

AGROFERT

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
LÉTO 2017

MAGAZÍN



*Klíč k úspěchu:
Naslouchehat lidem
a zachovat si selský rozum*

8-12

Rozhovory s vítězi soutěže
Manažer roku a nejlepší
podnikovou právničkou roku 2017

16-17

Oslava půlkuatého výročí
Nadace AGROFERT
měla neuvěřitelný náboj
a pozitivní energii

25

Kostecké uzeniny otevřely
novou podnikovou prodejnu
v Plané nad Lužnicí

41

Papei spolu s Kauflandem
uvádějí na trh chytrá vejce



Kristian

Bez aromat a barviv



Jogurty Kristian jsou novinkou na trhu s mléčnými výrobky.

Mají přirozenou, nezaměnitelnou chuť, která je dána jejich výjimečným složením. Vysoký podíl ovoce a jeho pečlivý výběr umožnil vyvinout recepturu bez barviv a bez jakýchkoli aromat.

Jogurty obsahují jedinečnou kombinaci pěti živých kultur, z nichž některé druhy přežívají nepříznivé podmínky v trávicím traktu, prochází až do střev a mohou je osidlovat.

V každém gramu se nachází nejméně deset milionů živých kulturních bakterií. Jogurty jsou vyráběny ve čtyřech příchutích - jahoda, malina, broskev-marakuja a vanilka. Ovocné varianty vynikají plnou, typickou, ovocnou, svěží chutí.

U vanilky byl k ochucení použit pouze pravý rozemletý lusk Bourbonské vanilky.

Výrobky mají nižší obsah tuku, přitom jsou však plné a jemné. Jogurty byly koncipovány v moderním duchu, jsou lehké, přirozené, vyvážené, plné ovoce.

Potěší jak naše smysly, tak i naše zažívání.

Více přírody se již do jogurtu nevejde

www.olma.cz

JAKÝ BY MĚL BÝT MANAŽER, PRO KTERÉHO ZAMĚSTNANCI RÁDI PRACUJÍ?

„Vrcholový manažer musí být vážný a distingovaný, má přece velkou zodpovědnost za celou firmu a desítky, stovky a leckdy i tisíce podřízených,“ pomyslí si většina z nás, má-li popsat muže či ženu řídící velkou společnost. To je sice pravda, ale existuje řada situací, ve kterých je i pro top manažery mnohem lepší brát věci s lehkostí, projevit kreativitu a někdy i hravost. Jako například při focení do letního Agrofert magazínu.

Úkol, který od nás dostali ocenění manažeri roku 2016 Zdeněk Kubíška, Josef Liška a Michal Jedlička, se dosti vymyká jejich obvyklé pracovní agendě. Na pokyn fotografa – zkuste vzít svoji kolegyni (pozn. rovněž oceněná nejlepší podniková právnička) do náručí – proto reagovali zprvu lehce rozpačitě. Po chvíli ticha se slova ujal generální ředitel Kosteckých uzenin Michal Jedlička: „Tak co třeba jako na pionýrském táboře? Dva spojí ruce a udělají paní Havlové stoličku.“ Jak si tuhle zručnost z dětských let zapamatovali, můžeme posoudit sami.

V rozhovoru jsme se jich mimo jiné ptali, v čem vynikají a na čem by chtěli ještě zapracovat. A také jsme pátrali, co k jejich úspěchu vedlo. Podle mezinárodně uznávaného kouče a spisovatele Šimona Sinka je totiž cesta za úspěchem mnohem složitější než dosahování hmatatelných a jasně definovatelných cílů. Jde o něco, co není snadno měřitelné a co má mnohem hlubší podstatu. Každopádně se všichni tři shodli na tom, že dobrý manažer musí umět naslouchat lidem a mít selský rozum.

Otevřeností a schopností lidem naslouchat se vyznačuje i letošní nejlepší HR projekt, který postupuje do celostátního finále Geny personalistů 2017. Je z Fatry a jeho spoluautor, personální ředitel Martin Hradský, k jeho úspěchu poznamenal: „Pro mě to primárně není o soutěži, ale o INSPIRACI. Volme spolupráci namísto soutěže. Soutěž = jeden vítěz. SPOLUPRÁCE = mnoho vítězů. Souhlasíte?“ vzněsl zároveň dotaz na sociální síti Linkedln. Já tedy rozhodně souhlasím a dodala bych, že ve druhém případě je i radost z úspěchu mnohem větší.

Za celou redakci vám přeji
příjemné letní dny.

Mirka Žirovnická,
šéfredaktorka

41

Papei spolu s Kauflandem
uvádějí na trh chytrá vejce



14-15

„Máme radost, že jsme
usnadnily život tolika lidem.“

Rozhovor s členkou Správní rady
Nadace AGROFERT Monikou Babišovou
a ředitelkou Nadace AGROFERT
Zuzanou Tornikidis

24

Pekařina, to je dřina. Nebo ne?



8-11

**Klíč k úspěchu:
Naslouchat lidem
a zachovat si selský rozum**

Rozhovory s oceněnými manažery
Josefem Liškou, Michalem Jedličkou
a nejlepší podnikovou právničkou
Evou Havlovou



26-27

**Bohumír Rada jako
dobrý sedlák? To těžko.**

V Agro Jevišovice by mohli vyprávět



50

Agrofert cestuje se Sportáčkem
po celé republice

AGROFERT DRUHOU NEJOBDOVANĚJŠÍ FIRMOU ČESKÉ REPUBLIKY

Ve čtvrtek 6. dubna 2017 proběhlo ve Francouzské restauraci Obecního domu slavnostní vyhlášení žebříčku „100 obdivovaných firem České republiky roku 2017“, které pořádá CZECH TOP 100.

V žebříčku pořadí tzv. „All Stars“ tradičně obsadila první místo Škoda Auto, druhý se stejně jako v předchozích dvou letech umístil Agrofert a do první trojky obdivovaných firem se poprvé probjovala Alza.cz, která sesadila loňskou Kofolu. O letošním pořadí žebříčku „100 obdivovaných firem České republiky 2017“ rozhodlo celkem 1 562 českých manažerů. Kompletní výsledkovou listinu najdete na internetových stránkách CZECH TOP 100.

O ŽEBŘÍČKU 100 OBJDOVANÝCH FIREM ČR

Tento žebříček publikuje Sdružení CZECH TOP 100 od roku 1999. Pro účely žebříčku jsou firmy rozděleny do 25 oborů. Stovku nejobjdovanějších firem pak tvoří ty, které se umístily na prvních čtyřech místech v každém oboru. Společnosti, které obdržely nejvíce hlasů, jsou zařazeny do desítky nejobjdovanějších firem ČR – „All Stars“, která vznikla bez ohledu na obory. Žebříček 100 obdivovaných firem ČR sestavuje CZECH TOP 100 na základě hlasování manažerů významných společností, ekonomických a finančních analytiků, zástupců oborových sdružení, svazů a profesních asociací.

TÝDENÍK TÉMA SI ODNESL CENY ZE SOUTĚŽE ČASOPIS ROKU



Časopis TÉMA byl vyhlášen vítězem kategorie Svět a společnost ve 13. ročníku prestižní soutěže Časopis roku 2016. Jedinou národní přehlídku nejlepších magazínů a časopisů vydávaných v České republice pravidelně pořádá Unie vydavatelů. V boji o prvenství porazil týdeník TÉMA časopis Reflex. V celkovém pořadí všech časopisů soutěže pak obsadil druhé místo za měsíčníkem Forbes. „Samozřejmě mě to těší. I když ještě větší radost mám z toho, kolik

čtenářů si nás kupuje a že jich stále přibývá. Protože o úspěchu a neúspěchu v této branži rozhoduje právě čtenář – to on je rozhodující prvek,“ řekl šéfredaktor týdeníku TÉMA Zdeněk Šustr. „A samozřejmě chci poděkovat i celé redakci a dalším kolegům z vydavatelství Mafra, kteří se na výrobě TÉMA podílejí, protože abyste uspěli, zvláště v tak tvrdém konkurenčním prostředí stovek zavedených časopisů, musíte to prostě odpracovat a zároveň být jiný než ostatní.“ Týdeník TÉMA, který sází hlavně na velké rozhovory s výraznými osobnostmi a na široký tematický záběr, dosáhl svého umístění především díky souvislému rostoucímu prodanému nákladu, a to od svého prvního vydání 3. října 2014. Aktuálně dosahuje TÉMA čtenosti 138 000 čtenářů na vydání při prodaném nákladu okolo 60 000 kusů, což je v kategorii zpravodajsko-společenských týdeníků nejvíce ze všech. ■



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

vítám vás nad stránkami letního vydání Agrofert magazínu. Přiznám se, že v minulosti jsem se vždy snažil psát své úvodní glosy v pozitivním duchu. O událostech, na které jsem u nás ve firmě pyšný. Bohužel se však v poslední době objevují kauzy, které mi radost vůbec nepřinášejí a nelze je již přecházet mlčením. Mám na mysli četné mediální útoky na naši společnost. Jsem opravdu zděšen, jak jsou některá média schopná bezostyšně přerušovat fakta, jen aby nás poškodila. Obrana proti tomu je těžká. Vždy jsme byli úspěšnou, stabilní a férovou firmou a nemáme se za co stydět. Mimo jiné proto jsme na webových stránkách Agrofertu spustili novou rubriku „O čem média mlčí“. Podívejte se. Dozvíte se, že realita se od článků v novinách často velmi liší.

Samozřejmě nic není v životě jen černé. Náš firemní magazín je plný témat, která mi stále dělají radost. Například jsme obhájili pozici v anketě Czech TOP 100. Agrofert je podle hlasování druhou nejobjdovanější a současně třetí nejvýznamnější firmou v ČR. Stále častěji pořádáme nebo se podílíme na různých akcích pro veřejnost. Nedávno se konal rodinný den na Čapím hnízdě. Akce se letos zúčastnilo více než 4 000 návštěvníků a jejich pozitivní ohlasy hovoří stejně jako v předchozích ročnících o velké spokojenosti. Letní sezona je ale teprve před námi. Čekají nás třeba další díly běžeckých závodů Agrofert Run, nebo hudební festival Colours of Ostrava, jehož jsme tradičním partnerem.

Nemohu vynechat dobré a kvalitní jídlo, které naše potravinářské firmy produkují. Za pozornost stojí krásná nová podniková prodejna Kosteckých uzenin v Plané nad Lužnicí. Až budete mít cestu kolem, určitě neváhejte a zajděte se podívat. Za přijatelné ceny můžete pořídit kvalitní maso třeba na letní grilování.

Ať už budete nadcházející prázdniny trávit na letních festivalech, na chalupě nebo u moře, přeji vám, abyste si odpočinuli a načerpali síly. Přeji vám krásné léto.

Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva

„STOLETÍ FATRY“ SE PROBOJOVALO MEZI TOP 5 NEJLEPŠÍCH HR PROJEKTŮ

Společnosti koncernu Agrofert se i v letošním roce zapojily do soutěže o nejlepší HR projekt roku 2017. Na fakultě strojního inženýrství v Brně představil Agrofert projekt s názvem „Nové postupy řízení v zemědělství“ a na Technické univerzitě v Ostravě „Století Fatry“. Druhý ze zmiňovaných projektů porotu doslava nadchl. V konkurenci ostatních HR aktivit prezentovaných zástupci velkých společností jako Škoda Auto, E.ON nebo Moneta postoupil do celorepublikového finále.

„STOLETÍ FATRY“

Jak propojit podnik s městem? Jak mít z této spolupráce oboustranný užitek? Jak se vrátit k baťovským kořenům a udržet ve firmě „srdce“ i nové zaměstnance – mileniány? A v neposlední řadě – jak směřovat firmu k dalším úspěchům? O tom všem je projekt Století Fatry, který na ostravském regionálním kole soutěže prezentoval personální ředitel Fatry Martin Hradský. Při této příležitosti také prozradil, že do budoucna Fatra plánuje propojit tuto zaměstnaneckou aktivitu s turistickým ruchem a aktivně ho tak podpořit. „Naši výpravu za poznáním osmi úspěšných dekád historie Fatry a osmi zajímavých míst města bychom chtěli v budoucnu nabízet i školám a spojit ji s exkurzí do provozu naší firmy. Dalším naším cílem je její využití v rámci akcí pro naše významné obchodní zákazníky nebo strategické firemní partnery,“ prozradil personální ředitel.



„NOVÉ POSTUPY ŘÍZENÍ V ZEMĚDĚLSTVÍ“

Projekt využívající moderní GPS technologie je dnes plně funkční v celkem 59 zemědělských společnostech koncernu Agrofert a na regionálním kole soutěže v Brně ho představoval personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš. Pokud bychom se v těchto zemědělských firmách vrátili o dva roky nazpátek, viděli bychom stoly zahlcené papírovými formuláři a papírovými mapami, prostřednictvím kterých se pracovní činnosti na polích řídily. Dnes je všechno jinak. Lidé se na konci pracovního dne přihlašují do počítače a elektronicky zaznamenají veškeré úkony, které ten den vykonali. Další nutné technické údaje jsou importovány automaticky z GPS navigace a zaměstnanci je pouze kontrolují na monitorech počítačů. Ušetřený čas tak mohou využít mnohem efektivněji – například při kontrole kvality pěstovaných plodin. ■

AGROTEC A PRECHEZA SE PYŠNÍ UMÍSTĚNÍM V SOUTĚŽI ZAMĚSTNAVATEL ROKU

Klub zaměstnavatelů sdružující elitní společnosti a šéfy lidských zdrojů z celé České republiky oceňuje každý rok kromě nejlepších HR projektů také nejlepší zaměstnavatele.

Agrotec Group letos v této prestižní soutěži vybojoval pomyslnou stříbrnou medaili. Cenu v kategorii Zaměstnavatel jihomoravského regionu 2017 do 5 000 zaměstnanců převzala personální ředitelka Agrotecu Ivana Middleton.

„Ocenění mimo jiné dokazuje, že úspěch již dávno není jen o ekonomických ukazatelích, ale že se stejná důležitost skrývá v umění hledat nové příležitosti, naslouchat trhu a také zaměstnancům.

Jsmo hrdí, že jsme součástí týmu Agrotec Group,“ uvedla.

Další oceněnou společností byla v letošním roce už pojeďenáté v řadě Precheza, která se v kategorii do 5 000 zaměstnanců umístila na třetím místě.

Ocenění převzala
personální
ředitelka Agrotecu
Ivana Middleton.





KAM VYRAZIT V LÉTĚ

SOUTĚŽ O 3 X 2 VSTUPENKY

Soutěžní otázka

Jak se jmenuje pódium festivalu Colours of Ostrava, jehož název v sobě ukrývá jméno naší společnosti?

Správnou odpověď zašlete do 10. 7. 2017 na adresu redakce@agrofert.cz



UŽIJTE SI S NÁMI POHODOVOU ZÁBAVU NA COLOURS OF OSTRAVA

19. – 22. 7. 2017, OSTRAVA

Agrofert je již tradičně hlavním partnerem festivalu Colours of Ostrava, který britský deník The Guardian zařadil mezi 10 nejlepších v Evropě. Do Ostravy letos přijede více než 70 zahraničních a 60 domácích kapel a hudebníků. A protože k výborné hudbě patří stejně kvalitní občerstvení, připravujeme pro vás i letos vedle divadla Gong naši Food & Fun zónu. Milovníci masa tady ochutnají nejlepší hot dogy oblíbené značky Parky's, novinkové pochoutky z Kosteleckého grilu a na ty, kdo si nedokáží představit pohodu bez něčeho sladkého, čeká Tatra Zmrzka v nových příchutích.

SERIÁL CYKLISTICKÝCH ZÁVODŮ KOLO PRO ŽIVOT

Nezůstávejte v létě na gauči a užijte si zábavu s celou rodinou na kolech.

- 1. 7. **HOLEŠOV** (Bikemaraton Drásal)
- 22. 7. **PRAHA** (Karlštejn Tour)
- 29. 7. **ZADOV** (Šumavský MTB maraton)
- 12. 8. **KARLOVY VARY**
(Karlovarský AM bikemaraton)
- 19. 8. **CHRUDEM** (Manitou Železné hory)
- 2. 9. **PLZEŇ** (Plzeňská MTB 50)
- 9. 9. **ZNOJMO** (Znojmo Burčák Tour)
- 23. 9. **KLOKOČŮVEK U ODER**
(Oderská Mlýnice)
- 30. 9. – 1. 10. **NOVÉ MĚSTO NA MORAVĚ**
(Vysočina Aréna Tour)

ZABĚHEJTE SI S NÁMI TROCHU JINAK



AGROFERT JE UŽ TŘETÍM ROKEM GENERÁLNÍM PARTNEREM SPORTÁČKŮ



RED BULL AIR RACE PODÍVANÁ, KTERÁ BERE DECH

1. – 2. 7. BUDAPEŠŤ, MAĎARSKO
12. – 13. 8. EVROPA, BUDE UPŘESNĚNO

Vydejte se letos za hranice České republiky a navštivte dechberoucí závody seriálu Red Bull Air Race v akrobatickém létání. V tvrdě konkurenčním prostředí bude na všech závodech startovat také špičkový český akrobatický pilot Martin Šonka. Své letadlo vylepšil na maximum a cíl je jasný – objevit se mezi vítězi.

2. 9. LOVOCHEMIE, LOVOSICE
9. 9. PRECHEZA, PŘEROV

Sportovně-rodinný den Agrofert Run je unikátní běžecký závod vedoucí mimo jiné okolo komínů našich chemiček. Je určený pro zkušené běžce i ty méně otrkané, kteří poběží svůj první závod v životě. Startovné se opět týká pouze hlavních 10km závodů, všechny ostatní běžecké aktivity jsou zdarma. Máte doma děti, malá zlobidla, co mají energie na rozdávání a pořád by někde lítala? Vezměte je na Agrofert Run a dopřejte jim zážitek ze skutečného závodu, ve kterém si mohou změřit síly se svými vrstevníky.

1. 9. OSTRAVA
9. 9. PRAHA
15. 9. BRNO
23. 9. PLZEŇ

Přemýšlíte, jak své děti motivovat k pohybu a sportu, který je bude bavit? Vyberte si z nabídky sportovních zastávek festivalu Sportáček a seznamte celou svou rodinu s netradičními sporty, jako jsou např. street dance, kendo nebo capoeira.

SOUTĚŽ O 3 X 2 VSTUPENKY

Soutěžní otázka

Z jaké země pochází sportovní cvičení kendo?

Správnou odpověď zašlete do konce července na adresu redakce@agrofert.cz.

Nezapomeňte uvést místo zastavení Sportáčka, na které byste se rádi přijeli podívat.



CHOVATELSKÝ DEN VE VILÉMOVĚ

**1. 10. GOLČŮV JENÍKOV – AREÁL
ZEMĚDĚLSKÉ SPOLEČNOSTI ZS VILÉMOV**

Milovníci koní z blízkého i vzdálenějšího okolí Vilémova předvedou své čtyřnohé miláčky pod sedlem, v kočáře, ale i v pracovním zápřahu. Chovatelský den je vždy doprovázen pestrým programem včetně atrakcí pro děti, jako je například dětská farma, skákací hrad či jízda na ponících. Pro milouny budou opět připraveny ochutnávky výrobků z produkce potravinářské divize společnosti Agrofert a Tatra Zmrzka.



KRYŠTOF NA STRAHOVĚ

**17. 9. STADION EVŽENA ROŠICKÉHO
V PRAZE NA STRAHOVĚ**

Na četná přání fanoušků se populární kapela Kryštof rozhodla protáhnout oslavy 25 let své existence a přidala druhý velký koncert. „V rámci oslav chceme udělat radost sobě i fanouškům a zahrát si na fotbalovém stadionu, což jsem klukům úplně na začátku fungování naší kapely slíbil a fanoušci nás k tomu několik let vybízejí,“ říká Richard Krajčo.



SOUTĚŽ O 3 X 2 VSTUPENKY

Soutěžní otázka:

Kde kapela Kryštof nahrávala svůj druhý výběr hitů nazvaný 25 Best Of?

Své odpovědi zasílejte do 17. 7. na adresu redakce@agrofert.cz



KLÍČ K ÚSPĚCHU: NASLOUCHAT LIDEM A ZACHOVAT SI SELSKÝ ROZUM

Mají práci, kterou mohou dělat jen ti nejschopnější. Jdou si důsledně za svými cíli, a přitom si zachovávají potřebný nadhled a lidem kolem sebe dokážou v každé situaci poradit a povzbudit je. To všechno jsou vlastnosti, díky nimž, kromě jiného, uspěli v letošní soutěži Manažer roku. V následujícím trojrozhovoru jsme vyzpovídali oceněného ředitele zemědělské společnosti ZZN Pelhřimov Zdeňka Kubisku, ředitele chemické společnosti Synthesia Josefa Lišku a ředitele Kosteckých uzenin Michala Jedličku. Celé povídání se točilo především kolem toho, co vedlo k jejich manažerskému úspěchu a co by nemělo u osobnosti vrcholového manažera chybět.

Jaké vlastnosti by podle vás měl mít úspěšný manažer?

Zdeněk Kubiska: Pokud bych to posuzoval dle svých vlastních manažerských začátků, měl by mít rozhodně selský rozum a nehledat ve věcech zbytečné složitosti, kterým by jeho podřízení jen těžko rozuměli. Měl by být také cílevědomý a jít si za splněním svých cílů. Manažerská pozice mě naučila i to, že nemohu být vždy vítězem. Musím se naučit i prohrávat, ale svou prohru umět změnit ve svou výhodu, poučit se z ní a příště dělat věci líp. Úspěšný manažer by měl být také optimistický, mít pozitivní vliv na své okolí a vědět si v každé situaci rady, protože podřízení musí vidět, že jejich ředitel je vždy nad věcí, dokáže jim poradit a dokáže přemýšlet několik kroků dopředu.

Josef Liška: Také si myslím, že dobrý manažer by si měl za každých okolností uchovat zdravý úsudek nebo jak se lidově říká selský rozum. Důležité je, aby uměl z informací, které má k dispozici, vybrat ty nejdůležitější, byl schopen co nejlépe využít dostupných finančních prostředků a dosáhnout s nimi co největšího efektu. Aby byla jeho rozhodnutí správná, musí být podložena dostatečnými odbornými znalostmi a zkušenostmi.

Michal Jedlička: Bez dlouhého přemýšlení mě napadá hned několik důležitých vlastností, které už kolegové přede mnou víceméně zmiňovali. Úspěšný manažer by měl být důsledný, mít nadhled, neměl by se bát přiznat si chybu a neměl by ji opakovat. Navíc by měl umět motivovat lidi kolem sebe, a to ideálně vlastním příkladem.

V čem vynikáte vy a v čem se chcete do budoucna zlepšovat?

Zdeněk Kubiska: Těžko se mi o těchto věcech hovoří. To by měli hodnotit jiní. Myslím si ale, že mám celkem dobré komunikační schopnosti, čímž myslím to, že nemám problém navazovat kontakty s novými zákazníky, lidmi obecně a o věcech přirozeně diskutovat. Potvrzuje to i fakt, že jsem za dobu řízení společnosti neměl s žádnými obchodními partnery ani zaměstnanci vážnější problémy. Také si dokážu stanovit cíle a jsem natolik urputný, že se mi je až na drobné výjimky daří splnit. Mám i schopnost empatie a snažím se neustále komunikovat se zaměstnanci jako rovný s rovným a myslím si, že i oni toto oceňují a v naší firmě se cítí dobře, z kolektivu neodcházejí a noví lidé do něj rychle zapadají. Velice mě mrzí, když musím řešit se svými podřízenými nepřijemné věci. Hodně mi vadí, pokud dám někomu důvěru a takový člověk mě zklame.

Josef Liška: Troufám si tvrdit, že dokážu dobře vystihnout těžiště konkrétního problému. To jsem se už během let, kdy na vedoucích pozicích pracuji, naučil. Mám také potřebný nadhled, rozumím chemii a jsem velmi zodpo-

vědný člověk. K slabším stránkám může patřit můj striktnější přístup k lidem, což ale vyplývá z charakteru práce v chemickém provozu, kde je dodržování pravidel důležité.

Michal Jedlička: Dokážu se učit, být otevřený novým věcem a vytvořit kolem sebe tým podobně smýšlejících lidí. A co se týče druhé části otázky, samozřejmě je neustále co zlepšovat. V poslední době se snažím svým kolegům více naslouchat, aby byli v práci spokojeni, ale přesto bych chtěl na sobě v tomto směru ještě pracovat.

Co vás na práci top manažera nejvíce baví?

Zdeněk Kubiska: Měl jsem asi štěstí, že jsem se, řekněme, s určitými manažerskými vlastnostmi narodil. Dobrý manažer by neměl chodit do práce otrávený a našťavaný, když se něco nedaří. Mělo by ho bavit pracovat s kolektivem a ke každému si najít cestu. Je to nekonečná cesta a nekonečné poznávání lidí a zákazníků a to musí manažera bavit. Podřízení vždycky poznají, že jejich ředitel nemá chuť něco řešit a tlačit dopředu a firma tím hodně strádá. A mě všechny aktivity spojené s řízením firmy těší a hlavně jsem spokojený, že se nám daří věci každoročně posouvat dál. Baví mě, že se nám a našim zaměstnancům dlouhodobě daří, a to je největší motor, proč tuhle práci pořád dělám.

Josef Liška: Mám možnost uskutečňovat své vize a naplňovat svoje představy, což platí pro všechny řídící funkce. Čím víc se ale posouváme v hierarchii, tím větší je prostor pro realizaci vizí a tyto vize mohou být smělejší. To

mě na moji práci láká.

Michal Jedlička: Já to mám podobně. Je to možnost věci měnit a osobně tyto změny realizovat – u nových výrobků se například podílím na definici jejich chuti, tvaru a designu jejich obalů. Na moji práci mě asi nejvíce baví to, že výrobky, které jsem spoluvytvářel, vidím zanedlouho v regálech obchodů. To je úžasný pocit.

Co nejlépešího se vám za dobu vašeho řízení firmy podařilo prosadit?

Zdeněk Kubiska: Momentálně řešíme zavádění nových účetních a obchodních systémů a mám radost, že umíme naše lidi vždy namotivovat, aby tyto změny přijali a začali je realizovat a prosazovat a cítili sounáležitost s naší společností. V rámci celého Agrofertu jsme považováni za inovátorskou firmu. Z obchodního hlediska své zákazníky neztrácíme a snažíme se neustále získávat další. Postupně se nám daří i opravovat a modernizovat naše majetkové zázemí a investovat do moderních technologií a vybavení.

Josef Liška: V první řadě je to revitalizace areálu, což není pouze můj úspěch, ale týká se celé firmy, a za druhé bych zmínil vyšší obchodní výkonnost firmy. Tržby Synthesie se ve srovnání s rokem 2012 zvýšily o 25 %.

Michal Jedlička: Já bych zmínil stabilizaci manažerského týmu a úspěšné nastartování investic, které Kostecké uzeniny nutně potřebovaly. Také se nám podařilo přinést na trh řadu novinek – v podstatě nejvíce novinek za posledních 5 až 6 let.



„BAVÍ MĚ, ŽE SE NÁM A NAŠIM ZAMĚSTNANCŮM DAŘÍ, A TO JE NEJVĚTŠÍ DŮVOD, PROČ TUHLE PRÁCI POŘÁD DĚLÁM,“ ŘÍKÁ GENERÁLNÍ ŘEDITEL ZEMĚDĚLSKÉ SPOLEČNOSTI ZN PELHŘIMOV
ZDENĚK KUBISKA.



„MÁM MOŽNOST
USKUTEČŇOVAT SVÉ
VIZE A TO MĚ NA PRÁCI
MANAŽERA BAVÍ NEJ-
VÍC,“ ŘÍKÁ GENERÁLNÍ
ŘEDITEL SYNTHESIE
JOSEF LIŠKA.

Co má podle vás největší vliv na efektivitu práce a na to, aby se lidé v práci cítili dobře?

Zdeněk Kubiska: Na prvním místě je celkové klima ve společnosti. Zda je zde dělný a nekonfliktní tým. Aby lidé chodili do práce spokojeni, musí být ve firmě správně nastavený systém odměňování a motivace. Lidé musí mít pocit, že jsou za svoji práci relativně dobře odměněni, a pokud někdo dělá víc než druhý, měl by být za to také adekvátně odměněn, a to nejen po stránce finanční. Na efektivitu práce má velký vliv i zázemí firmy, a proto každoročně investujeme do moderních a výkonnějších strojů. Důležité jsou i dobře nastavené kontrolní mechanismy, abychom včas věděli, ve kterých produktech nám efektivita klesá.

Josef Liška: Podle mě je to hodně individuální záležitost. Základem je ale vždy adekvátní odměna, a to ať už mluvíme o fyzicky náročné práci, intelektuální činnosti nebo rizikovější práci. Lidé musí vědět, že pracují ve stabilní společnosti, která je dokáže dobře ohodnotit. Důležité jsou i nefinanční benefity, které dokáží lidem práci zpříjemnit, ty už ale vnímají jednotliví zaměstnanci odlišně. V poslední době jsme se ve firmě snažili také zkvalitnit prostředí v šatnách, na velínech nebo mistrovnách, aby se v nich lidé cítili dobře.

Michal Jedlička: Pomínu-li finanční ohodno-

cení, u kterého má každý hranici spokojenosti nastavenou jinak, je to schopnost naslouchat. Zaměstnancům je třeba nejen naslouchat a vyhovovat jejich požadavkům, ale také je vtahovat do nových projektů, podněcovat je v jejich kreativitu a ve firmě vytvářet co nejširší pracovní týmy. Na konceptu naší nové prodejny v Plané nad Lužnicí se například podílelo zhruba 20 lidí a využili jsme i zkušenosti našich prodáváček, řezníků nebo středního a nižšího managementu. Jednoho z našich zaměstnanců napadlo nabízet v prodejně věci potřebné při domácí zabíjačce, jako jsou třeba špejle do jitrnic.

Jak se snažíte motivovat zaměstnance, aby se více angažovali a pracovali s chutí?

Zdeněk Kubiska: Prioritně je to otázka odměňování, které musí mít minimálně průměrnou úroveň ve srovnání s okolními společnostmi. Pokud někdo pracuje s lepšími výsledky, měl by mít i vyšší ohodnocení. To například motivovalo naše obchodníky. Důležité je ale i dokázat zaměstnancům poradit, pokud mají nějaké problémy, a pomáhat jim je řešit. Jedním z motivačních prvků jsou i odborné stáže jak v tuzemsku, tak i v zahraničí, které našim zaměstnancům poskytujeme. Pokud nadřizení své podřízené odbývají a oni jsou díky tomu

nespokojení a odcházejí, je to pro nás vždy velká finanční ztráta. Celé je to zkrátka o personální politice firmy, kterou považujeme za klíč k úspěchu a intenzivně se jí věnujeme. Zaměstnanec musí mít pocit, že je součástí firmy.

Josef Liška: Možností je celá řada. U někoho dobře fungují mimořádné odměny za neplánované úkoly nebo za práci nad rámec běžných činností. Na jiného platí zase např. posun do řídicí funkce, v níž dostane na starost nějaké další zaměstnance, a tato nová situace ho potom žene dopředu. Lidé, kteří řadu let tráví na stejné pozici, vykonávají svou práci sice dobře, ale jejich talent by mohl být využitý mnohem více. U každého bychom mohli najít nějakou individuální motivaci.

Michal Jedlička: Před čtyřmi lety jsme ve firmě dělali průzkum spokojenosti našich zaměstnanců, ze kterého vzešly zajímavé informace. K našemu překvapení nebyly na prvním místě peníze, ale komunikace zaměstnanců s jejich nadřízenými. Lidé si nejvíce přáli vědět, co mají dělat, chtěli mít informace o tom, co se ve firmě děje, a přáli si, aby jim jejich šéf více naslouchal. Pravidelně od té doby pořádám setkání se zaměstnanci. Nad rámec běžných motivačních prostředků se také snažíme pořádat pro naše lidi různé mimopracovní akce, které by je bavily. V rámci 100 let firmy připravujeme zaměstnanecký den s bohatým programem pro celé rodiny. V horizontu roku až roku a půl chceme renovovat jídelny, abychom zaměstnancům zpříjemnili pauzy na svačinu a oběd.

Podle čeho si vybíráte lidi do svého nejužšího týmu?

Zdeněk Kubiska: Hodně dám na první dojem. V první řadě potřebuji, aby nový člověk do kolektivu zapadl. Potom je důležité, aby nenabourával zavedené klima ve firmě, ctil firemní kulturu a měl dobré morální vlastnosti. Lidé v nejužším týmu by měli sdílet moje myšlenky a dobře mi připravovat podklady, díky kterým potom můžeme rychle reagovat na negativní změny. Tito lidé by navíc měli dobře působit i na své podřízené a chovat se k nim spravedlivě a eticky. Nesnesl bych nikoho, kdo se ke mně chová dobře a vyhoví mi, ale svému kolektivu nenaslouchá a špatně s ním komunikuje.

Josef Liška: Poměrně hodně dám na první dojem, ale nedělám si z něj finální závěr. Ideální kandidát by měl zapadat do mého osobního přístupu k práci. Mělo by se jednat o zodpovědného a pracovitého člověka, který je schopen přijmout osobní odpovědnost, snést určitou míru kritiky a který dokáže přijímat rozhodnutí svého nadřízeného. Od lidí očekávám i určitou míru kreativity, která ale musí zapadat do celkové strategie firmy.

Michal Jedlička: Snažím se, aby můj tým byl pestrý a různorodý a aby se tak silné stránky jednotlivců navzájem doplňovaly. Každý umí

a baví ho něco jiného. Hodně dám i na svůj osobní pocit a první kontakt. V pestřejším týmu dochází možná k častějším třenicím, ale pro konečný výsledek je kombinace různě zaměřených lidí mnohem přínosnější. Někdo je duchem obchodník, někdo je hodně kreativní a jiný zase dokáže všechno dobře kontrolovat.

Zavedl jste ve firmě nějaká vlastní pravidla?

Zdeněk Kubiska: Naše společnost má zavedená vnitřní pravidla, která stanovují, jak se mají naši zaměstnanci chovat. Nejsem ale zastáncem přílišných písemných dokumentů, i když základní pravidla stanovená být musí. Nicméně věci říkám lidem raději osobně a očekávám, že se podle toho budou chovat. Důležité je být jim dobrým příkladem a to, co chci po ostatních, dělat v první řadě sám.

Josef Liška: Synthesia má dlouhou historii a zavádět něco zcela nového by bylo zbytečné. Z toho důvodu se snažím spíše o dodržování a naplňování toho, co je již stanoveno. Několik drobností by se ale přesto našlo. Například jsem zavedl dress code formou doporučení pro pracovníky v provozech. Jejich výstroj jsme doplnili tak, aby měl zaměstnanec v každém ročním období možnost obléknout se reprezentativně a zároveň bezpečně. Doporučení pro dress code máme i pro zaměstnance v kancelářích.

Michal Jedlička: Naš management začal z mojí iniciativy chodit pravidelně na prohlídky výrob, protože jsem přesvědčený, že by všichni kolegové měli znát výrobní prostředí naší firmy.

Jaká témata v oblasti rozvoje firmy jsou pro vás dnes nejdůležitější?

Zdeněk Kubiska: Pro mě jsou zásadní tři věci. Chtěl bych, aby naše firma byla v koncernu Agrofert i nadále na přední pozici a ekonomicky neustále na špici, abychom v produktech, které nabízíme našim zákazníkům, patřili k nejlepším, a jelikož za úspěchem firmy stojí lidé, budu dělat všechno pro to, abychom si naše stávající dobré zaměstnance udrželi a získali nové, kteří budou chodit do práce s nadšením, budou morálně na výši a převezmou za sebe odpovědnost. Do tří let bychom chtěli rozšířit skladovací kapacity a provozy výroben krmných směsí.

Josef Liška: My budeme pokračovat v revitalizaci areálu Synthesie a dokončovat hlavní investice, které máme rozpracované – dále budeme investovat do ekologizace energetického zdroje a zvyšovat kapacity jednotlivých výrob. Důležité je také vyřešit nedostatek pracovních sil nahrazením jednoduché práce roboty, což je ale dlouhodobý cíl, řekněme zhruba na dalších deset let.

Michal Jedlička: Nás momentálně nejvíc trápí

velký nedostatek nekvalifikovaných pracovníků ve výrobě. Tento problém řešíme zaměstnáváním zahraničních pracovníků, například z Mongolska, a zajištěním jejich ubytování poblíž firmy. Další velkou výzvou je co nejvyšší automatizace naší výroby, abychom byli do budoucna konkurenceschopní.

Jak vypadá váš běžný pracovní den?

Zdeněk Kubiska: Do práce přicházím vždy před sedmou hodinou. Práci si snažím hodně plánovat. Program, o kterém informuji svoji asistentku, mám rozplánovaný na dalších zhruba 14 dní. Pokud jsem na služební cestě, je moje pracovní doba samozřejmě jiná a dosti neomezená. Standardní náplní mojí práce jsou porady s mými podřízenými, jednání se zákazníky a velice rád navštěvuji naše pracoviště, která máme rozsetá po celém Jihočeském kraji a Kraji Vysočina.

Josef Liška: Do kanceláře přijíždím kolem šesté hodiny ranní. Ráno mi lidé z dispečinku

ohlásí aktuální stav ve firmě a v průběhu dne následuje sled různých porad nebo jednání, ať už se jedná o poradou vedení, týmů, se kterými se setkávám nad různými tématy, nebo porady s našimi externími partnery. Z pracovního dne, který trvá v průměru deset hodin, trávím zhruba půl hodiny objížděnou areálu firmy a půl hodiny na obědě, při kterém se snažím zrelaxovat.

Michal Jedlička: Vstávám kolem šesté. Možná to není dobře, ale pracovat začínám už u snídaně – čtu e-maily, odpovídám na SMS a v práci pokračuji při cestě do firmy nebo na jednání a věnuji se jí prakticky až do večerních hodin. Každé pondělí začínám pracovní týden pravidelnou poradou celého vedení, většinu času potom trávím na nejrůznějších obchodních jednáních, ale minimálně hodinu až hodinu a půl se snažím každý týden pobýt v našich výrobních závodech a být mezi lidmi. Samozřejmě si musím najít pravidelně čas i na rodinu a na sport. ■



„ZAMĚSTNANCŮM JE TŘEBA NEJEN NASLOUCHAT, ALE TAKÉ JE VTAHOVAT DO NOVÝCH PROJEKTŮ,“ VYSVĚTLUJE GENERÁLNÍ ŘEDITEL KOSTELECKÝCH UZENIN
MICHAL JEDLIČKA.

PODNIKOVÝ PRÁVNÍK ROKU 2017

Cenu pro nejlepšího samostatného podnikového právníka získala **Eva Havlová** ze společnosti ZZN Pelhřimov.

Ocenění v prestižní soutěži Podnikový právník roku 2017 udělila Evě Havlové Unie podnikových právníků ČR za pracovní výsledky její více než pětadvacetileté praxe samostatného podnikového právníka. Po celou tuto dobu pracuje ve společnosti ZZN Pelhřimov, kde se vedle běžné právní agendy setkala téměř se všemi etapami, které přinesl vývoj v této společnosti. V minulosti řešila například majetkové restituce, změny související s privatizací, vstupem majoritního zahraničního akcionáře i jediného akcionáře, společnosti Agrofert. V současné době se nejčastěji zabývá majetkovými akvizicemi a přeměnami společností.

Čemu se jako podniková právnička věnujete nejčastěji?

Právu obchodních korporací. V této oblasti

poskytuji právní služby společnosti ZZN Pelhřimov a zajišťuji je všem jejím dceřiným společnostem. Dále také realizuji přeměny těchto společností a věnuji se smluvním a závazkovým vztahům a následné práci s pohledávkami.

Proč jste se rozhodla pro studium práv? Byl to váš dětský sen?

Už v prvním ročníku gymnázia jsem byla rozhodnutá, že chci studovat práva. Důvodem byl můj rozvinutý smysl pro spravedlnost a fair play. Byl to tedy téměř dětský sen. Jen obor práva jsem později změnila. Zpočátku jsem chtěla pracovat s trestním právem a být státní zástupkyní.

Jak se podle vás pozná dobrý právník?

Dobrému právníkovi by neměly chybět zkušenosti. Měl by si umět vždy poradit s každým právním problémem a vyřešit jej, a to buď osobně, nebo prostřednictvím externího právního odborníka. U spolupráce s externím právníkem by se mělo jednat o takový právní problém, s nímž se sám ve své praxi téměř nasetkává. ■

V SOUTĚŽI
MARKETÉR ROKU 2016
ZÍSKALY OCENĚNÍ
DVĚ SPOLEČNOSTI
KONCERNU AGROFERT



Soutěž Marketér roku vyhlašuje Česká marketingová společnost. K oceněným za rok 2016 patřil Jaroslav Kurčík, generální ředitel společnosti Penam, který si odnesl cenu Zlatý delfín za rozvoj produktové politiky a úspěšné řešení interní i externí komunikace společnosti. „Dík patří hlavně všem kolegům z marketingu, kteří se nebojí dělat věci jinak a po svém. Jsem rád, že jsme spolu značku Penam posunuli tak daleko a patříme mezi nejlepší,“ uvedl při předávání ceny Jaroslav Kurčík.



Další ocenění převzala Martina Bauerová, vedoucí komunikace a marketingu Papei, a to za marketingovou strategii podporující novou koncepci produktu a komunikace. „Ocenění se týkalo marketingové komunikace Pražského řeznictví. Jde o skvělý projekt, pracuji tam perfektní lidé a bez této kombinace bychom na Marketérovi roku nebyli. Pražské řeznictví si díky svým kvalitám a lidem, kteří pro něj pracují, ocenění stoprocentně zaslouží,“ dodává Martina Bauerová.



DENÍK METRO SLAVÍ 20 LET

Deník Metro slaví 20 let na české mediální scéně. Za tu dobu se stal nejčtenějšími novinami v Praze a zároveň vychází v desítkách měst v Česku. Narozeniny má tento bezplatně distribuovaný titul 7. 7., ale letošní kulatiny slaví speciálním vydáním už 16. 6.



První vydání Metra v České republice a aktuální podoba magazínu Metro, který dnes vychází desetkrát ročně.

Zelenobílé logo s typickým symbolem globu na titulní straně je známé po celém světě. Mezinárodní projekt novin žijících z příjmů z reklamy a rozdáváných čtenářům zdarma odstartovala ve Stockholmu v roce 1995 společnost Modern Times Group. Ze Švédska se noviny distribuované zdarma postupně rozšířily do více než stovky metropolí dvaceti zemí Evropy, Asie, Severní a Jižní Ameriky a díky tomu patří mezi nej distribuovanější noviny světa.

První vydání deníku Metro v Česku vyšlo už 7. 7. 1997 v Praze. Název deníku přitom nebyl odvozen od toho, že si ho lidé mohou přečíst i v podzemí metra, ale od slova metropolitní – tedy ve významu městský.

„Přestože tvoříme noviny distribuované zdarma, nabízíme plnohodnotné zprávy z domova i ze světa, přicházíme s vlastními tématy a dozvíte se u nás vše podstatné i něco navíc. Pražská verze deníku Metro má uzávěrku až ve 23 hodin a můžeme tak na aktuální dění reagovat do pozdních hodin,“ říká šéfredaktor deníku Metro Jan David.

Projekt byl u nás v době svého vzniku zcela ojedinělý, lidé nemuseli do trafiky a noviny potkávali cestou nejen díky stojanům na zastávkách hromadné dopravy, ale i v obchodních centrech, restauracích či kavárnách. Dnes je zaběhlým titulem, který vychází v pracovních dnech od pondělí do pátku, a denně si ho podle národního průzkumu čtenosti přečte 455 tisíc lidí. Další čtenáři míří na web metro.cz i v mobilní verzi, redakce pravidelně připra-

vuje také atraktivní magazín Metro plný rozhovorů, reportáží a tipů. Samozřejmě je k dispozici zdarma a každé vydání najdete v PDF na www.metro.cz. Obsah českého Metra byl stejně jako u jeho švédského vzoru přizpůsoben tomu, aby ho bylo možné přečíst během dvaceti minut při cestě hromadnou dopravou do práce nebo do školy.

Specialitou pražské verze novin je úspěšná rubrika Metrohlídač, do které čtenáři za poslední roky poslali desítky tisíc svých fotek z metropole, zejména jako informační tipy o aktuálním dění ze svého okolí. Už samotný název rubriky Metrohlídač napovídá, že vznikla primárně s cílem „něco pohlídat“, na něco v metropoli upozornit. Čtenáři postupně zjistili, že deník Metro jim může v ideálním případě pomoci s problémem, který je trápí. Za fotografie vydané v novinách získávají odesílatelé honorář a zároveň touto cestou prakticky každý může mít „tu svou fotografii“ v deníku Metro, což je také lákavé. „U čtenářských fotografií je samozřejmě vždy důležité ověřit, že je snímek aktuální, týká se popisovaného místa a zda odpovídá datu nafocení. V případě fotografií, které mají potenciál na článek, vyrazí na místo i redaktor,“ zmiňuje šéfredaktor s tím, že výše odměny se pohybuje v rozmezí 300, 500 či 800 korun. „Své tipy a fotografie z aktuálního dění v Praze posílejte na adresu mms@metro.cz nebo přes speciální formulář na webu. Ty nejlepší z vás rádi oceníme,“ dodává. ■

JAK JDE ČAS S DENÍKEM METRO

7. 7. 1997 Tři šťastné sedmičky a první vydání deníku Metro v Česku je na světě. Vychází jen v Praze.

leden 2006 Metro roste a od začátku ledna se rozšiřuje i do 11 krajských měst v České republice.

rok 2006 Deník Metro je evidován v Guinnessově knize rekordů jako největší mezinárodní deník

prosinec 2007 Mediální skupina Mafra koupila 60 procent akcií a hlasovacích práv v české pobočce firmy Metro International.

léto 2007 Vydavatelství doplnilo své tiskové portfolio o magazín, který představuje unikátní spojení dvou lifestyleových magazínů pro obě pohlaví.

7. 4. 2008 Metro vychází po sloučení s Metropolitním Expresem, který dva roky vydávala Mafra.

rok 2009 Metro získalo ocenění „Nejlepší noviny roku“ na mezinárodním mediálním festivalu ve Valencii.

2. 1. 2010 Metro vychází v nové grafické podobě, grafika se zrodila na Pyrenejském poloostrově, autorem byl španělský designér Al Trivino.

1. 3. 2012 Metro opět upravuje svou grafickou podobu a přináší nové webové stránky www.metro.cz.

červen 2013 Skupina Agrofert holding oznamuje koupi vydavatelství Mafra, pod které spadá i deník Metro.

leden 2017 Web metro.cz se dostává ke čtenářům v nové podobě a necílí už tématicky pouze na Prahu.

16. 6. 2017 Vychází speciální narozeninové vydání deníku Metro.

7. 7. 2017 Právě v tento den má deník Metro 20 let.

VÝZVA

Pochvalte svůj oblíbený podnik

„Máte oblíbenou restauraci, kavárnu nebo podobný podnik v Praze, který chcete doporučit i ostatním? Využijte letošní novinku – rubriku ‚Praha on-line‘ v deníku Metro a na webu metro.cz. Navzájem si můžeme doporučovat fajn tipy,“ říká šéfredaktor Jan David.

PÁTÉ NAROZENINY NADACE AGROFERT: PŘÍJEMNÝ VÝLET, KTERÝ ZAVRŠIL KONCERT KAPELY KRYŠTOF

Monika Babišová na akci
představila projekt
chráněného bydlení.

Své první půlkulaté výročí oslavila Nadace AGROFERT 20. května 2017 na farmě Čapí hnízdo ve středočeských Olbramovicích. Členka Správní rady Nadace AGROFERT Monika Babišová na akci představila nový projekt chráněného bydlení pro maminky s mírným handicapem a spolu s ředitelkou Nadace AGROFERT Zuzanou Tornikidis strávila den příjemným povídáním s podporovanými jednotlivci a zástupci organizací, kterých se na akci sešlo více než 2 500. Jak si celý den užily a jak náročné byly přípravy oslav, se mimo jiného dozvíte v následujícím rozhovoru.



Zuzanou Tornikidis strávila den příjemným povídáním s podporovanými jednotlivci.

„MÁME RADOST, ŽE JSME USNADNILY ŽIVOT TOLIKA LIDEM,“

tvrdí shodně členka Správní rady Nadace AGROFERT **Monika Babišová** a ředitelka Nadace AGROFERT **Zuzana Tornikidis**.

Jaké jsou vaše první pocity z oslavy?

Monika Babišová: Perfektní. Po skončení akce dorazila řada krásných poděkování. Lidé psali, jak si celou akci užili, jak bylo všechno skvěle zorganizované, a děkovali za pozvání. To nás moc těší.

Zuzana Tornikidis: Hodně příjemná pro nás byla i setkání s lidmi, které Nadace AGROFERT podporuje a které známe jen z telefonické nebo e-mailové komunikace, protože se jedná o jednotlivce a organizace z celé České republiky a není v našich silách je pravidelně navštěvovat.

O čem jste si povídali?

Zuzana Tornikidis: Nejvíce o tom, jak jim naše spolupráce pomohla a jak díky ní např. handicapovaní sportovci uspěli v soutěžích nebo jak jim život usnadnily vozíčky, které Nadace AGROFERT financovala. Báječná byla jedna holčička z dětského domova v Počernicích, který jsem v minulosti několikrát navštívila. Hned mě poznala, vrhla se mi do náručí a nechtěla mě pustit.

Monika Babišová: Emotivních setkání bylo na akci víc a souhlasím, že bylo úžasné vidět reálný efekt naší pětileté práce. Poměrně dlouho jsem si povídala s maminkami z domova Sv. Vincenta de Paul, které mají mírný mentální handicap. Jsou sice schopné postarat se o své děti, ale není pro ně snadné zařídit si například potřebné věci na různých úřadech a děti jsou jim většinou odebírány.

Jakou pomoc jim Nadace AGROFERT nabízí?

Monika Babišová: Zřizujeme pro ně chráněné bydlení, což je v podstatě bydlení s asistencí. Díky tomuto projektu mohou znovu fungovat jako maminky a s každodenními věcmi, které neovládají tak dobře, jak by měly,



jim pomáhají asistenti. Jde například o pomoc s přípravou dětí do školy.

Na jakou část programu oslav byla největší odezva?

Monika Babišová: Určitě na koncert kapely Kryštof, na který se všichni těšili. Moc hezkou vzpomínku mám na autistického chlapce, který na koncertu kapely Kryštof poprvé v životě tancoval, protože ho jejich hudba doslova nadchla. Jeho rodiče byli mile překvapení, protože se jinak jakémukoliv hluku vyhýbá. Každý si ale v programu našel něco, co ho baví – aktivity jsme připravili pro děti, dospělé i lidi na vozíčku.

Zuzana Tornikidis: Kluky nejvíce zaujala hasičská auta a možnost vyzkoušet si práci hasičů. Holky zase lákalo malování na obličej, dílničky nebo focení v různých parukách a kloboucích. Všechny děti potom zajímal skákací hrad a sportovní pětiboj se sladkou odměnou.

Monika Babišová: Ještě bych dodala, že celou akci moderoval Aleš Juchelka, který nám

následující den napsal, že všechno bylo hrozně fajn, z lidí, které jsme na pódium pozvali, má báječný pocit a cítí s nimi velkou sounáležitost, díky které se rád vzdá svého nároku na honorář.

Zuzana Tornikidis: Zajímavé jsou i okolnosti, za kterých ke spolupráci s ním došlo. Seděli jsme tehdy s Monikou Babišovou v kavárně na Chodově a přemýšlely, kdo by mohl celou akci moderovat, a v tu chvíli se ve dveřích objevil Aleš Juchelka. Jako výborného moderátora jsme ho znaly, a tak jsme ho hned oslovily a byly rády, že nabídku přijal.

Kdo všechno byli ti báječní lidé, díky kterým se moderátor vzdal své odměny?

Monika Babišová: Jednalo se o folklorní soubory, které Nadace AGROFERT podporuje, karatisty a boxery, kteří jsou součástí sportovních center naší nadace, a také o zástupce organizace Černí koně. S nimi spolupracujeme na projektu Vitr ve vlasech, díky kterému získáváme peníze na dětské handbiky.

Zuzana Tornikidis: A ještě bych zmínila handicapovaného plavce Arnošta Petrčka. Aktuálně podporujeme jeho přípravu na mistrovství světa v Mexico City.

Jak dlouho trvalo vytvořit program, který myslí opravdu na každého?

Monika Babišová: Přípravy jsme zahájili už na konci ledna, ale nejvíce hektický byl duben a květen. Jelikož se jednalo o outdoorovou akci, museli jsme sledovat i počasí a počítat se všemi variantami.

Zuzana Tornikidis: Počasí bylo v květnu hodně nevyzpytatelné. Den před akcí vyšplhala rtuť teploměru skoro ke třiceti stupňům a všichni jsme se během venkovních příprav stihli opálit. Hned následující den ráno se ale poměrně výrazně ochladilo a foukal nepříjemný vítr. Měli jsme ale štěstí, protože během celého dne nepršelo.

Projevilo se nějak chladnější počasí na výběru občerstvení ze strany návštěvníků?

Zuzana Tornikidis: I když ten den nebylo velké teplo, hodně frčela švestková Zmrzka, ovoce a potom samozřejmě i hamburgry a hranolky. Jídlo i pití jsme pro všechny návštěvníky zajistili zdarma na celý den. ■



OSLAVA PŮLKULATÉHO VÝROČÍ NADACE AGROFERT MĚLA NEUVĚŘITELNÝ NÁBOJ A POZITIVNÍ ENERGII

Od roku 2016 Nadace AGROFERT podporuje také folklorní soubory na území České republiky. Jejich písničky zpřijemnilly divákům sváteční dopoledne.



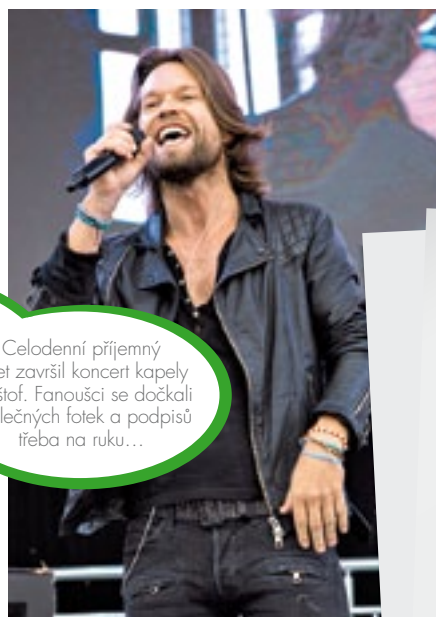
Na hlavním pódiu se kromě folklorních souborů také sportovalo. Děti ze sportovních center Nadace AGROFERT divákům předvedly, jak vypadá např. karate...
Ve více než stovce těchto center dnes sportuje 3 700 dětí.

Velká část programu patřila i menším dětem a jejich zábavě – sportovní bojovky, skákací hrady, výtvarné dílny...
Nadace AGROFERT poskytla za uplynulých 5 let finanční pomoc více než čtyřem tisícovkám osamělých rodičů a jejich dětem.





Na oslavy přijely také historické hasičské vozy a zájemci si mohli například vyzkoušet, jak v roce 1928 fungovaly hasičům houkačky. **Mimochodem: žádosti do Hasičského fondu Nadace AGROFERT jsou přijímány průběžně, takže pokud i váš hasičský sbor potřebuje pomoci třeba s nákupem techniky, podívejte se na <http://bit.ly/HasickyFond>.**



Celodenní příjemný výlet završil koncert kapely Kryštof. Fanoušci se dočkali společných fotek a podpisů třeba na ruku...

CO NÁM K OSLAVĚ NAPSALI NAŠI PARTNEŘI?

Dobrý den, chtěli bychom vám touto cestou poděkovat za příjemně strávený den na oslavě, která byla jedním slovem „skvělá“. Byl to pro nás nezapomenutelný zážitek. Zároveň bychom vám chtěli touto cestou poděkovat za podporu našich klientů. I díky vám se nám daří zlepšit kvalitu jejich života. Přejeme vám do dalších let hodně štěstí a budeme se těšit na další spolupráci.

Jana Janků

terénní sociální pracovník OSVZ



Děti i dospělí mohli nahlédnout do tajů řemesel 15. století a dozvědět se, co přesně tehdy dělali písaři, brašnáři nebo přadleny.



Vážená paní ředitelko, chtěla bych Vám, paní Babišové a dalším organizátorům akce k 5. výročí vzniku Nadace Orion, z.s. a jejich rodin za nádherný den strávený společně s Nadací AGROFERT v Čapím hnízdě. Obdivovali jsme perfektně zvládnutou organizaci celého dne, mnoho aktivit a zajímavých zážitků pro všechny zúčastněné, velmi příjemný a milý personál a samozřejmě i vystoupení skupiny Kryštof, které mělo neuvěřitelný náboj a pozitivní energii. Děkujeme také za dlouholetou finanční podporu naší organizace, díky které mohou mít i osoby s postižením život plnohodnotnější a aktivnější. Vážíme si Vaší záslužné práce a držíme palce paní Monice Babišové a panu Babišovi v jejich nelehké situaci a přejeme jim vše dobré.

Pěkný den, **Mirka Červinková**

(za Centrum Orion a zároveň maminka Tomáše – mladíka s těžkým postižením)



Dobrý den, my, kteří jsme se sobotní akce zúčastnili, ještě jednou děkujeme za překrásný den. Jsme nadšeni z pestrého programu, krásného prostředí a skvělé organizace akce. Ať se vám všem v další práci daří.

Sylva Bártová

Sdružení na pomoc dětem s handicapem, z.ú.



„AŽ BUDU MÍT DĚTI, BUDOU DO NAŠEHO SOUBORU CHODIT SE MNOU,“

říká spoluzakladatelka folklorního souboru Střešňa z Jalubí **Michaela Chvilová** z Fatry, která za tuto dobročinnou a volnočasovou aktivitu získala cenu Nadace AGROFERT Pomáháme srdcem.

Každých zhruba deset kilometrů narazíte na Moravě na větší či menší folklorní soubor. Lidovou hudbu, tance a regionální kroje tady milují děti, teenageři i dospělí a je o ně navzdory nejrozličnějším módním trendům už několik desítek let stejně velký zájem.

Kde jste se naučila zpívat?

Zpívat jsem se v podstatě nikdy neučila. Je-li to talent, zpívání jsem nikdy moc netrénovala. Jako malá jsem ale chodila zpívat do kostela a potom jsem se přirozeně posunula k lidové hudbě.

Čím vás ze všech hudebních žánrů zaujal právě folklor?

Folklor jsem si zamilovala až skoro v dospělosti. V pubertě jsem začala chodit na naše slovácké slavnosti, kterým říkáme „hody“, a na nich jsem si tuhle hudbu oblíbila.

Jste spoluzakladatelkou dětského folklorního souboru Střešňa z Jalubí. Jaké byly jeho začátky?

Právě na našich „hodech“ jsem se spřátelila se skupinou lidí, se kterými jsme se začali častěji scházet. Pilovali jsme folklorní tance a jezdili po různých regionálních akcích. Nakonec jsme se v roce 2008 shodli na tom, že by bylo fajn naše zkušenosti předávat mladším, a založili jsme vlastní soubor.

Jaký je dnes zájem dětí o tento druh hudby?

Od samého začátku máme zhruba stejný počet

dětí, které s námi folklorní písně a tance nacvičují. Obliba folkloru u nás naštěstí nemá žádné velké výkyvy.

Jaké podmínky musí nováčci splnit, abyste je přijali do souboru?

Přijímáme všechny děti bez rozdílu, ať už umějí, nebo neumějí zpívat. U dětí předškolního věku je všechno ještě hodně hravé a u starších dětí vybíráme na sólový zpěv ty, které mají lepší hlas. Děti, které neumějí tolik zpívat, umějí zase třeba lépe tancovat, takže uplatnění u nás najdou všichni.

Kolik volného času vám vedení sboru zabírá?

Zkoušky trvají hodinu až dvě a máme je pravidelně jednou za týden. Určitou dobu trávím i vymýšlením nových folklorních pásem a přepisováním písní pro děti.

Práce s dětmi je krásná, ale bývá i dost náročná. Máte s nimi nějaké nezapomenutelné zážitky?

Je jich hodně. Například to jsou momenty, kdy mě vidí přicházet, rozběhnou se proti mně a strašně pěkně mě vítají. To jsou chvíle, které mě nabíjejí.

Kde si budete moci váš soubor v nejbližší době poslechnout?

V létě budeme zpívat na dožínkách v Jalubí, což je vůbec největší akce v naší obci a celá je pod naší záštitou. ■



CENU AGROFERTU ZÍSKALA HRA PRO NEVIDOMÉ

Agrofert se už potřetí v řadě zapojil do hodnocení nejlepších studentských firem roku 2017. Cenu Agrofertu za společensky nejpřínosnější JA firmu roku 2017 udělil studentům Obchodní akademie a SOŠ v Chocni za jejich nápad vytvořit společenskou hru, jež umožňuje pochopit svět nevidomých. Vítězem celé soutěže se pro tento rok stala studentská firma PureGym z pražského gymnázia Duhovka, která přišla s nápadem čistě přírodních žvýkaček.

Praktický vzdělávací program pro střední školy JA Firma nutí studenty středních škol dívat se na svou budoucí kariéru podnikatelským okem. Studenti si tak mohou nanečisto vyzkoušet, co všechno obnáší vymyslet si podnikatelský koncept a zrealizovat ho. „Soutěž pořádaná organizací Junior Achievement motivuje mladé lidi k podnikatelským aktivitám a ty je určitě nutné podporovat,“ shrnuje hlavní myšlenku projektu personální ředitel Agrofertu a jeden z porotců soutěže Daniel Rubeš. Cenu Agrofertu udělovanou společensky nejpřínosnější JA firmě roku si letos odnesly studentky z Obchodní akademie a SOŠ v Chocni za jejich nápad vytvořit společenskou hru, která přibližuje svět nevidomých. Hru si mohou zahrát všichni, kteří chtějí být tzv. „na stejné vlně“, což je ústřední moto tohoto společensky odpovědného pro-

jektu. Adrianu Olivovou, prezidentku studentské JA firmy LAMCuties jsme požádali o krátké interview.

„NA ZÁŘÍ PLÁNUJEME ROZJET NAŠE PODNIKÁNÍ,“

prozrazuje úspěšné odezvy na studentský projekt JA firmy LAMCuties její prezidentka Adriana Olivová

Proč jste si jako soutěžní projekt vybrali hru pro nevidomé?

Zprv nás zaujalo sociální podnikání a za druhé máme ve třídě spolužačku, která je nevidomá.

Na jakém principu vaše hra funguje a z čeho je vyrobená?

Náš slogan zní „Jsme na stejné vlně“, což



„Soutěž pořádaná organizací Junior Achievement motivuje mladé lidi k podnikatelským aktivitám a ty je určitě nutné podporovat,“ shrnuje hlavní myšlenku projektu personální ředitel Agrofertu a jeden z porotců soutěže Daniel Rubeš (čtvrtý zleva).

Studentská firma LAMCuties se aktuálně chystá na prezentaci svého projektu na mezinárodním finále v Bruselu.



znamená, že nikdo v této hře není ve výhodě a všichni mají stejné herní podmínky. Samotnou hru tvoří především krabice, která je papírová a jsou na ní výstupky znázorňující Braillovo písmo. Díky tomu si návod hry na obale i veškerá herní pravidla a úkoly uvnitř krabice mohou přečíst i nevidomí. Základní herní sada obsahuje 4 pytlíčky s různými tvary, dřevěnou kostku a kameny vítězství.

Čím podle vás váš projekt zaujal porotu nejvíc?

Nejde v ní jen o zisk. Důvod, proč vznikla, je ukázat veřejnosti, jak se cítí lidé, kteří svět vůbec nevidí a spoléhají se jen na hmat, sluch a čich.

Bude mít váš nápad uplatnění v praxi?

Ano. Rády bychom začaly díky tomuto nápadu i podnikat. Nad naše očekávání se přihlášily firmy i lidé, které toto téma zaujalo, a jsou ochotni nám pomoci. Začátek plánujeme na září 2017.

Co je podle vás pro fungování úspěšné firmy nejdůležitější?

Rozhlížet se kolem sebe a přemýšlet. ■



Studentky Lucie Částková a Michaela Moravcová přišly s projektem, který chce veřejnosti ukázat, jak se cítí lidé, kteří svět vůbec nevidí a spoléhají se jen na hmat, sluch a čich.

S NÁBOREM ZAČÍNÁME JIŽ NA ZÁKLADNÍCH ŠKOLÁCH

Z úspěchů společnosti Synthesia v kombinaci s nízkou nezaměstnaností v Pardubickém kraji vyplývá jediné: kontinuální aktivity vedoucí k získání nových zaměstnanců. Personální útvar neřeší jen aktuální situaci, ale několika novými kampaněmi cílí také na vysokoškoláky, středoškoláky i rodiče malých žáků. A nyní si ty hlavní pojďme představit.

**HLEDÁME NOVÉ KOLEGY
PŘIDEJTE SE K NÁM!**

mojeprace.synthesia.eu ☎ **466 824 354**

„MOJE PRÁCE – MOJE JISTOTA“

Na konci minulého roku jsme vás v Agrofert magazínu informovali o startu nových náborových aktivit s názvem „Moje práce – moje jistota“. Jejich hlavním cílem je přivést zejména do výroby naší společnosti nové spolupracovníky. Kampaň s aktuálními pracovními nabídkami najdete jak ve vyhledávací, tak i v obsahové síti největšího portálu Seznam.cz, na serveru iDNES.cz, na našem novém facebookovém profilu facebook.com/synthesiapardubice či na našich nových stránkách mojeprace.synthesia.eu. Za čtyři měsíce je navštívilo více než 7 500 zájemců.

A kde nás ještě uvidíte? Mimo svět internetu se s našimi tvářemi můžeme setkat ve vozech městské hromadné dopravy, na autobusových zastávkách nebo na billboardech.

„VYUČ SE CHEMIKEM“

Rozšířit řady našich spolupracovníků je zásadním, ale ne jediným cílem našich nábo-

Vyučte se na CHEMIKA!



SPŠCH výuční obor Chemik jistota v budoucím uplatnění

- obor je podporován stipendijním programem Pardubického kraje
- možnost podpory ze strany Synthesie v průběhu studia
- příspěvek za doporučení k nástupu do Synthesie **7.000 Kč**
- po získání vyučného listu **nabídka stabilní práce** s možností získat maturitní vysvědčení při zaměstnání

prospěchové
stipendium
až 15.000 Kč
v průběhu
studia



Kontakt na školu
spich@spach.cz
464 629 666



f /synthesiapardubice
zamestnani@synthesia.eu

www.synthesia.eu

rových aktivit. Velmi důležitý je také systém komplexního vzdělávání v chemickém oboru, a proto jsme se v letošním roce zaměřili především na popularizaci chemie na základních školách a na motivaci žáků ke studiu oboru „chemik“ na Střední průmyslové škole chemické v Pardubicích.

Na základních školách jsme se podíleli na

**Nastartuj svou
KARIÉRU
v Synthesii**

NABÍZÍME:

- Dlouhodobé brigády ve výrobě = výrobní praxe
- Trainee program
- Exkurze
- Spolupráci na vaší Absolventské práci

Synthesia
Chemie pro budoucnost

f /synthesiapardubice
Synthesia, a.s. | personální oddělení | Semtín 103 | 530 02 Pardubice

studentská linka
466 824 556

trainees@synthesia.cz
www.synthesia.eu

zábavných a atraktivních road show, které jsou pořádány v hodinách chemie pro žáky 8. a 9. tříd. Jejich cílem je zábavnou formou představit chemii jako přitažlivý obor plný fantazie, dobrodružství a někdy i překvapivých reakcí. Oslovili jsme také učitele chemie a studijní poradce na základních školách v Pardubicích i blízkém okolí. Ti žákům a jejich rodičům prezentovali chemické studium na SPŠCH i s nabídkou budoucího uplatnění v naší společnosti.

„NASTARTUJ SVOU KARIÉRU V SYNTHESII“

Chceme otevřít dveře schopným absolventům vysokých škol, a proto naše společnost uspořádala 3. května pro studenty Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice „Dny Synthesie“. Personální ředitelka Olga Marečková nejprve představila možnosti spolupráce, které Synthesia studentům nabízí již v rámci studia na vysoké škole, následovala nabídka uplatnění v naší společnosti a setkání s několika našimi zaměstnanci – úspěšnými absolventy této školy, kteří seznámili studenty se svou pestrá kariérou v naší společnosti.

Velmi očekávané bylo vystoupení našeho generálního ředitele Ing. Josefa Lišky, po kterém následovala bohatá diskuse a řada dotazů. O zájmu vysokoškoláků spolupracovat s naší společností svědčí i vysoký počet těch, kteří nám následně poskytli své kontaktní údaje.

Věříme, že naše náborové aktivity brzy přinesou své ovoce, u žáků probudí zájem o chemii jako perspektivní obor a po dokončení studia se naše řady brzy rozrostou o mladé naděje absolventy. ■

„NEBÁL BYCH SE ZAMĚSTNAT KAŽDÉHO ÚČASTNÍKA SOUTĚŽE AUTOOPRAVÁŘ JUNIOR,“

říká **Patrik Dejl**, garant studentské soutěže Autoopravář junior

Agrotec se stal v letošním roce partnerem celorepublikového kola odborné studentské soutěže Autoopravář junior, která se konala v Servisním centru Škoda v Kosmonosech koncem dubna.

Většina partnerství tradičně obnáší, že do soutěže věnujete zajímavé ceny a spojíte s ní své jméno. Spolupráce na soutěži Autoopravář junior je však výjimečná v tom, že partner vymyslí soutěžní úkol a zvolí garanta, který v soutěži na studenty dohlíží a má velmi důležitou roli – daný úkol musí spravedlivě vyhodnotit. Za Agrotec se tímto garantem stal Patrik Dejl, vedoucí servisu divize Osobní automobily z Břeclavi, a pro studenty vymyslel úkol, který se týkal diagnostiky brzdového systému.

Na slavnostním vyhlášení výsledků, kterého se zúčastnil a cenu vítězi kategorie Automechanik předal Vojtěch Pavlas, ředitel divize Automotive, jsme se s Patrikem Dejlem potkali a měli jsme jedinečnou možnost zjistit, jaké byly jeho bezprostřední pocity z celé soutěže.

Jak byste popsal atmosféru soutěžního klání a jaké máte dojmy po třídním maratónu?

„Celá soutěž na mě působila velice profesionálně a prestižně, jak organizací, tak přístupem soutěžících, a to od samotného zahájení až po vyhlášení výsledků. Na finále soutěže se ukázala spousta významných osobností českého autoopravářství a také celá řada nejprestižnějších dodavatelů, kteří akci posunuli svými moderními technologiemi a vybavením při samotné soutěži hodně vysoko. Soutěžící



Ing. Vojtěch Pavlas, ředitel divize Automotive předává cenu vítězi oboru Automechanik.

si vyzkoušeli pracovat na top zařízeních, která standardně nenajdete v jen tak obyčejném autoservisu. Myslím si, že soutěž byla pro účastníky velice náročná. Ať obtížností jednotlivých úkolů nebo po psychické a fyzické stránce. Přiznávám, že i já jsem se v závěru dne nemohl dočkat konce, protože už jsem byl dost vyčerpaný.“

Čím konkrétně vás soutěžící překvapili?

„Překvapilo mě, jak jsou kluci připraveni teoreticky i prakticky. Nemohli znát zadání všech úkolů, které je čekaly, ale některá stanoviště a zadání byla stejná jako v minulých ročnících soutěže a slyšel jsem, že na tyto úkoly se žáci s pedagogy vždy velmi aktivně připravují.

Kluci většinou nedělali velké chyby, že by něco neznali nebo neuměli, ale spíše proto, že si při tom stresu a nervozitě prostě nevzpomněli.“

Říkal jste, že jste měl zvolené favority, díky čemu si vás tak získali?

„Ano, měl jsem své favority, které jsem tipoval na vítězství, a jsem rád, že žádný neskončil v poslední desítce. Tito soutěžící přistupovali k úkolu velmi aktivně a předvedli více, než bylo v zadání, dokázali hodit nervozitu stranou a opravdu přemýšleli dřív, než něco udělali, a vyhnuli se v mnoha případech ztrátě bodů za banální chyby. Nedá se ale říci, že by některý z kluků byl vyloženě o úroveň horší, protože každý z nich se musel probojovat do finále přes okresní a krajská kola. Do soutěže se přihlásilo přibližně 3 600 žáků a v celorepublikovém finále jich bylo 69, což nejvíce vypovídá o tom, že si každý z nich zasloužil velké uznání.“

Jak uvedl Patrik Dejl na závěr, věří, že žádný ze soutěžících nebude mít po skončení studia problém sehnat zaměstnání, protože ví, jak je dnes těžké najít na trhu práce schopné profesionály nejen v technickém oboru. V žádném případě by se nebál zaměstnat každého z nich. Velkým překvapením, a to nejen pro Patrika Dejla, bylo soutěžní kolo v oboru autolakýrník. Soutěžících bylo 9, což bylo nejméně ze všech 4 okruhů. A i když se jedná spíše o obor, kde mnoho žen nenajdete, tak čtvrté místo získala právě dívka a byla to jediná dívka v celé soutěži. Pro Patrika Dejla bylo působení v soutěži jedinečnou zkušeností, a i když to bylo dost náročné, přislíbil, že s příštím ročníkem opět rád pomůže. ■

TITUL KRÁLE MLADÝCH CHEMIKŮ PUTUJE LETOS DO PÍSKU U JABLUNKOVA

Pátý ročník celostátního finále soutěže Hledáme nejlepšího mladého chemika ČR už má svého vítěze. Králem mladých chemiků se stal Vojtěch Kříž ze ZŠ a MŠ Písek u Jablunkova. Stříbrná medaile Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice za zásluhy v oblasti propagace a popularizace chemie byla udělena personálnímu řediteli společnosti Agrofert Danielu Rubešovi.

Žákovské mistrovství republiky v chemii hostila v úterý 13. června 2017 Fakulta chemicko-technologické Univerzity. Celostátní finále největší chemické soutěže se zúčastnilo 39 nejúspěšnějších žáků, kteří postoupili z regionálních kol. Nejlépe si vedl Vojtěch Kříž ze ZŠ a MŠ Písek. „Chemie mě moc baví a chtěl bych se jí věnovat dál. Od září nastupuji na chemickou průmyslovku v Ostravě a jednou bych svůj oblíbený obor chtěl studovat i na univerzitě,“ světil se nejlepší mladý chemik. Ten převzal z rukou místopředsedkyně Senátu PČR Miluše Horské notebook s chemickým výukovým softwarem a od děkana pořádající fakulty Petra Kalendy příslib přiznání stipendia ve výši 48 000 Kč v prvním akademickém roce studia na FChT Univerzity Pardubice. Oceněno bylo všech 39 finalistů. Ceny předávali zástupci významných chemických společností, které se na podpoře soutěže podílely, představitelé státních orgánů a akademické sféry. Žáci, kteří se umístili na prvních pěti místech, získali i Cenu děkana FChT UPa - příslib přiznání stipendia v prvním akademickém roce studia na Fakultě chemicko-technologické Univerzity Pardubice v celkové hodnotě 120 000 Kč.



Stříbrná medaile Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice za zásluhy v oblasti propagace a popularizace chemie byla udělena personálnímu řediteli společnosti Agrofert Danielu Rubešovi (vlevo).

UZNÁNÍ ZA POPULARIZACI CHEMIE PRO PERSONÁLNÍHO ŘEDITELE AGROFERTU

Zvláštní cenu získaly také osobnosti, které se výrazným způsobem zasloužily o popularizaci soutěže i oboru. Stříbrná medaile Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice za zásluhy v oblasti propagace a popularizace chemie byla udělena personálnímu řediteli společnosti Agrofert Danielu Rubešovi. Ten se zásadním způsobem podílel na vzniku soutěže



Králem mladých chemiků se stal Vojtěch Kříž ze ZŠ a MŠ Písek u Jablunkova.

a před deseti lety stál u jejího zrodu. Čestné uznání Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice za vynikající studijní výsledky získala Marie Nevyhoštěná, historicky první vítězka celostátního finále v roce 2013 a od příštího školního roku čerstvá studentka FChT UPa.

FILMY, EXKURZE I POKUSY

Finálový den nabídl také zábavný a vzdělávací doprovodný program. O ten se postarala komentovaná projekce dokumentů festivalu Ekotopfilm. Učitelé zažili filmovou výpravu do světa mikroorganismů, které hostí lidské tělo, pro žáky byl připraven Junior program s převládající tematikou životního prostředí. Pořádající fakulta pozvala přítomné také na exkurzi a předvedla ukázky efektních pokusů, soutěžícím i jejich doprovodu umožnila přespat na univerzitních kolejích a poobědvat v menze. Finalisté si tak mohli vyzkoušet, jak se žije vysokoškolákům. ■



LÉTO ZAČALO SLAVNOSTÍ NA AKADEMICKÉ PŮDĚ

Zahradní slavnost v areálu České zemědělské univerzity v Praze zahájil Agrofert s předstihem letní sezóny. Všechni, kteří se rozhodli strávit odpoledne na akademické půdě, měli z čeho vybírat. Mohli se například zúčastnit komentované prohlídky jednotlivých fakult, zábavného programu určeného především rodinám s dětmi

nebo si poslechnout vystoupení kapely Žlutý pes a zpěvačky Lucie Bílé. Svoji účastí na akci spolupráci s univerzitou podpořili představitelé našeho zemědělského odvětví Ing. František Turek za společnost Cerea Pardubice a Ing. Roman Kubiček za společnost ZZN Polabí, které na slavnost pozval rektor ČZU.

MÁME ZÁJEM O ZDRAVÍ ZAMĚSTNANCŮ DNY ZDRAVÍ V LOVOCHEMII A V PREOLU

V rámci nových benefitů jsme na jaře 2017 představili Program zdraví, který by měl přispět k prevenci před onemocněním zejména civilizačními chorobami a ke zdravějšímu životnímu stylu našich zaměstnanců.



První akcí byly Dny zdraví 16. a 17. května, kterých se zúčastnili pracovníci Lovochemie a Preolu. Ve spolupráci se Zdravotním ústavem jsme se zaměřili zejména na zjišťování rizikových faktorů, které se nejvíce podílejí na vzniku chronických neinfekčních onemocnění, např. hypertenze, srdečně cévních onemocnění, arteriosklerózy, cukrovky, nádorových onemocnění či nemocí pohybového aparátu. Ty jsou v Evropském regionu WHO (World Health Organization – Světová zdravotnická organizace) příčinou více než 80 % všech úmrtí. Nejzávažnějšími rizikovými faktory jsou: vysoký krevní tlak, vysoká hladina cholesterolu, kouření, nadváha, špatné stravovací návyky, nedostatek pohybu a konzumace alkoholu.

Odborný personál ze Zdravotního ústavu zájemcům měřil krevní tlak, celkový cholesterol v kapilární krvi, index tělesné hmotnosti a procento tuku, obvod pasu a náhodnou glykemii v kapilární krvi. Účastníci Dnů zdraví mohli rovněž vypl-



nit dotazník týkající se konzumace alkoholu nebo kouření.

Každý zaměstnanec poté získal individuálně zpětnou vazbu ve dvou oblastech:

1. Naměřené hodnoty a informace k míře rizika
2. Doporučení postupů pro zlepšení zdravotního stavu včetně přehledných tištěných materiálů s řadou tipů pro eliminaci rizik (zařazení pohybové aktivity, změna ve způsobu stravování, doporučení návštěvy odborného lékaře)

Vyšetření se zúčastnilo celkem 81 zaměstnanců, nejvíce byla zastoupena věková skupina 40–49 let. Překvapením byl zájem ze strany zaměstnanců v mladších věkových kategoriích 20–29 let a 30–39 let. Převažovaly ženy (56 %) nad muži (44 %), přestože struktura společnosti je v opačném poměru. Pro příklad uveďme Lovochemii: muži 80,7 %, ženy 19,3 %.

V návaznosti na pilotní Dny zdraví připravujeme další program v podobě přednášek, poradenství a preventivních prohlídek. ■



DARUJ KREV ZACHRAŇ ŽIVOT

Agrofert spolupracuje s Institutem klinické a experimentální medicíny v Praze, kde se zaměstnanci mohou nově zapojit do dobrovolnické činnosti darování krve. Kampaň Daruj krev, zachraň život byla spuštěna 1. 6. 2017 na centrále v Praze a zapojit se může kdokoli, kdo splňuje podmínky ideálního dárce. Darovat svou krev může každý zdravý muž či žena ve věku 18–55 let. Odběr je možné provést u osob, které neužívají žádné léky trvale, neprodělaly boreliózu, hepatitidu, nemají imunologické onemocnění. Předpokladem pro to stát se dárce jsou normální výsledky jaterních testů a krevního obrazu. Odběr krve se realizuje v Institutu klinické a experimentální medicíny v Praze. Zaměstnanec, který má zájem o darování krve, absolvuje lékařskou prohlídku v IKEMu a samotný odběr proběhne po individuální domluvě s lékařem. Pokud i vy toužíte po tom pomáhat a rádi uděláte dobrý skutek, dárce krve je ta nejlepší forma, jak pomoci zachránit život a zapojit se do dobrovolnické činnosti.

PEKAŘINA, TO JE DŘINA. NEBO NE?



Říká se, že práce v pekárně je pěkně tvrdý chlebiček. Je to ale skutečně pravda? Pokud se na to podíváme blíže, zjistíme, že časy těžké dřiny, prachu, hluku a vedra pomalu, ale jistě mizí v nenávratnu. Moderní průmyslová výroba pečiva dnes ani zdaleka nepřipomíná staré pekárny. Tak jako se rychle mění celý svět kolem nás, mění se i podoba pekáren a práce v nich. Důkazem může být například nová pekárna Penamu v Rosicích u Brna. Jedná se o nejmodernější průmyslovou pekárnu v Česku a pochopitelně se to odráží i v práci místních zaměstnanců.

MODERNÍ TECHNOLOGIE A AUTOMATIZACE

Při návštěvě rosické pekárny návštěvníka zaujmou dvě věci. Předně je to čistota celého provozu. Kdo by čekal zaprášenou halu plnou „permoniků“ zamazaných od mouky, ten by byl rozhodně na omylu. Díky pokročilému stupni automatizace a moderním technologiím dominují prostorům nerezové materiály, automatické linky a to, že se tu peče chléb a rohlíky, prozradí především lákavá vůně čerstvého pečiva. Pomyslným vrcholem a opravdu špičkovou technologií je tzv. clean room (místnost pro balení krájeného pečiva), který svými hygienickými standardy připomíná spíš výrobu špičkové elektroniky než pekárnu.



Druhým překvapením je pak počet zaměstnanců, kteří ve výrobě pracují. Přestože pekárna může za hodinu upéct až 50 000 rohlíků, armádu dělníků byste tu hledali těžko. Většinu standardních úkonů už dnes obstarávají moderní stroje, na jejichž obsluhu stačí jen několik lidí. O to více je ale třeba šikovných rukou na výrobu specifického pečiva, expedici, logistiku.

ZAMĚSTNANCI RELAXUJÍ V NOVÝCH PROSTORÁCH S VOLNOU WI-FI

Moderní výroba se dnes samozřejmě neobejde bez odpovídajícího zázemí pro pracovníky. V Rosicích to jsou zbrusu nové relaxační prostory, kde si zaměstnanci mohou připravit jídlo, dát si kávu a prostě si odpočinout ve chvílích volna. Útulná denní místnost laděná do přírodních tónů má kromě kuchyňského zázemí také část pro odpočinek s příjemnými křesly a živými rostlinami. A pro ty, co si potřebují něco vyřídit, je tu k dispozici wi-fi připojení.

Pekárna Penam v Rosicích dává práci bezmála třem stovek zaměstnanců. Kromě zmíněných pracovníků ve výrobě jsou to také řidiči, expedienti, skladoví dělníci, ale chod moderní pekárny by se neobešel ani bez elektromechaniků a údržbářů. Pekárna v Rosicích má ještě několik volných míst. Jaká to jsou, se lehce dozvíte na stránkách www.penam.cz. Stačí v menu kliknout na „Kariéra“.

ROSICKÁ PEKÁRNA V BODECH

Penam do výstavby pekárny investoval 522 mil. Kč.

Zastavěná plocha je 4 588 m².

Kapacita výroby je přes 25 000 tun ročně.

Celkový počet zaměstnanců je 279.

Pekárna je velmi komfortní pro své zaměstnance (nejen díky rozšířenému zázemí a moderní denní místnosti).

Pekárna bude rozvážet pečivo do svého okolí, Brna i obchodních řetězců.

V sortimentu nalezneme balené a nebalené chleby, vky a rohlíky.

Je kladen důraz na vysokou kvalitu výrobků.

Díky moderní pekařské technologii získá zákazník každý den pečivo tak, jak ho má nejraději.

Nová pekárna bude mít také přínos v oblasti logistiky, která je nastavena tak, že ochrání město od vyšší zátěže.

Ekologie je klíčová:

Téměř všechno odpadní teplo je znovu využíváno. Ze všech kourůvodů od plynových hořáků je získáváno odpadní teplo pomocí nejmodernějších rekuperačních jednotek.

Teplo je následně využíváno k ohřevu teplé vody, a to jak pro provoz budovy, tak do výroby.

Všechna umyvadla (kromě kuchyňek) mají ovládání na fotobuňku.

Navíc je zde pevně nastavena teplota vody. Je tedy zamezeno plýtvání vodou a energií na ohřev vody.

Byla vybudována retenční nádrž, do které při dešti teče dešťová voda, která se postupně vsakuje do okolní půdy. Cílem je zajistit, aby maximum vody zůstalo v půdě a neodteklo.

Na zelených plochách bude postupně v následujících letech vysázeno na 700 stromů, keřů a okrasných květin.

KOSTECKÉ UZENINY OTEVŘELY NOVOU PODNIKOVOU PRODEJNU PŘÍMO U ZÁVODU V PLANÉ NAD LUŽNICÍ



PŘIJĎTE SE PODÍVAT, NAKOUPIT SI A NAČERPAT INSPIRACII!

Protože chceme neustále zlepšovat služby pro naše zákazníky, rozhodli jsme se otevřít zbrusu novou, moderní podnikovou prodejnu. Tato se nově nachází přímo u masokombinátu v Plané nad Lužnicí.

Jedná se o zcela nový koncept, kdy jsme mysleli především na naše zákazníky, kterým jsme chtěli přinést komfortnější nakupování od začátku do konce. Snažili jsme se vyjít vstříc jejich potřebám, které se za poslední roky výrazně změnily. Při tvorbě tohoto konceptu byli pro nás neméně důležití i naši zaměstnanci, kteří v prodejně pracují a naši snahou bylo optimálně uspořádat skladové plochy a zázemí.

Od začátku bylo cílem, aby zákazníci byli maximálně spokojeni, aby prodejnu rádi navštěvovali a odnášeli si nejen kvalitní produkty, ale i dobrý pocit z příjemné a spolehlivé obsluhy. Myslíme, že se nám to podařilo! Prodejna je otevřená od pondělí do soboty, tak neváhejte a navštivte ji! Naleznete zde kompletní nabídku našich produktů, příjemný a proškolený personál.

A co je možné v naší prodejně zakoupit? Nabízíme nejčerstvější vepřové a hovězí maso přímo z našich závodů jak v obsluhovaném pultu, tak v samoobslužné části, v různých úpravách a to vše z českých farem. V prodejně jsme pamatovali i na zákazníky „gastro“. Chceme se stát jejich partnery a z toho důvodu jsme pro ně připravili speciální zónu, ve které nabízíme i velká balení



našich produktů. Tento typ balení si samozřejmě mohou zakoupit i běžní zákazníci. Aby toho nebylo málo, v nabídce máme i několik druhů steaků v novém typu balení skin. Pro opravdové „fajnšmekry“ jsme připravili hovězí maso vyzrálé suchou cestou, které se vyznačuje jemností, křehkostí a má svoji typickou výraznou chuť. Pokud si zákazník nebude při výběru jist vhodným druhem masa na steak, náš proškolený personál mu rád poradí.

Na své si samozřejmě přijdou i milovníci uzenin a specialit. Pro ně máme připravenou širokou nabídku našich produktů jak v obsluhovaném úseku, tak i balenou. Výrobky před samotnou koupí můžete samozřejmě i ochut-

nat. Stačí jen o to požádat personál ☺

A co teplá „svačinka“? I na to jsme v naší prodejně pamatovali. Pro zákazníky jsme připravili teplý pult, ve kterém naleznou oblíbené produkty z řady Snadné vaření a mnoho dalších lahůdek, které mohou po zakoupení ihned zkonzumovat nebo si je odnést domů a mít tak připravený oběd či večeři, protože vše zabalíme do termosáčku, ve kterém produkty vydrží dlouho teplé.

A protože jsme pravá řeznická prodejna, tak pro své zákazníky připravujeme i speciální oddělení pro „výrobce domácích uzenin“. Již nyní tak mají možnost si v naší prodejně objednat vepřovou půlku a droby, ale v brzké době rozšíříme nabídku i o další potřeby jako například střevo na výrobu domácí tlačanky, kvalitní nože a mnoho dalšího. Kdo jiný než opravdoví řezníci by měl nabízet tento sortiment? ☺

Až někdy budete plánovat cestu do jižních Čech, tak se zastavte v naší prodejně, ať už za nákupem, nebo se jen podívat. Rádi vás tam uvidíme!

Prodejna je umístěna pouhé 2 km od sjezdu 84, na D3 z Prahy do Českých Budějovic. ■

BOHUMÍR RADA JAKO DOBRÝ SEDLÁK? TO TĚŽKO.

Nelegální skládka z doby panování Bohumíra Rady v Agro Jevišovice. Tak hospodář správný sedlák?

V AGRO JEVIŠOVICE BY MOHLI VYPRÁVĚT

Nedávno se objevila kniha dua Vlasatá–Patočka, která popisuje podnikání firem koncernu Agrofert. Autoři ale už moc v knize nezmiňují, že se jedná o součást politického boje proti Andreji Babišovi. I proto se v ní můžete dočíst třeba to, že „celá řada postav není na vlastní přání jmenována“. Proč?



Rok 2011. Po farmaření Bohumíra Rady v Agro Jevišovice bylo bohužel nutné odstranit řadu skládek. Zde třeba se sklenicemi, jejichž obsah pan Rada použil v bioplynové stanici. Sklenice? Zahrabat!

Inu, není snazší cesty, než si něco vymyslet a pak napsat, že uvedený člověk nechce být jmenován. Jak přece bezejmennému výrok dokázat, že? Díky tomu kniha stojí na prohlášeních typu „jedna paní povídala“. Každý to zná z vlastní zkušenosti – třeba když ho pomlouvají sousedé. Redaktorka Vlasatá se s kolegou Patočkou extrémně rádi věnují jihomoravskému sedlákovi Bohumíru Radovi. Zřejmě jim uhranul natolik, že oslepli a doslova přišli o „selský rozum“, protože jinak není možné, aby nedokázali odlišit Radovy výmluvy a manipulace od reality podložené mj. úředními dokumenty, usneseními soudu atp.

SKLÁDKY, KAM SE PODÍVÁŠ

Ve společnosti Agro Jevišovice nad živou manipulací s fakty ze strany redaktorů i Bo-

humíra Rady jen kroutí hlavou. S tím údajným „hodným sedlákem“ si užili své. Kromě jiného museli v Agro Jevišovice po působení Bohumíra Rady likvidovat několik skládek. Například na pozemcích obce Bojanovice (pozn.: v obci je jedna z farem Agro Jevišovice), kde byla skládka materiálu z likvidace Žižkových kasáren ve Znojmě. Pan Rada si prostě udělal skládku, kde se mu to hodilo. Nikoho se neptal. Likvidace skládky na pozemku obce Bojanovice pak vyšla Agro Jevišovice na 2,5 milionu Kč. Další Radovou skládkou byla jáma po vytěženém kameni, kam pan Rada bez sebemenších problémů vyvážel skleněné obaly (typicky sklenice od omáček a majonéz), jejichž obsah využíval v bioplynové stanici a na výrobu masokostní moučky. Nevěříte? Podívejte se na fotky. Tak se podle redaktorů přece chová „správný sedlák“. Jenže v realitě nezastíněné osobní nenávisti novinářů byste to sami asi nazvali jinak. Poté, co se Agro Jevišovice zařadilo do koncernu Agrofert, došlo k vyčištění skládky a za účasti odboru životního prostředí MěÚ Znojmo byla jáma zavezena inertním materiálem. Kdo to zaplatil? Zkusíte hádat. Přeci „ten zlý Agrofert“. Likvidace skládky za střediskem v Jevišovicích pak stála dalších 250 tisíc Kč. Na jiných střediscích to vypadalo podobně, a to bez ohledu na to, či pozemek to je. Sousední soukromý zemědělec, který vedl o černé skládce na jeho pozemcích s panem Radou spory několik let, by mohl dlouho vyprávět.

KDYŽ SI REDAKTORKA VYMÝŠLÍ, ABY MĚLA CO PSÁT

Pakliže Zuzana Vlasatá píše o manipulaci s fotkami ze strany společnosti Agro Jevišovice, tak si neověřila skutečný stav. Společnost nafotila areál v Jevišovicích tak, aby mohl být jeho stav porovnán s původními fotkami areálu z doby, kdy mu vládnul sedlák Rada. Aby bylo jasné vidět, kolik se do areálu investovalo a jak byl vylepšen.

Je skoro absurdní skutečností, že se Bohumír Rada neváhal vyfotit v místě, kde má za sebou uložený stavební materiál, a bez okolků tuto fotku použil v médiích s tím, že jde o důkaz, jak zle se v Agro Jevišovice po jeho odchodu chovají k půdě. Kdyby novináři chtěli mluvit o faktech, těžko by na lep pana Rady takto skočili. Velice snadno šlo ověřit, že dočasně uložené výkopky nebyly ničím jiným, než vstřícným gestem společnosti Agro Jevišovice, která na svých pozemcích povolila obci Jevišovice krátkodobé uložení zeminy a stavebního odpadu (tzv. mezideponii výkopků). Ano – za vstřícné gesto byla společnost Agro Jevišovice v médiích haněna a Bohumír Rada vynášen do nebes. Jenže – jak to ve skutečnosti bylo? Město Jevišovice oslovilo podnik Agro Jevišovice v této záležitosti v říjnu 2014. A to proto, že město spolu s obcemi Střelice a Černín potřebovaly realizovat novou kanalizaci. Společnost tomuto návrhu vyšla samozřejmě vstříc, ale s podmínkou, že budou plochy zpět odevzdány srovnané a bez jakýchkoliv cizích a nežádoucích materiálů. Důkazem budiž dopis starosty a předávací protokol společnosti Syner, která zeminu přetřídila a pročistila. Práci s výkopky řídila stavební firma, město mělo v té době daný pozemek předán do užívání a bylo za jeho stav spolu s dodavatelskou firmou zodpovědné. Část výkopků byla po realizaci kanalizace využita na zpětný zásyp kanalizace, část se vyvezla na legální, k tomu určenou skládku, zbytek po

roztřídění a rozdrčení zbyl městu Jevišovice a společnosti Agro Jevišovice k opravě polních cest.

Krátkodobé úložiště materiálu na pozemcích Agro Jevišovice, které samozřejmě Bohumír Rada zneužil ve svůj prospěch a média mu to ochotně uvěřila, bylo smluvně dojednáno v trvání až do konce roku 2015. Vše se ale stihlo dříve, kanalizace v obci byla dokončena a mezideponie výkopků byla zlikvidována. Pozemky byly v bezvadném stavu odevzdány zpět společnosti Agro Jevišovice 31. října 2015. Ironií Bohumíra Rady je, že opakovaně ukazuje na nešvary, jichž se v Agro Jevišovice dopustil. Tím, kdo jeho černé skládky, ekologické prohřešky a špatné zacházení se zvířaty (včetně zahrabávání uhynulých kusů na polích) platí, ale není Bohumír Rada. Je to vlastník společnosti Agro Jevišovice – tedy koncern Agrofert. Bohumír Rada dále poněkud úsměvně prohlašuje, že Agrofert propustil většinu z pracovníků jeho společnosti. Tak tomu ale není. K 1. lednu 2011 měla společnost Agro Jevišovice 334 zaměstnanců. Z nich bylo následně 88 převedeno k jiným společnostem koncernu Agrofert. U 81 osob došlo na skončení pracovního poměru – k důvodům kromě jiného patřil odchod do starobního či invalidního důchodu, nebo odchod po mateřské dovolené. Celkem 25 osob se týkal odchod do společnosti pana Rady (z těchto pracovníků jich nyní u pana



Použití pásového traktoru a podírání – v dnešní době nedílná součást pěstování zemědělských technologií. Nejinak je tomu i v Agro Jevišovice.

Rady dle našich informací pracuje už jen 10). Zbylých 140 zaměstnanců se nadále věnuje své práci v Agro Jevišovice. Do koncernu Agrofert tedy přešlo v okamžiku převzetí 228 z 334 zaměstnanců, tedy více než dvě třetiny (přes 68 %). Těžko říct, proč tedy Bohumír Rada zcela nepokrytě lže a média tyto jeho výkřiky ochotně přebírají bez ověřování faktů. Možná jde o záměr.

PROČ SE O TOM NIKDE NEPÍŠE?

Jak je ale možné, že se pravda stále nemůže dostat na povrch? Média totiž chtějí vidět příběh chudáka sedláka v boji proti velkému koncernu. Sedlák musí být vykreslován jako dobrák, Agrofert jako zlý, dravý podnik. Takový je diktát doby. Že je pravda úplně obrácená, že se Agro Jevišovice po destruujičím působení Bohumíra Rady proměnilo v úspěšnou společnost, že tam neumírají zvířata hladu a na choroby tak, jak tomu bylo dříve – to vše je úplně jedno. Média to veřejnosti říct nechtějí. Ukázalo by se, že Bohumír Rada zřejmě není tím hodným, dobrým sedlákem, jak ho novináři veřejnosti vykreslují. A nedej bože, že by bylo třeba uznat, že Agrofert firmu skutečně zachránil.

Taková je realita. A kdo tomu nevěří, tomu doporučujeme jet se do Jevišovic podívat. Na vlastní oči uvidíte, že farma prosperuje a ekologické prohřešky Bohumíra Rady jsou krok za krokem likvidovány. ■



Nejen kvalitní krmivo, ale i dobrá úroveň ustájení maximálně ovlivňují produktivitu chovu. Proto je nutné zajistit „welfare“ zvířat všech kategorií.

NOVÁ SEKCE „O ČEM MÉDIA MLČÍ“

Média se poměrně ráda zajímají o podnikání koncernu Agrofert, avšak málokdy je nám dán prostor pro vysvětlení daného tématu. Mnohdy jde dokonce o články lidově řečeno „o nás bez nás“. Proto jsme se rozhodli spustit na internetových stránkách www.agrofert.cz sekci „O čem média mlčí“, kam umístíme informace a vysvětlení k různým mediálními pseudokauzám. Pokud vás tedy osud Agro Jevišovice zajímá, určitě se do této sekce podívejte.



SVŮJ HANDICAP PŘEKONALI. POMOHLA JIM RODINA, PRÁCE A KOLEGOVÉ

Žijí svůj život s handicapem a nebojí se o něm promluvit. Jejich příběhy jsou odlišné, ale v jedné věci jsou všichni oslovení zaměstnanci koncernu Agrofert zajedno. Vyrovnat se s omezením, s nímž se naučili žít a příliš ho nevnímat, jim nejvíce pomáhá jejich rodina a hned potom práce a jejich kolegové.

„KAŽDÝ ČLOVĚK SI MUSÍ NAJÍT SVOJI VLASTNÍ CESTU A NEJSPÍŠ SE K NÍ I PROPLAKAT,“

vysvětluje bravurní zvládnutí svého fyzického handicapu specialistka controllingu v Agrofertu **Lenka Korecká**. Od dětství musela všechny běžné činnosti zvládat jednou rukou a pracovat na sobě mnohem tvrději než její vrstevníci. Potkáteli ji dnes s bundou hozenou přes ramena, vůbec si nevšimnete, že by ji cokoliv omezovalo. Během chvilky vám totiž uvaří kávu, stihne přitom odpovědět na SMS, konverzovat s vámi a klidně u toho poslat i několik e-mailů.

Se svým handicapem se potýkáte už od narození. Co přesně se tehdy stalo?

Byla to souhra různých nešťastných událostí. Jako ještě nenarozenému miminku se mi ruka zamotala do pupeční šňůry a hned po porodu jsem o ni přišla. Dodnes nevím, jestli je to pro mě výhoda nebo nevýhoda, že jsem se se svou situací musela srovnat už v dětství.

Kdy jste si uvědomila, že jste „jiná“?

Děti to dají najevo hned. Ve školce jsem to ale brala jako výhodu, i když to zní paradoxně, a dětem jsem říkala, že na rozdíl od nich mám ruce tři – jednu celou, druhá mi končí u lokte a třetí mám doma v šuplíku. Dítě si asi musí najít nějakou sebeobranu.

A co ve škole? Setkala jste se někdy s posměšky nebo přehnaným soucitem?

Vyrůstala jsem v době socialismu, kdy panovalo přesvědčení, že handicapovaní lidé se musí separovat. Mně tehdy hodně pomohl můj dědeček, který se mě snažil co nejvíce do všeho zapojovat, a ve městě, kde jsem vyrůstala, ho všichni znali a uznávali. Lidé si o mně určitě vyprávěli a říkali si „chudinka malá“. Moje mamka tím ale trpěla mnohem víc než já, protože ji sousedé třeba zastavovali a ptali se, jestli se můžou podívat, protože slyšeli, že její dcera nemá ruku.

Zaregistrovala jste vy osobně někdy nějaké narážky?

To negativní jsem poznala až v pubertě, kdy se řeší kluci. V té době jsem si poprvé uvědomila, že je to pro mě velká nevýhoda. Přes rameno jsem vždycky nosila bundu, aby si lidé mého handicapu hned nevšimli a měli možnost mě nejdřív poznat jako normální holku. Tehdy jsem si taky prošla obdobím, kdy jsem stála před zrcadlem, brečela a sama sebe se ptala, proč zrovna já.

Přistupovali k vám rodiče od malička jako k handicapované, nebo jste dělala všechno jako ostatní?

Naši se mě vždycky snažili motivovat a vést mě k tomu, abych si dokázala poradit sama. Chodila jsem do normálních jesliček, školky i školy a dělala jsem všechno co ostatní. Na střední škole mi rodiče dokonce zařídili, abych si mohla udělat řidičák, což například obnášelo hodiny jízdy navíc.

V čem narážíte na bariéry nejčastěji?

Je toho víc. Já si třeba nikdy nebudu umět zaplést krásný francouzský cop, ale normální culík si udělám. Když ježu nakoupit, беру si tašky s dlouhýma uchama, protože vím, že je budu muset přehodit přes rameno. Vždycky je to o tom nalézt nějakou alternativu. Už jsem se naučila jednotlivé věci řešit trochu jinak než ostatní a ani o tom moc nepřemýšlím.

Existují situace, ve kterých musíte žádat o pomoc druhé?

Asi existují, ale nestává se mi, že bych žádala lidi, které mám kolem sebe, o pomoc. Pokud něco opravdu nedokážu, požádám svoji rodinu nebo ty, kdo mi jsou nejbližší.

Jak těžký byl pro vás porod dcery? Bála jste se podobného rizika?

Přestože můj fyzický handicap není genetický, měla jsem hrozný strach, že by se něco podobného mohlo opakovat. V době těhotenství jsem se pořád ptala svého doktora, jestli je dcera v pořádku a správně hýbe rukama. Můj porodník mě musel neustále ujišťovat, že je všechno, jak má být. Když jsem ho potom po určité době potkala, přiznal mi, že na ultrazvuku tehdy nic vidět nemohl, ale chtěl, abych se v těhotenství nestresovala.

Jak bere situaci vaše dnes už sedmiletá dcera?

Vnímá to podobně jako já, když jsem byla malá. Pro ni je její maminka něčím zvláštní. Často se nám třeba na dětských pískovištích stávalo, že se malé dítě zeptalo své maminky, proč nemám ruku. Maminky z toho bývaly vždycky rozpačité, a proto jsem je ujišťovala, že jejich děti neudělaly nic špatného, prostě



UŽ JSEM SE NAUČILA
JEDNOTLIVÉ VĚCI ŘEŠIT
TROCHU JINAK NEŽ OSTATNÍ
A ANI O TOM
MOC NEPŘEMÝŠLÍM.

se jen zeptaly. Jednou dokonce přišla dcera ze školky a říkala mi, jak mě učitelky obdivují, protože všechno tak dobře zvládám.

Přinesl vám váš handicap nějaká omezení při výběru povolání?

Měla jsem kliku. Ke studiu na střední škole jsem si vybrala ekonomický obor a v něm jsem pokračovala i na vysoké škole. Už při studiu jsem pracovala jako asistentka redaktorů v jedné soukromé firmě a její ředitel si mě potom po škole vybral jako svoji asistentku.

Dokázala jste už tehdy rychle psát na počítači?

To byla právě jedna z důležitých věcí, ze které mě při přijímacím pohovoru zkoušeli. Můj pozdější šéf to tehdy komentoval slovy: „Pi-

šete rychleji než já deseti prsty, takže vás bereme.“

Jak jste se dostala ke své nynější práci v Agrofertu?

Přihlásila jsem se do výběrového řízení na pozici pracovníka controllingu, které Agrofert vypsal. Původně si moje dnešní místo vyhlédl můj manžel, protože firma sídlila blízko našeho domova, ale nakonec se rozhodl vydat se profesně jiným směrem. Na přijímací pohovor jsem šla nakonec já a uspěla jsem.

Je nějaká činnost, které jste se musela v životě vzdát?

Strašně mě vždycky lákal golf. Mohla bych se ho naučit hrát, ale riskovala bych tím poranění zápěstí u zdravé ruky a to nechci. Své ruky si zkrátka musím vážit.



MÁM KOLEM SEBE LIDI,
KTERÍ MĚ PODPORUJÍ,
A DÍKY NIM SVOU NEMOC
MOC NEVNÍMÁM.

„OD NAROZENÍ JSEM OPTIMISTICKÝ ČLOVĚK,“

říká **Pavel Žaloudek**, účetní společnosti Mafra, kterému lékaři před 17 lety oznámili, že trpí dosud nevyléčitelnou nemocí – roztroušenou sklerózou.

Říká se, že roztroušená skleróza je nemocí mladých, velmi aktivních a často i stresovaných lidí. V jaké životní fázi zastihla vás?

Moji nemoci předcházela úraz hlavy. Doktoři později vyloučili, že by tato událost měla na můj současný zdravotní stav nějaký vliv, ale dodnes se přitom neví, co je příčinou této nemoci a co všechno ji může vyvolat. V roce 2000, kdy mi roztroušenou sklerózu diagnostikovali, mi bylo 27 let. Byl jsem mladý, ale žádnou stresovou situaci jsem neprocházel a psychicky jsem byl naprosto v pohodě.

S jakými konkrétními problémy jste se tedy na doktory obrátil?

Při běhání nebo při fotbale, který jsem měl moc rád, jsem začal ztrácet koordinaci a v nohou jsem najednou neměl dřívější jistotu. Tyto pocity byly ale zpočátku velmi slabé a brzy zmizely, takže jsem jim nevěnoval velkou pozornost. Neměl jsem ani žádné další výrazné ataky, které jsou pro chorobu typické. Můj stav se ale pozvolna zhoršoval. Později jsem začal zakopávat, podlamovaly se mi nohy a tyto situace byly čím dál častější.

To už byl moment, kdy jste se rozhodl zajít k lékaři?

Ano, ale vůbec jsem nevěděl, kam mám jít. Nejdříve jsem šel na doporučení příbuzné na neurologii na pražskou Homolku, kde se ale na roztroušenou sklerózu nespecializují. Provedli mi tam nezbytná vyšetření, diagnostikovali nemoc a předepsali imunosupresiva. Dál už mě ale léčit nedokázali. Náhodou jsem potom na internetu narazil na nadační fond Impuls a dostal jsem se do nemocnice na Karlově náměstí, kde mají specializované RS Centrum.

Jakou léčbu vám tam doporučili?

Předepsali mi infuze, jenže tahle léčba bohužel nepřinášela pozitivní výsledky. Zhruba po čtyřech letech od vypuknutí nemoci jsem musel začít používat jednu hůl a později dokonce dvě. Zařadili mě tam ale do programu, díky němuž jsem absolvoval transplantaci vlastních krevetvorných buněk. Byl jsem tehdy zhruba třicátý na světě, kdo tento způsob léčby podstoupil. Od té doby se moje nemoc nezhoršuje a v prosinci přitom od transplantace uplynulo už deset let.

Pokračoval jste potom nějak v léčbě?

Absolvoval jsem ještě různé rehabilitace, ale transplantace dopadla úspěšně a momentálně neužívám žádné léky přímo na léčbu choroby, pouze doplňkově vitaminy, lék proti dně a občas lék na zmírnění spasticity (zvýšené napětí svalů) dolních končetin.

Jak se udržujete v kondici?

Před posledním zhoršením mého zdravotního stavu, kdy jsem musel začít při chůzi používat trekingové hole, jsem normálně sportoval a hrál fotbal. Nemoc jsem si nijak nepřipouštěl, ale s pohybem to bylo čím dál složitější. Dodnes dojíždím do práce městskou hromadnou dopravou a jsem pořád v pohybu, protože nejlepší rehabilitací je pro mě pravidelná chůze. Doma cvičím speciální protahovací cviky.

V čem vám nemoc nejvíc změnila život?

Nemohu například nic nosit, protože k chůzi potřebuji oporu. Když jsem v kanceláři, stačí mi na kratší pohyb jedna hůl a tím mám jednu ruku k dispozici. Pokud ale cestuji na delší vzdálenosti, potřebuji dvě hole a všechny věci musím mít v tašce na rameni. Permanentně taky musím dávat pozor, když jdu například po schodech. Nohy mám zatuhlé a neposlouchají mě tak, jak by měly.

Jak zvládáte nemoc psychicky?

Jsem moc rád, že se můj stav momentálně nezhoršuje. Mám kolem sebe lidi, kteří mě podporují, a díky nim svou nemoc moc nevnímám. Navíc jsem od narození optimistický člověk. Díky práci v kanceláři Mafry, která sídlí v bezbariérové budově, je můj život fajn a všechny práce v pohodě zvládám.

A co váš oblíbený fotbal?

Našel jste si za něj nějakou náhradu?

Moc rád vařím pro své nejbližší, a když jim chutná, tak si na nemoc nevzpomenu vůbec.

„LÉKY PROTI DEPRESÍM JSEM ODMÍTAL A HÁZEL DO UMYVADLA,“

říká s úsměvem **Jiří Perk**, specialista controllingu koncernu Agrofert, kterému smůla, nebo někdo by možná řekl klukovina, změnila život. Zhoupnutí na fotbalové brance znamenalo v jeho případě, kromě jiného, upoutání k invalidnímu vozíku. Neuzavřel se tím ale do sebe ani nezahořkl, a třebaže o sobě tvrdí, že je realista, na svou novou situaci se snaží dívat z té lepší stránky a s humorem.

Mohl byste nejprve vysvětlit, jak jste se ocitl na vozíku?

Šlo o úraz, který pro mě skončil mnohem vážněji, než se lékaři původně domnívali. A stal se během mého oblíbeného sportu, kterým je fotbal. S kolegy ze Synthesie, kde jsem dříve pracoval, jsem ho tehdy hrál na jednom hřišti v Pardubicích. Osudovým momentem byl čas strávený v brance, ve které se všichni členové našeho týmu pravidelně střídali. Zbývalo jen pár vteřin do méj výměny, a jelikož byl míč na druhé straně hřiště, krátil jsem si trochu čas. Opřel jsem se rukama o horní tyč branky a chtěl jsem se k ní přitáhnout. A trochu si zacvičit. K tomu už ale nedošlo, protože branka na mě spadla, přerazila mi dvě žebra a jedno z nich mi propíchlo plíce. Bohužel došlo i ke zlomení páteřního obratle.

Pamatujete si, co následovalo, nebo jste hned ztratil vědomí?

Vozíčkáři, kterým jsem tuhle otázku pokládal, mi obvykle říkali, že hned upadli do bezvědomí. Já si ale pamatuju všechno a všechno jsem si i patřičně vychutnal. Byla to opravdu značná bolest a doba čekání na sanitku byla nekonečná. Ani s jejím příjezdem se mi ale neulevilo. Utišující injekce, kterou jsem na stadionu dostal, mi od bolesti nepomohla.

Co vás čekalo po příjezdu do nemocnice?

Nejdřív jsem musel při plném vědomí zvládnout rentgenové vyšetření a magnetickou rezonanci. Až potom mě převezli na operační sál. Operace se bohužel nepovedla tak, jak lékaři očekávali, takže mě další dvě čekaly po dvou měsících v pražském Motole.

Jaké byly vaše první týdny po tak vážném úrazu?

Věřil jste, že všechno bude jako dřív?

Napadaly mě různé scénáře. Vůbec jsem si nedokázal představit život na vozíku a všechno jsem viděl v mnohem horší podobě, než byla později realita. Dnes si říkám, že to mohlo dopadnout ještě hůř. Nemusel jsem třeba ani hýbat rukama, kdyby mi branka zasáhla jiný obratel.

Kdy na vás vaše nová situace začala nejvíc doléhat?

Prošel jste si obdobím smutku?

Zpočátku nikdo nevěděl, jestli se ještě někdy postavím na nohy, protože každý úraz páteře je jiný. Doktory jsem netrápil otázkami, jestli a kdy budu zase chodit. Říkal jsem jim, že je mi jasné, že to nemohou vědět, a oni s tím vždy ochotně s úsměvem souhlasili. A co se týče pocitů smutku, odpověděl bych tím, že jsem životní realista, ale nikoliv pesimista. Během rehabilitace mi lékaři předepisovali léky proti depresím, ale ty jsem vždycky odmítal a házel do umyvadla. Hodně mi také pomáhala rodina, přátelé a později kolegové v práci.

Jaká léčba vás čekala po operacích?

Strávil jsem měsíc na spinální jednotce v Liberci a poté mi pan Babiš zajistil přemístění do

spinální jednotky v Motole, což je nemocnice, která je nejbližší mému bydlišti. Než jsem znovu nastoupil do zaměstnání, strávil jsem pět měsíců na rehabilitaci v Kladruzech.

Do Synthesie jste se potom už ale nevrátil...

Dostal jsem nabídku pracovat na controllingovém oddělení na centrále Agrofertu v Praze na Chodově, protože je tady bezbariérová budova. Agrofert mi pomohl nejen v tom, že jsem se mohl znovu vrátit do práce a věnovat se podobným věcem jako dříve, ale i se zdravotní péčí po úrazu.

V budově Agrofertu nenajdete nic, co by vám jako vozíčkáři vadilo?

Ne. Budova je postavená podle nejmodernějších standardů. Na dovolené se často setkávám s tím, že ubytování je inzerované jako bezbariérové, ale když na takové místo přijedu, jsou tam často dveře s šířkou 60 cm, kterými neprojdou. Častá je třeba i sprcha s rantlem nebo bez sedačky.

Znamená pro vás vaše zranění nějaká omezení v běžné pracovní činnosti?

Pokud si práci dobře zorganizuji, tak vůbec žádná. Jezdím i na delší služební cesty a plánuji si schůzky mimo budovu Agrofertu. ■



AGROFERT MI POMOHL
NEJEN V TOM, ŽE JSEM SE
MOHL ZNOVU VRÁTIT DO PRÁCE
A VĚNOVAT SE PODOBNÝM
VĚCEM JAKO DŘÍVE, ALE I SE
ZDRAVOTNÍ PÉČÍ PO ÚRAZU.

FOOD SEMINÁŘ

UŽITEČNÉ INFORMACE O ZDRAVÝCH POTRAVINÁCH A JEJICH PŮVODU

Zdravá výživa, biopotraviny, ekozemědělství a tzv. non-GMO potraviny. To všechno jsou doslova taháky dnešní doby a málokdo by nechtěl vědět, jaké jsou v těchto oblastech nové trendy, jaké potraviny je možné vnímat jako zdravé a v čem je hlavní přednost potravin vyrobených v Čechách. Na tato aktuální témata se zaměřila na svém FOOD semináři společnost Bureau Veritas. Ta je již více než 100 let mezinárodním lídrem v oblasti certifikací, testování a inspekce a rovněž poskytuje komplexní služby v oblastech kvality, bezpečnosti a ochrany zdraví. Na svůj seminář pozvala také tři společnosti koncernu Agrofert – Preol, Penam a Agrofert.

Úvodní prezentace FOOD semináře patřila novinkám v ekozemědělství, které představil Martin Leibl z Ministerstva zemědělství ČR. Dnes je ekologické zemědělství světově uznávaný způsob hospodaření a ministerstvo zemědělství je jeho garantem v oblasti legislativní, kontrolní i dotační. V jeho gesci je například i dovoz potravin ze třetích zemí nebo zodpovědnost za vedení nejrůznějších statistik v této oblasti. Martin Leibl všechny posluchače během své přednášky přesvědčil o tom, že kolující

mýtus o ekozemědělci, kteří svá pole hnojí na rozdíl od konvenčních zemědělců v noci, sice nepostrádá vtip, ale rozhodně není založený na pravdě. Jako „bio“ produkty totiž lze označit jen výrobky certifikované národním či evropským logem, a pokud by jakákoliv firma uvedla toto logo neoprávněně a oklamala tak spotřebitele, hrozila by jí pokuta až do výše jednoho milionu korun. Logem „bio“ se může výrobek pyšnit pouze tehdy, když minimálně 95 % jeho složek má bio certifikát. Zbývajících 5 % sice může být neekologických, ale i ty podléhají poměrně přísným pravidlům a musí být uvedeny na seznamu potravin, které se v dostatečné míře v biokvalitě nevyrábějí. Pokud například bramborový salát obsahuje bio brambory, jedná se o bramborový salát s obsahem bio brambor, ale nikoliv o bio bramborový salát. Biopotraviny tedy splňují specifické požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost a při jejich produkci nejsou používána umělá hnojiva, chemické postřiky či geneticky modifikované organismy (GMO).

CERTIFIKÁT „BEZ GM KRMIV“ JE PŘIPRAVENÝ UŽ I V ČECHÁCH

Český standard pro výrobu a produkty „Bez genetické modifikace“ představil ředitel Spolku pro komodity a krmiva Josef Svoboda. Důvod k vytvoření standardu tímto spolkem je prostý. Certifikace bez GM krmiv v České republice řadu let chyběla a naši chovatelé či pěstitelé, kteří chtěli své výrobky označovat logem „Bez GMO“, museli žádat o jejich certifikaci v zahraničí a obracet se např. na naše sousedy v Rakousku nebo v Německu. Oproti zahraničním standardům poskytuje nově vytvořený český standard doklad o tom, že pěstitelé a chovatelé dodržují principy zdravotní nezávadnosti a udržitelnosti produkce a také welfare zvířat.

POJMY, S NIMIŽ SE BUDETE SETKÁVAT ČÍM DÁL ČASTĚJI

WELFARE

dobrá pohoda při chovu
užitkových zvířat

UDRŽITELNOST PRODUKCE

produkce v souladu s legislativou ČR,
ochranou přírody a životního prostředí,
zásadami správné zemědělské praxe
při pěstování obilovin, olejnin a dalších
zemědělských produktů



Český standard pro výrobu a produkty „Bez genetické modifikace krmiv“ představil ředitel Spolku pro komodity a krmiva Josef Svoboda.

ČESKÉ POTRAVINY MAJÍ NA TRHU JEN 40% ZASTOUPENÍ

O nic méně důležitým tématem dnešní doby je původ potravin, které končí na našich talířích. Všichni bychom rádi věděli, kde se pěstovala řepka, na níž smažíme řízků k nedělnímu obědu, a kde a za jakých podmínek se chovala například prasata nebo kuřata, jejichž maso konzumujeme. A právě tady by nás měla zajímat informace o tom, zda mají tyto produkty původ v České republice, nebo složitě putovaly tisíce kilometrů do českých skladů či balíren a nikdo nezná a v podstatě ani nedohledá jejich skutečný původ. Těchto obav nás může zbavit certifikace GlobalGAP, jejíž přísné podmínky splňují všichni pěstitelé zemědělských komodit, producenti krmných směsí a chovatelé prasat koncernu Agrofert. Pravidla GlobalGAP představila manažerka kvality společnosti Agrofert Irena Hlaváčková, která během své přednášky zdůraznila, že na českém trhu se dnes prodává pouze 40 % domácích potravin, přičemž dohledatelnost jejich původu je na rozdíl od zahraničních výrobků stoprocentní a rychle doložitelná je tím i jejich zdravotní nezávadnost a udržitelnost produkce.



Kateřina Vytrhlíková z Preolu posluchače informovala o kontrole kvality jedlého řepkového oleje, který se dnes řadí z pohledu výživy k nejzdravějším olejům na trhu nejen v České republice, ale i v zahraničí.

PREOL FOOD PŘEDSTAVIL ZDRAVÍ PROSPĚŠNÝ ŘEPKOVÝ OLEJ

Další prezentace patřila Kateřině Vytrhlíkové z Preolu, která informovala o kontrole kvality jedlého řepkového oleje vyráběného dceřinou společností Preol Food. Tento olej se dnes řadí z pohledu výživy i kuchyňského využití k nejzdravějším olejům na trhu nejen v České republice, ale i v zahraničí. Důvodem, proč odborníci doporučují jeho každodenní konzumaci, je vysoký podíl prospěšných nenasycených mastných kyselin obsažených v řepkovém oleji a také vysoký podíl kyseliny alfa-linolenové, patřící do skupiny omega-3 mastných kyselin, které si lidské tělo nedokáže samo vyrobit. Řepkovým olejem se zároveň dodává značné množství dalších pozitivních mastných kyselin, jako je kyselina olejová. Ta je schopna udržet hladinu cholesterolu v těle v přiměřené rovnováze a tím chránit organismus před rizikem infarktu.



Alice Váchová zahájila svoji přednášku o pekařské výrobě neetradicionálním přirovnáním váhy všech bochníků chleba, které se v Penamu upečou, k váze dospělých afrických slonů.

SVĚT PENAMU V ČÍSLECH TROCHU JINAK

„Váha všech bochníků chleba, které upečeme v Penamu za rok se rovná váze 3 671 dospělých afrických slonů,“ tímto originálním způsobem představila lídra na českém pekárenském trhu, společnost Penam, ředitelka kvality Alice Váchová. Penamu se od doby jeho založení v roce 2000 podařilo získat řadu ocenění v oblasti kvality. Za zmínku stojí například udělení národní značky kvality Klasa, oprávnění užívat logo Český výrobek, nejvyšší možná ocenění v pekárenské branži – chléb roku a řemeslný chléb roku. Penam nabízí svým zákazníkům kromě produkce zhruba 25 milionů chlebů a přibližně 700 milionů rohlíků ročně také výrobky z oblasti zdravé výživy. Jeho novinka Večerní chlebič obsahuje malé množství sacharidů, má vysoký obsah bílkovin i vlákniny, a je proto doporučována jak sportovcům, tak lidem, kteří se chtějí zbavit nadbytečných kil. Vysoký obsah bílkovin, vlákniny, vitaminů a minerálních látek obsahuje i druhá novinka Penamu s názvem Sporty chléb. ■

TESTOVÁNÍ MOUK Z JINÉHO TĚSTA

PADESÁTKA ŽEN TESTOVALA MOUKY Z JINÉHO TĚSTA



Celkem 50 žen z pěti měst, to je počet spotřebitelek, které mohly vyzkoušet naše prémiové mouky Z jiného těsta a podělit se o své zkušenosti nejen na sociálních sítích, ale i se svými kamarádkami nebo rodinou. Tzv. „šuška“ je totiž vždy tou nejlepším formou reklamy.



VÝZVA ZNĚLA: ABY SE VÁM PEKLO LÉPE

Známe to všechny! Pečeme nějakou dobrotu a těsto se nechová podle našich představ, lepší se, trhá se a pečení s láskou je to tam. Abychom byly mistryněmi v pečení, vyvinuli pro nás speciální druhy mouky s názvem Z JINÉHO TĚSTA – každý ze šesti druhů je určen pro konkrétní typ pečení. Předurčuje je k tomu hrubost mletí, která hraje důležitou roli. Proto se s nimi pracuje jedna radost. Například s Cukrárenskou moukou vykouzlíme úžasně dorty nebo piškotové dezerty, a navíc budeme nadšené z práce s těstem. S žitnou moukou Na tmavé pečivo zazáříme nejen zdravějším pečivem, ale i bezvadným perníkem. Jste fanynky domácího pečení chleba? Potom vyzkoušejte hladkou mouku Na domácký chléb. Určitě přivítáte její výrazné aroma a oceníte typickou chlebovou chuť.

A jak to u ŽENY s.r.o. funguje? Dali jsme všanc 3 vybrané druhy každé z testujících žen. Ty si je následně vyzvedly v jedné z mnoha provozoven ŽENY s.r.o. a hurá do pečení! Výsledkem jsou názory, tipy a zkušenosti, které jsou důležité i pro nás výrobce. Dávají nám zpětnou vazbu a my tak můžeme produkty zdokonalovat a dále rozvíjet.

ŽENY S.R.O. HODNOTILY:



Crossventilek 3.5.2017



Já s touto moukou zkušenosti mám, proto jsem se nehlásila... Máme doma vyzkoušené všechny. Osobně mám raději žitnou, je vládnější a chléb je dobrý i více dní. Používáme ho jako přílohu ke snídani, ale taky jako podklad na chlebičky. Cukrárenská taky super.



Osobně bych hůře hodnotila hladkou mouku, která mi stále nevím proč spílá než chléb vyváří velku, než by to bylo na škodu. Žitný podobně rychle jako chléb... Ale taková ta křupka, prostě nejde... Možná někdo poradí dobrý recept a třeba mi přesvedčí o opaku, ale zatím mám názor výše popsany.



andj 4.5.2017



Super mouky, dobře se mi z nich pekli chléb, rohlíky ale i babuška a sladké roládky: vše dobře drželo, nepadlo se, s těstem se výborně pracovalo, pro em super výrobek od známého Penamu, moc děkuju webu ženy.sro.cz za možnost testování těchto mouk, přesvědčili mě o kvalitě Penamu.



Deňulka 6.5.2017



Jsem ráda, že jsem si pečení s cukrárenskými i chlebovými moukami mohla vyzkoušet, nejen že mají obaly, které zaujmou, ale také se s takovými moukami dobře pracuje. Těsto z cukrárenské mouky se krásně peje a je nadýchané. Dobrou zkušenost mám i s pečením chleba, takže všem doporučuji.

VÝSTAVU TECHNIKY DOPLNILO DOBRÉ JÍDLO A SKVĚLÁ ZÁBAVA

NA ZÁŽITKOVÝ DEN
V OLOMOUCI
PŘIŠLO 300 LIDÍ

Pátek 12. května byl pro Olomouc velkým dnem. Měli jsme totiž možnost potkat se hned na dvojích dnech otevřených dveří. A to díky tomu, že společnosti Agrotec a Agrotechnic Moravia spojily své síly a uspořádaly zážitkovou akci, která se nesla v duchu hesel „To nejlepší z Británie“ a „To nejlepší z Itálie“.



Slavili jsme společně dvě významné události. Otevření nové servisní haly našeho partnera společnosti Agrotechnic a získání autorizace pro Fiat Professional naší olomoucké pobočky. Nyní tak v Olomouci zastupujeme kompletní portfolio značek nákladních automobilů – Iveco, Astra a nově i Fiat Professional.

Dalším důvodem pro spojení je i společný dodavatel techniky, kterým je CNH Industrial. Jedná se o světového lídra v oblasti pozemní techniky se širokou škálou produktů s celosvětovou působností. A díky výrobním závodům po celém světě CNH prostě nikdy nespí...

Připravili jsme pro vás širokou prezentaci techniky. Mohli jste vidět již dobře známé společnosti pro vaše podnikání, jako je Stralis, Ducato nebo Eurocargo, ale i horké novinky jako Fullback a Talento, jehož výhradní doménou je přeprava osob. Aby bylo představení novinek kompletní, nemohla chybět ani Škoda Kodiaq, která poutala velkou pozornost. Po celou dobu byli k dispozici obchodní zástupci, kteří zodpověděli veškeré dotazy týkající se prezentované techniky přímo na místě. Atmosféru

pravé Itálie dokreslovaly veteráni značky Fiat. Mezi patnácti vozidly, což už není zanedbatelný počet, byly například vozy F 500 Giardiniera, F 600, F 850Bn, F 128 a F 131. Za předvedení těchto skvostů patří velký dík Fan klubu FIAT. A abychom nezůstali jen u vozidel, na naše zákazníky čekalo bohaté občerstvení, jak jinak než v anglickém a italském stylu, vybrat si mohl tedy opravdu každý. Měli jste chuť na fish and chips, pizzu nebo snad kýtu s italským nádechem? Nebyl problém! S vychlazeným pivním speciálem Indian Pale Ale nebo London Porter jste pak mohli sledovat živé vystoupení kapely Zelená pára, která to rozpálila na našem moderním Promotrucku, jenž je od letoška využíván jako mobilní stage.

Příjemné překvapení připravila společnost Olma, která přichystala výbornou ochutnávku svých produktů ze své nedaleké výroby. A nezapomněli jsme ani na děti, skákací hrad a modely na dálkové ovládání byly trvale v obležení... V Olomouci se nás sešlo celkem 300 a za to moc děkujeme. Doufáme, že jste si den otevřených dveří užili stejně jako my, a těšíme se zase brzy na viděnou. ■

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

**ZÁBAVA A AKTIVITY PRO CELOU
RODINU. SOUTĚŽE PRO DOSPĚLÉ
I DĚTI, TECHNICKÉ NOVINKY,
VÝBORNÉ OBČERSTVENÍ A PITÍ**

Den otevřených dveří byl letos pojatý ve smyslu les, farma, zahrada. Akce proběhla naprosto bez organizačních problémů, za krásného slunného počasí. Bohatý doprovodný program potěšil všechny přítomné návštěvníky, malé i velké. Dřevorubecká show představila 6 disciplín timbersports. Mezi jednotlivými disciplínami byli nenásilnou formou do programu zapojeni také diváci. Návštěvníci si mohli nakoupit nebo ochutnat něco dobrého na farmářských trzích, které



zabezpečily naše spolupracující firmy. Nově jsme zde přivítali i dlouhodobého partnera Diakonii ČCE, středisko Betlém, s jejími výrobky. Zájemci si také mohli vyzkoušet projížďky s novinkami z oblasti zemědělské techniky či ze světa osobních automobilů. Nemalý zájem byl i o simulátor týmu Formule Student. Velkým lákadlem byly soutěže ve virtuální realitě z prostředí Agrotec Group a výměna kola na sportovním vozidle, o kterou se postaral náš Agrotec racing team. Mnoho aktivit bylo připraveno pro děti. Vykovaly si s mistrem kovářem svůj šperk, vymalovaly si obrázky s naší technikou nebo si vytvořily něco pěkného na památku pod dohledem zkušených pracovníků z Ekocentra Trkmanka. Pro malé i velké zde bylo minizoo včetně možnosti výjízdky na koních. Pro nejmenší účastníky Dne otevřených dveří byl připraven dřevěný kolotoč na ruční pohon © K dobré zábavě zcela jistě přispělo i občerstvení, hlavně v podobě osvěžující Zmrzky, výborné kávy Dallmayr nebo pivečka z místního Hradního pivovaru... a přitom možnost posedět s přáteli či známými při poslechu skupiny Na2fáze. Jako pódium a technické zabezpečení posloužil náš moderní Promotruck, který je od letoška využíván jako mobilní stage.

ZAMESTNANECKÝ DEŇ DUSLO A VUCHT 2017

Slnčné počasie a dobrá nálada sprevádzali v poslednú májovú sobotu 4. ročník Zamestnaneckého dňa Duslo a VUCHT, na ktorý prišlo viac ako 3 tisíc ľudí.



Privítali sme mnoho účinkujúcich a program bol atraktívny pre deti aj dospelých. Matrinky potešili menšie deti „Zabudnutou školou kúziel“, zatancovali nám tanečné súbory Jumping a Colorado a skupina Tambores predviedla dynamickú bubnovú show. Nečakaným prekvapením bol kúzelník, ale aj „čarodejníčka“ súťaž. Deti sa vyšantili v penovej show, v nafukovacom hrade či šmykľavke Mimoni a na trampolínach. V tvorivých dielnach si vyrábali čelenky do vlasov, náramky z koráliek a väzičky z fliaš a špagátikov. Pre -násťročných bola prítiažlivá najmä virtuálna realita a hra Hero in the Games, šípky, stolný futbal a stolný hokej. Úplne vyťažení deťmi



aj dospelými bol autodróom. Až do večerných hodín obliehali hasičskú plošinu, z ktorej bol výhľad do vzdialenosti niekoľkých kilometrov. V podvečer sa z cien v tombole tešilo 23 šťastných výhercov.

Ponuka občerstvenia bola bohatá – cigánska, guláš, nugetky s hranolkami, grilované kurča, grilovaný syr, ale aj zmrzlina a cukrová vata z zdravé ovocné smoothies.

Vývrcholením Zamestnaneckého dňa bol koncert skupiny Desmod, ktorá svoje vystúpenie doplnila nesmrteľnými hitmi Karola Duchoňa.

Aj tohtoročný Zamestnanecký deň sa vydaril a všetci sa už tešia na ten budúci. ■



KRIMI KAUZY

Cesta kolem světa



Po dlhodobém prověřování bylo několika zaměstnancům jedné z dceřiných společností firmy Cerea prokázáno, že ze zemědělských strojů ukradli dohromady 3 070 litrů nafty za 82 377 Kč. Tolik suchá, vcelku nezajímavá čísla. Když si ale spočítáte, že by na tuto naftu osobní auto při průměrné spotřebě 7,5 l/100 km objelo po rovníku celou zeměkouli, už to docela zajímavé je...

Krádeže vepřového masa



Na expedici firmy Kostelecké uzeniny se řešily nesrovnalosti v množství masa, které měl řidič vracet z rozvozu. Ten se hájil nepořádkem v papírech, údajně všechno maso řádně vrátil. Detailním šetřením však bylo zjištěno, že v prvním případě složil o 3 vepřové půlky a 2 přední čtvrti méně. Podruhé už k expedici, kde měl vrátit 5 předních čtvrtí, ani nezajel. Takže bylo jasné, že maso složil úplně někde jinde. Šofér tímto způsobem odcizil celkem 274,7 kg masa za 19 303 Kč.

Kvalitní pracovní obuv



Když si zaměstnanci pochvalují pracovní boty a stejně chtějí mít i doma, je to určitě pro firmu signál, že vybrala dobře. Jeden ze zaměstnanců modřické provozny firmy Vodňanská drůbež ale vybral špatný způsob, jak si takové boty opatřit. Odcizil je na pracovišti a na dně batohu se je pokoušel vynést ze závodu. Nutno dodat, že teď už musí nakupovat boty u jiné firmy...

Divize interní bezpečnosti AGF

ŘEPKA OZIMÁ NENÍ PRO SPOLEČNOSTI KONCERNU AGROFERT ROZHODUJÍCÍ PLODINOU

V květnu se řada tuzemských polí doslova rozsvítí žlutou barvou květů řepky ozimé. Veřejnost je často vystavena tvrzení, že se jedná o pole koncernu Agrofert a jeho společností a že bez řepky by Agrofert nemohl prosperovat. Je načase tento mýtus vyvrátit.

V České republice bylo v roce 2016 oseto zhruba 2,5 milionu hektarů půdy. V tomto roce čeští, moravští a slezští zemědělci pěstovali řepku ozimou na 392 991 hektarech. Jednalo se tedy o necelých 16 % celkové výměry osevních ploch v České republice. Společnosti koncernu Agrofert měly v témže roce oseto řepkou 19 536 hektarů půdy. Jde tedy o necelých 5 % z veškeré zemědělské půdy v České republice oseté řepkou ozimou. Zároveň se jedná o 17 % celkové výměry zemědělské půdy, kterou společnosti koncernu Agrofert obdělávají.

Z uvedených čísel je patrné, že pěstování řepky ozimé není pro společnosti koncernu Agrofert stěžejní činností. V rámci rostlinné produkce zemědělské podniky koncernu Agrofert preferují pěstování obilí (tvoří 47 % osetých ploch), následují plodiny jako pícniny, trávy a další olejniny (24 % osetých ploch). Až na třetí pozici je řepka ozimá, následovaná kukuřicí (11 % osetých ploch). Zároveň je nutné uvést, že zemědělské společnosti koncernu Agrofert na rozdíl od ostatních subjektů v rostlinné výrobě striktně dodržují pětiroční osevní postup, který je dodržován

především s ohledem na ochranu půdy proti její erozi. „Střídání plodin je logický postup při dlouhodobém hospodaření s péčí řádného hospodáře o půdní fond. Zastoupení řepky ozimé vyšší než 20 % v osevním postupu znamená jediné – růst nákladů a snižování výnosu. Ekonomicky by to tedy nedávalo smysl. Každá z plodin má totiž svoji funkci i při zacházení s hospodářskou krajinou, což se týká obohacování půdy živinami nebo jejího provzdušňování. Kromě výše uvedeného navíc platí, že řepka ozimá je velmi vhodnou předplodinou pro pšenici,“ říká Jindřich Macháček, ředitel zemědělské divize Agrofert. Není tedy pravdou, že by veškerá řepka ozimá v České republice patřila koncernu Agrofert nebo byla pěstována jeho společnostmi. Společnostem Agroferty totiž z celkové výměry polí s řepkou ozimou v České republice patří jen 5 %. ■



ZEMĚ ŽIVITELKA 24. – 29. 8. ČESKÉ BUDĚJOVICE

Mezinárodní agrosalon Země živitelka je jednou z největších výstav v České republice zaměřených na tradiční zemědělské obory, mezi něž patří rostlinná a živočišná výroba, zemědělská technika, potravinářská výroba nebo lesní a vodní hospodářství. Zástupci zemědělského a potravinářského odvětví koncernu Agrofert nebudou na tak významné akci chybět. Letos ke své prezentaci připojí i zajímavé pracovní nabídky pro všechny návštěvníky, kteří se právě poohlížejí po práci, která je bude bavit. Na výstavě nebude chybět výborné občerstvení v Pivovarské zahradě a pro nejmenší účastníky dětský koutek.

SILO, KDE ČAS NENÍ PÁNEM

Když budete projíždět okolo Žatce směrem na Libočany a Kadaň, možná si v dálce všimnete zvláštní budovy. Vysoká, s extrémně šikmou červenou střechou s průzory a velkým množstvím malých okýnek. Napadne vás, k čemu asi slouží. Dnes už takové stavby neuvidíte a nejspíš vás nenapadne, že je to sklad na obilí. Vždyť dnes přece sila vypadají jinak. A přece to silo je. Leží v Ústeckém kraji v okrese Louny, na katastrálním území Nové Sedlo u Žatce a jmenuje se Žabokliky.



Toto silo bylo postaveno v období 2. světové války a dnes patří společnosti AgroZZN.

Tahle budova už mnohé pamatuje. Silo bylo postaveno v období 2. světové války, v letech 1940–1942. Budova má devět podlaží, strmou sedlovou střechu, která je celá odlita z betonu a teprve na něm jsou položeny krovy a tašky. To proto, aby puma, která by případně zasáhla objekt, sklouzla mimo budovu.

KRYT V PODZEMÍ

Podobně důmyslný je i vnitřek. Scházíme po úzkých betonových schodech do podzemí. Provázejí mne dva pánové, Bohuslav Dostál, který tu léta zastával funkci vedoucího a zná tu každý šroubek, každou klapku, a Zdeněk Řehoř, který se naprosto profesionálně ujal této funkce po něm. Celá budova je podsklepena a uvnitř nacházíme kryt uzavíratelný dvojími ocelovými dveřmi s gumovým těsněním, které zabraňuje přístupu vzduchu. V krytu stojí stará

zrezivělá kovová židle s popraskanou koženkou. „Tahle židle snad ještě pamatuje válku,“ říká s úsměvem a nadsázkou pan Dostál a pokračuje: „Uvnitř krytu byl vzduchový přívod a pro případ poškození budovy byl zbudován nouzový východ podzemní šachtou, která je však dnes už zasypána. Zbyla po ní jen dvířka, vidíte? Ve své době byla v budově zabudována parní sušárna obilí, která byla napájena dvěma litinovými kotly, kdy do každého z nich se vešly 3 q uhlí. A sklepy, ty jsou absolutně suché. Pod celou budovou sila je totiž vybudovaná kovová vana jako izolace proti vztlínající vodě a tato vana je dodnes funkční.“

Při stavbě sila bylo nasazeno až 160 lidí, zejména sedláků z okolí, kteří si tím pomáhali hlavně mimo sezonu. Veškeré práce včetně výkopových se prováděly ručně. A nebylo to jednoduché. Písek na stavbu se dovážel, ručně se házel na ocelové plotny, pod nimiž se topilo, zde se písek přepaloval, znovu nakládal na koňské povozy, odvážel se k řece do Nového Sedla, kde se vypral, aby se pak znovu naložil a odvezl zpátky na stavbu sila. Teprve potom se z něho mohlo stavět. Každý den se takto udělal malý kousek práce, ale ta byla precizně odvedená.

DŮMYSLNÉ VYUŽITÍ CELÉHO PROSTORU

Silo dnes patří společnosti AgroZZN a má skladovou kapacitu 4 500 t. Skladují se tu zejména obiloviny, ale i olejiny. Velmi důmyslné je také naprosté využití obestavěného prostoru. Celá budova má obdélníkový půdorys, zásobníky v síle, tzv. buňky, jsou vybudovány ve tvaru včelích pláství. Tyto buňky byly vyšalovány prkny a po dokončení betonáže a vyžrání se dovnitř nanosila sláma a buňky se nechaly vypálit. Potom se vše vyčistilo a buňky se vyglatovaly čistým cementem. „Když vložíte do obdélníku 9 buněk ve tvaru včelích

pláství, získáte ještě 4 kosočtverce uprostřed a 12 trojúhelníků po obvodu. A všechny tyto prostory jsou využity jako funkční buňky,“ vysvětluje pan Řehoř a ukazuje podlahové sklady s původní, dosud používanou technologií. „Součástí sila jich je 6, každý s kapacitou 200 t.“ V době stavby sila nebyl vybudován žádný příjmový koš na obilí, byly zde vystavěny betonové rampy s ocelovými otvory, do kterých se sypalo obilí dovážené v pytlích. Silo bylo nadčasové i svojí hodinovou příjmovou kapacitou 30 t, kterou v té době dodavatelé nemohli naplnit, protože obilí se dováželo pouze v pytlích koňskými povozy od mlátiček na poli. Až později, v sedmdesátých letech, došlo k vybourání části betonové rampy a byl vybudován první příjmový koš na volně dovážené obilí. V roce 1975 se budoval druhý příjmový koš na druhé straně budovy u vlečky. Tímto způsobem bylo možno využít dvě pří-



Bohuslav Dostál (vlevo) zastával v tomto silu práci vedoucího a zná tu každý šroubek. Zdeněk Řehoř se této funkce naprosto profesionálně ujal po něm.

jimové cesty a zvýšila se tak příjmová kapacita. Vlečka byla využívána až do devadesátých let minulého století.

PŮVODNÍ TECHNOLOGIE SE POUŽÍVÁ DODNES

V objektu je ještě jedno silo, ocelové. Dozvídám se, že bylo vybudováno v roce 1978, aby se zvýšila skladová kapacita původního betonového sila. Toto ocelové silo má úložnou kapacitou 4 800 t, ale slouží pouze jako úložný prostor, protože není vybaveno žádnou technologií na úpravu obilovin. Veškeré úpravy obilí se provádějí pouze v původním síle. Za zmínku, která svědčí o vynikající práci našich předků, určitě stojí nejen původní technologie, která je stále ještě naprosto funkční, ale vůbec celá stavba, jež do současné doby nepotřebovala žádné opravy. Takovýchto staveb a objektů, které jsou dosud funkční, už dnes mnoho neuvidíme. Vím ještě o dvou dalších, jedna věrná kopie tohoto betonového sila stojí na hraničním přechodu Vojtanov a další v Lovosicích. Možná, že na té staré zrezivělé židli v podzemním krytu sila Žabokliky došlo k nějakým strategickým rozhodnutím... ■

TVŮRCI SAMOTÁŘŮ NATOČILI PRO PLAYTVAK.CZ NOVÝ SERIÁL Z PROSTŘEDÍ TV ÓČKO

Internetová televize Playtvak.cz odstartovala letos v dubnu vysílání nového seriálu Single Lady. Natočil ho produkční dům Lucky Man Films Davida Ondříčka, který má za sebou práci na úspěšných celovečerních filmech, jako jsou kultovní Samotáři, Jedna ruka neleská nebo Anthropoid. Seriál Single Lady: Jízda v Óčku natáčí Ondříčkova skupina ve spolupráci s internetovou televizí Playtvak.cz a mladými scenáristkami Veronikou Dostálovou a Terezou Seidlovou.



Štěpán Wolde,
generální ředitel
hudební TV Óčko

Hlavní hrdinkou seriálu je ředitelka vaší hudební televize Óčko.

Konzultovaly s vámi scenáristky dějovou linku týkající se její práce?

Základní dějové linky a postavy jsou dílem autora námětů a autorek scénáře. Naše konzultace přišla ve chvíli konkrétních situací, jako jsou náměty, o kterých se diskutuje na poradách, dění ve studiu nebo triky „nadaných“ interpretů, kteří se chtějí prosadit do našeho vysílání. A přímo naši jsou i moderátoři, kteří se ve studiu objevují.

Najdeme v seriálu nějaké podobnosti s vaší rolí ředitelky Óčka?

Role ředitelky je klasický herecký protipříklad. Jana Plodková je krásná inteligentní křehká blondýnka a podívejte se na mne. A věřte, že stejný protiklad je v tom, jaké chování má v seriálu ztvárnit a jaká je realita. Anebo nevěřte ☺



Zuzana Kuchtová,
personální ředitelka
skupiny Mafra

Jak se firmy a běžných zaměstnanců dotklo natáčení seriálu?

Bola to veľmi zaujímavá skúsenosť, vidieť naše priestory a kancelárie v seriáli. Vidieť svoj flipchart, stoličku, prípadne monitor, ako si zahrali v jednej z častí ☺ Samozrejme, ak to bolo možné, točilo sa hlavne v časoch, kedy u nás nebýva až taký provoz.



„Pro firmu je vždy zásadní, když může spolupracovat se špičkami v oboru, a jsem rád, že Mafra spojila svůj první velký seriál s Davidem Ondříčkem a Lucky Man Films,“ vysvětluje důvody této spolupráce Štěpán Košík, předseda představenstva mediální skupiny Mafra.

Seriál „ostrý jako život sám“, jak tvrdí jeho slogan, má deset zhruba desetiminutových epizod, které v premiéře nasadila internetová televize Playtvak.cz a v nočních reprízách hudební TV Óčko, v jejichž prostorách se děj odehrává.

Hlavní postavu drsné ředitelky TV Óčko ztvárňuje hvězda filmu Protektor, seriálu Kosmos a osmé série StarDance Jana Plodková. V dalších rolích se představí herci Václav Kopta, Tomáš Měcháček, syn Bolka Polívky a Chantal Poullain Vladimír Polívka nebo



Vladimír Mužik,
ředitel Mafra TV, pod
kterou spadá internetová
televize Playtvak.cz

Co vás inspirovalo k námětu seriálu Single Lady?

Příběh je postavený na skutečných událostech, i když v reálném životě to tak, jak líčí seriál, samozřejmě nechodí. Některé scény (např. drogy, sex) jsou umělecká licence.

Proč jste příběh zasadili do prostředí hudební televize Óčko?

Televize má pro diváky stále kouzlo něčeho tajemného a řada lidí je televizí fascinována. Další důvod byl realističtější – natáčení seriálu v našem prostředí bylo levnější, než kdybychom využili pronájem jakýchkoliv jiných prostor.

Plánujete natočit další díly a je možné prozradit cokoliv z pokračující dějové linky?

Ano, točit budeme, protože seriál je úspěšný. Prozatím mám na stole dvě dějové linky, jak by se mohl příběh rozvíjet. Kterou z variant zvolíme, jsme se ale ještě nerozhodli, a tudíž ani nemohu nic prozrazovat.

dcera swingera Ondřeje Havelky Rozálie. „Netroufám si odhadnout typickou cílovou skupinu Single Lady, ale sama se na internetové televizi ráda podívám. Jejich přitažlivost spočívá v tom, že nemají žádné hranice a využívají naprostou svobodu bez omezení,“ poznamenává hlavní hrdinka seriálu Jana Plodková. Jak by popsala svou seriálovou ředitelku? „Nezná pocit ohrožení. Díky funkci ředitelky si myslí, že si může dovolit všechno, takže se chová jako neřízená střela,“ líčí Plodková. „Jinak to byla práce jako každá jiná, ale rozhodně jsem se nenudila, znamenalo to pro mne průzkum neznámých vod,“ říká o zákulisí Ůčka, kde se s malým štábem natáčelo za běžného provozu.

Scenáristka Veronika Dostálová okomentovala nový projekt následujícími slovy: „Jsem ráda, že jsme se v roce 2017 v seriálové tvorbě posunuli. Už to nejsou jen tradiční televizní seriály, ale dynamické příběhy se svéráznějším pohledem na svět.“ Její kolegyně Tereza Seidlová dodala, že nejde o žádné psychologické, hluboké drama, naopak, je to svižná dramatická komedie, která hodně sází na humor, překvapivé zápletky a vtipné dialogy.



Jelikož se natáčelo v reálných prostorách – ve studiu TV Ůčko, v kancelářích mediální skupiny Mafra, pražských restauracích, barech a kavárnách a příběh je inspirován skutečnými událostmi, oslovili jsme několik lidí, kterých se natáčení větším či menším dílem dotklo. ■

BLOGY IDNES.CZ JSOU NA INTERNETU UŽ DESET LET, K OSLAVÁM IDNES.CZ SPUSTIL SPECIÁLNÍ WEBOVOU KRONIKU



Zpravodajský server iDNES.cz spustil blogy jako svou doplňkovou službu pro čtenáře 5. 5. 2007, původně jako projekt zaměřený na občanskou žurnalistiku. Z té se postupně vyvinula silná komunita blogerů, kterých se za deset let zaregistrovalo přes pět tisíc. Těch aktivních, průběžně píšících, je potom více než tisícovka.

Průřez desetiletou historií blogů dokumentuje speciální kronika blogu iDNES.cz. Je rozdělena na čtyři různá období a obsahuje všechny podstatné události dané éry. Blogerů za deset let publikovali více než šest set tisíc textů, které mají v součtu více než půl miliardy přečtení. „Nám se podařilo za celé roky vybudovat komunitu lidí, kteří se jednoduše řečeno mají rádi. A to nejen na srazu jednou za rok, ale i během celého roku. A podle toho také ty blogy vypadaly. Protože lidé psali zároveň pro sebe,“ říká Jan Dvořák, dlouholetý šéfadmin blogů iDNES.cz, který se účastnil předávání cen Bloger roku 2016 a Blogger desetiletí (bloggerkou desetiletí se stala Marta Kučíková). Z blogů se potom vyprofilovalo několik osobností, které se prosadily i mimo blog iDNES.cz. Režisér Rudolf Havlík (Zejtra napořád a Pohádky pro Emmu) začínal jako blogger na iDNES.cz, cestovatel Ladislav Větička mnohé ze svých textů také stále zveřejňuje výhradně na svém blogu. V prostoru iDNES.cz publikuje také ekonomka Markéta Šichtařová, která říká, že blogy iDNES.cz jsou unikátním

prostorem nejen českým, ale i světovým. „Tady neexistují žádné bariéry, může se sem přihlásit kdokoli. Může říct cokoliv, ať má politický názor, jaký chce. Nikde v Americe, v Británii, ve Francii neexistuje možnost, abyste se zaregistrovali na nějakém zpravodajském serveru a tam si psali víceméně, co chcete,“ dodala ve svém projevu při přebírání ceny za druhou blogerku roku 2016. „Mně blogy přinášejí hlavně velikou radost. Protože lidi, co k nám píší, píšou o životě, o svých zážitcích, o svých názorech. iDNES.cz bude v lednu dvacet let a je fajn, že blogy tu jsou už deset let s námi,“ dodává Naděžda Petrová, šéfredaktorka iDNES.cz.

Speciální blogová kronika je dostupná na adrese:
<http://10let.blog.idnes.cz/>

Videozáznam předávání cen Bloger roku a Blogger desetiletí je dostupný zde: <http://info.blog.idnes.cz/blog.aspx?c=603819>

PŘÍBĚH VYSOČINY 50 LET NA TRHU

Oblíbenému salámu Vysočina je letos přesně 50 let. Kde se vlastně vzala jedna z nejoblíbenějších uzenin v Čechách?

Vše začalo v druhé polovině šedesátých let, kdy na objednávku tehdejších politických struktur měla být vyvinuta alternativa k nedostatkovému dovoзовému uheráku.

Ne náhodou vybrali tehdejší členové vedení Jihomoravského průmyslu masného ke splnění strategického státního úkolu provoz v Hodicích. Masna totiž vznikla již roku 1927 a za první republiky byla mimo jiné proslulá výrobou salámu Job s ušlechtilou plísní.

Protože v šedesátých letech československé veterinární předpisy nedovolovaly vyrábět fermentovaný salám, prochází Vysočina, pojmenovaná po místě svého vzniku, tepelným zpracováním.

Vyladění receptury nešlo zpočátku úplně hladce. Než se pracovníci masny dopracovali k patřičným výsledkům, proběhlo několik výrobních pokusů. Výsledek však stojí za to. Výroba salámu byla zahájena v roce 1967. Vysočina se postupně rozšířila do všech masných závodů v republice a stala se doslova národní uzeninou.

Ovšem jen v Hodicích se dodnes vyrábí podle tradiční receptury. Na pultech obchodů ji najdete pod označením Vysočina 1967.

Jak vlastně hodická Vysočina vzniká?

Na začátku se maso pořádně rozemele v přístroji, kterému se říká kutr. Přitom se do něj přidávají kořenici a solící směsi. V kutru se vymíchá takzvané dílo, které se pak v další místnosti plní do střev. Potom salámy zamiří do unikátních sušáren z 30. let. Ty mají několik pater. V těch horních visí u stropu nad dřevěnou podlahou tisíce štanglí.



Hodická unikátní sušárna z 30. let, kde salám Vysočina prochází tepelným zpracováním.



Do těchto sušáren stoupá šachtami dým z bukového dřeva. Ten vzniká v takzvaném pekle – prostoru, ve kterém se ve vozících rozdělává oheň, který se ovšem nechává jen doutnat. Salámy se v dýmu přírodně zauzují a suší. Dýmem se tu prokouří a provoní nejen salámy, ale i budova sušáren i sušárenských sálů.

A jak se pozná hodická Vysočina 1967 od salámů stejné značky vyrobených jinde?

Určitě podle chuti. U té primárně záleží na sušárně a tu má každá masna specifickou. A také podle barvy. Vzhledem k tomu, že do hodické Vysočiny 1967 není přidáváno žádné barvivo, nemá sytě červenou barvu, která se dnes používá při výrobě většiny uzenin, ale spíše mírně dohnědá. Vysočinu 1967 lze zakoupit i ve stylovém dárkovém tubusu nebo nakrájenou na tenké plátky v 75gramovém balení.

Hodická Vysočina 1967, která je držitelem ocenění Klasa, má stále punc originálu i zcela jedinečné chuťové vlastnosti, pro něž je svými zákazníky opravdu milována. ■



PAPEI SPOLU S KAUFLENDDEM UVÁDĚJÍ NA TRH CHYTRÁ VEJCE

KAMPAŇ STAVÍ NA AMBASADORECH, PR A SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Vejce v krabičce, která se po cestě z nákupu nerozbijí, s nimiž se snadno manipuluje a při jejich konzumaci nehrozí nákaza salmonelou. To jsou produkty, které Papei představí exkluzivně v obchodním řetězci Kaufland. Jejich start budou provázet intenzivní marketingové aktivity.

Na trhu se objeví hned dvě verze – Vejce a Vaječné bílky. Cílovou skupinou Vajec (vaječné melanže) jsou zaměstnaní lidé, kteří si chtějí připravit rychlé a výživné jídlo. Cílovou skupinou Vaječných bílků jsou domácí pekařky a pekaři, stejně tak jako sportovci.

Zahájení prodeje podpoří Papei ve spolupráci s Kauflandem. On-line komunikační aktivity budou zaměřeny především na sociální sítě; využijí potenciál ambasadorek z řad foodbloggerů (v kampani se představí Monika Menka, autorka blogu Celiaxmoni, a Míša Šupáková, autorka blogu Cooking with Šůša) a osobností ze světa sportu, aktuálně Papei jedná například s fitness trenérkou Annou Kelišovou. PR podpora bude zaměřena na recepty a redakční

tipy. Uvedení na trh podpoří sales promotion v prodejnách Kaufland, kde jsou plánovány letákové akce a ochutnávky.

„Chytrá vejce považujeme za inovativní výrobek, který má potenciál zaujmout široké spektrum našich zákazníků,“ vysvětluje Michael Šperl, tiskový mluvčí společnosti Kaufland.

„Později se podpora zaměří na sponzoring vybraných akcí a Chytrá vejce budou vidět také na festivalech. V terénu chceme pracovat rovněž s našimi ambasadory z řad sportovců. Nebráníme se ani určité formě crosspromotions s nějakou potravinářskou značkou. Vše záleží na tom, jak zákazník produkt přijme,“ říká Martina Bauerová, vedoucí marketingu a komunikace ze společnosti Papei. ■



A MÁME TU LÉTO!



Začátek letního období přímo vybízí k dobrodružství. Tak co třeba vyrazit někam na dovolenou, výlet nebo piknik. Co ale vzít s sebou pro hladové výletníky? S tím vám rádi pomůžeme!

Chutnou svačinou by pro ně mohly být trvanlivé výrobky od naší společnosti Kmotr - Masna Kroměříž. Ideální volbou jsou Party klobásky a naše novinka Mini Party. Trvanlivé fermentované Party klobásky mají vysoký obsah masa, vyladěnou směs koření a jemně pikantní paprikovou chuť. Pro milovníky jemnějších chutí máme naši novinku Mini Party. Tyto malé klobásky jsou specifické svou lehce kořeněnou chutí. Díky jejich vysokému podílu masa jsou na skus velmi křehké a vláčné.

Jedinečná chuť obou výrobků je dosažena rovnoměrným vysušováním a zakuřováním. Během procesu dochází k úbytku vody a hmotnosti. Proto produkty získají plnou masovou chuť a jsou odolné vůči letním teplotám. Na výrobu 100 g těchto výrobků bylo použito více než 150 g masa. Díky jejich praktickému balení je lze přibalit jak do kufru, batohu, tak i piknikového koše.

Tak nezapomeňte, že
...i chuť má svého Kmotra!

INDIÁNSKÉ TEEPEE PRO MALÉ DOBRODRUHY

I Naší novinkou roku 2017
je nafukovací Indiánské
teepee.

„Děti milují úkryty. Vytvoří si svůj vlastní malý svět, kde jejich fantazie může běžet naplno,“ říká mladá autorka designu Veronika Vašátková. Jednoduché oblé tvary, žádné pevné výztuhy. To je záruka maximální bezpečnosti a pohodlí. Měkkou podložku lze využít i samostatně, třeba na přebalování miminka. Teepee může zůstat i na dešti, nebo když se vyfoukne, tak může kamkoli cestovat. Teepee tvoří dokonalou trojici s nafukovací Indiánskou kánoí a sedací nafukovací hračkou Buvolem. ■



INZERCE

Tatra

NANUKY A ZMRZLINOVÉ VANIČKY PIKNIK A PIKAO

*Ideme do
zmrzliny!*



Spojení Prima zmrzliny a naší tradiční pochoutky.



BÝT KRÁSNÁ V PLAVKÁCH? POŘÁD JEŠTĚ MÁTE ČAS!

Sezona koupání a opalování už je za dveřmi. A kdo by nechtěl vypadat dobře v plavkách! I když už zbývá málo času, pořád je zde možnost vyladit nedokonalosti, zbavit se nějakého toho špičku nebo vyrýsovat svaly. A jak na to? Klíč je v kvalitních bílkovinách.

Pokud budete pouze hladovět nebo se pořád týrat v posilovně, nejenže se výsledky nemusí dostavit, vystresované tělo si dokonce může vytvářet tukové zásoby, takže můžete naopak přibírat. Klíčem ke zdravému životnímu stylu je dobré stravování. A každý, kdo někdy sportoval, ví, jak jsou při nabírání svalů nebo při hubnutí bílkoviny důležité. Sáhnout

potom ale musíme po kvalitních bílkovinách. Třeba takové vejce obsahuje bílkoviny, které jsou biologicky hodnotnější než proteiny z masa nebo mléka a jsou velmi dobře stravitelné. Jejich hlavním zdrojem je bílek.

Jenže jak bílek upravovat? Pokud se vám nechce rozklepávat vejce a skladovat v lednici bílky, sáhněte po Bílkounovi. Tento vegetariánský produkt z vaječných bílků obsahuje minimum kalorií, ale zato velké množství proteinů. Připravili jsme pro vás příchuti, které si můžete užívat na snídani, svačinu, oběd i večeři: vanilkového nebo banánového Bílkouna oceníte s ovocem, varianty natural, pikant nebo uzený budou skvělé s dobrým pečivem nebo v salátu.

Přinášíme vám recept na výživnou snídani nebo svačinku s Bílkounem! ■

OVESNÁ KAŠE S BANÁNOVÝM BÍLKOUNEM

SUROVINY 60 g ovesných vloček, 200 ml mléka, banánový bílkoun, javorový sirup, banán, vlašské ořechy.

POSTUP Do teplého mléka vsypeme ovesné vločky a za stálého míchání vaříme cca 10–15 minut, dokud kaše nezhoustne. Hotovou kaši přelijeme do misky, posypeme nakrájeným bílkounem a vlašskými ořechy. Nakonec kaši ozdobíme banánem a ochutíme javorovým sirupem.



PENAM NA LITEX AEROBIC SHOW XIII

Tato každoroční akce je vždy zárukou super kvality. Úžasný je nejen perfektně zorganizovaný den, logicky poskládané lekce, super kolegové, neúnavný moderátor, dárčky, doprovodný program, ale hlavně skvělá energie všech zúčastněných. Obrovská koncentrace endorfinů a úsměvů dobíjela na hodně dlouhou dobu. Rok od roku by Litomyšl potřebovala větší halu. Hlavním lákadlem XIII. ročníku byla aerobiková legenda Olga Šípková: „Já si létám, já se vznáším!!! Krásná atmosféra na Litex aerobic show..., dance aerobic, emoce, energie.“ Takto to viděla Olga.

Velký obdiv patří určitě samotnému organizátorovi za perfektní přípravu a průběh akce. Jsme rádi, že jsme za Penam mohli přispět svačinkou z Večerního a Sporty chleba, která po takových sportovních výkonech přišla vhod. Byl to úžasný den, na který se vzpomíná ještě hodně dlouho. Minimálně do další, tentokrát podzimní akce.



NEDOSTATEK ŘEZNÍKŮ V ČECHÁCH, ANEB JAK DOVÉZT ZAHRANIČNÍ PRACOVNÍKY S POTŘEBNOU KVALIFIKACÍ

Český pracovní trh trpí dlouhodobě nedostatkem kvalifikovaných pracovníků v různých profesích. Kritická situace se nevyhnula ani firmám maso-zpracovatelského průmyslu, pro které je dnes velmi obtížné najít kvalifikovaného řezníka nebo pracovníka masné výroby. Podobná situace je i v Evropské unii. Kvalifikovaní pracovníci nejsou de facto k dispozici a jednou z cest, jak tento problém vyřešit, je poohlédnout se v zahraničí a zaměřit se na mimoevropský pracovní trh. Toto rozhodnutí padlo i u nás. Nabízely se destinace jako Ukrajina nebo Vietnam, nakonec se nám ale jako nejzajímavější zdroj pracovníků jevilo Mongolsko.

PROČ MONGOLSKO?

Mongolsko je politicky velmi stabilní zemí a Mongolové jsou považováni za mírný a pracovitý národ, což byl vzhledem k současné mezinárodní situaci a nepokojům v některých zemích velmi důležitý aspekt. Co se týče rozlohy, zaujímá Mongolsko dvacetinásobně větší plochu než Česká republika, ale vzhledem ke svému pouze 2,7 milionu obyvatel má nejnižší hustotu zalidnění na světě. Téměř polovina jeho populace (1,3 milionu obyvatel) žije v hlavním městě Ulánbátaru a zbývající část

potom ve stepích. Je to národ, který má blízko k zemědělství, a to jak k rostlinné, tak především k živočišné výrobě. Každý, i ten kdo žije v metropoli, má v této zemi v rodině pastevce. „Pro většinu Mongolů je samozřejmostí práce s nožem, je to jejich přirozenost,“ říká personální ředitel Kosteleckých uzenin Zdeněk Lidmila a dodává: „Proto jsme se rozhodli pro Mongoly. Našli jsme si partnera, který je původem z Mongolska a plynule mluví česky. Díky jeho pomoci jsme uspořádali výběrové řízení, do kterého se přihlášily stovky uchazečů,

z nichž jsme předvybrali dvacet dva kvalifikovaných zájemců. Téměř všichni jsou středoškolsky nebo vysokoškolsky vzděláni – jedná se o veterináře, zootechniky, ale například i o geodety, učitele nebo chemiky, a všichni jsou od přírody pastevci, mají k této práci blízko a stejně blízka je jim i práce s nožem.“

JAK VYPADÁ NÁBOR LIDÍ ZE ZAHRANIČÍ

Dovoz zahraničních pracovníků s sebou nese poměrně komplikovaný proces spojený s žádostmi o povolení k pobytu či pracovní povolení. Jedním z posledních kroků je pohovor

„Naše pracovní cesta začala v pondělí kolem šesté hodiny ranní na letišti v Ulánbátaru. Za necelou hodinu jsme si v naší pronajaté mongolské kanceláři povídali s jednotlivými zájemci o práci. Všichni nás překvapili vysokou úrovní vzdělání i chutí pracovat v české firmě, mile nás překvapila i základní znalost českého jazyka, kterou získali díky jazykovým kurzům češtiny, které navštěvují.“





„Odpoledne nás čekalo setkání s místním podnikatelem působícím v oblasti živočišné výroby. V Mongolsku se chovají v hojně míře ovce a ve stepích se pasou volně žijící stáda dobytka. Největším problémem živočišné výroby je tady absence certifikovaných potvrzení, která by garantovala původ a kvalitu masa.“

„V pondělí odpoledne následovala schůzka s velvyslankyní České republiky v Mongolsku, paní Ivanou Grollovou, a jejími ambasadory. Naše diskuse byla velmi vstřícná a přinesla řadu užitečných informací a rad, jak v náboru zaměstnanců co nejefektivněji postupovat.“



„Druhý den ráno začal schůzkou v Technickém potravinářském institutu v Ulánbátaru. V něm se v moderním a technicky skvěle vybaveném prostředí vychovávají pracovníci pro masnou a mlékařskou výrobu. Rektor školy projevil zájem o spolupráci s Agrofertem v oblasti praktického vzdělávání těchto studentů v českých firmách a jejich pozdějšího pracovního uplatnění.“



„Velká část mongolského obyvatelstva má velmi blízko k zemědělství. Naši návštěvu jsme proto zakončili setkáním s místním farmářem.“



na zastupitelském úřadě v Ulánbátaru. Tyto pohovory se sjednávají prostřednictvím aplikace Visapoint. Ta je momentálně naprosto přehlcená a žádné volné termíny pohovorů nenabízí. „Po zdlouhavém dopisování s ambasadou jsme se spolu s personálním ředitelem Kosteckých uzenin Zdeňkem Lidmilou rozhodli do Mongolska vycestovat, osobně se setkat s jednotlivými uchazeči a projednat možnosti termínů pohovorů na ambasádě,“ líčí problémy spojené s nábořem lidí ze zahraničí personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš. „Kromě setkání s vybranými zájemci o práci, s velvyslankyní České republiky v Mongolsku Ivanou Grollovou a konzuly našeho úřadu jsme absolvovali i prohlídku

Technického potravinářského institutu (*pozn. škola je na úrovni českých vyšších odborných škol*), setkání s místními farmáři a několika podnikateli,“ pokračuje personální ředitel Daniel Rubeš a dodává, že v této zemi začínají být na každém kroku vidět obrovské investice zejména z Číny nebo Koreje. „Žije tady velké množství pracovitých lidí, kteří se jako bývalý kočovný národ dokáží rychle přizpůsobit novému prostředí. Nábor lidí ze zahraničí je ale bohužel nekonečný boj s úřady,“ říkají shodně oba personální ředitelé.

KOMPLIKOVANÉ JEDNÁNÍ S ÚŘADY

Zastupitelský úřad v Ulánbátaru je v současné době přetížený a v rozumném čase pro-

to není možné sjednat pohovor se zájemci o práci. Tento úřad sice lze personálně posílit, ale je to věc rozhodnutí příslušného ministerstva, resp. vlády. Stejně tak je možné udělit ze strany vlády výjimku pro daný stát, firmu v daném státě či sektor a umožnit společnostem tzv. zrychlený režim, pokud mají v dané zemi předvybrané uchazeče o práci. Tím se naše jednání přenesla z pudy zastupitelského úřadu v Ulánbátaru zpět do České republiky na pudy ministerstva zahraničních věcí a průmyslu a obchodu. Nadále proto hledáme optimální cestu, jak dostat v únosném čase do České republiky kvalifikované a prověřené zájemce, kteří by mohli pracovat na místech, která nelze dlouhodobě obsadit českými pracovníky. ■

AGROFERT RUN: ZÁBAVA PRO BĚŽCE I CELOU RODINU

Seriál sportovně-rodinných dní AGROFERT RUN má za sebou svou první polovinu. Všechny tři netradiční běžecké akce si užili jak příznivci běhu, tak ti, kteří si přišli prožít pohodový den s celou rodinou.



Pro ně jsme kromě dětských a rodinných běhů připravili bohatý doprovodný program. Startovné stejně jako v minulých ročnících platili pouze účastníci hlavního závodu na 10 km, ostatní běhy i další aktivity jsou i letos zdarma. A navíc celý výtěžek startovného jde přes Nadaci AGROFERT na podporu neziskového sektoru v daném regionu. Seriál AGROFERT RUN odstartoval 22. dubna Synthesia Runem, další zastávkou byl DEZA Run desítkou okolo komína 20. května ve Valašském Meziříčí a poslední zastávkou před létem byl Fatra Run v Napajedlech 10. června. Po letních prázdninách se na vás všechny těšíme na druhé části seriálu ať už v Lovosicích 2. září, nebo v přerovské Prechezi 9. září. Podrobné informace najdete na www.agrofertrun.cz. ■



KOLO (PR)O ŽIVOT ☺

Agrofert je již potřetí partnerem největšího a nejlepšího sportovního seriálu závodů na horských kolech pro širokou veřejnost! Cílem seriálu je zábava pro lidi, kteří mají rádi horská kola a všechno kolem nich. Kolo pro život se od roku 2000 stalo největším a nejpopulárnějším seriálem závodů bikerů u nás. Jsou určeny pro všechny výkonnostní kategorie včetně malých dětí a starších ročníků, a dokonce i pro ty, kteří se rozhodnou dělat cyklistům doprovod! V zázemí areálu si na své přijdou jak zarytí

sportovci, tak i vyznavači pohodového bikingu, kteří v průběhu dne nebo po závodě mohou společně usednout v Agrofert stanu.

Účastníci závodů mohou letos ochutnat to nejlepší z naší pojízdné Imoba catering kuchyně, produkty našich potravinářů v naší Agrofert hospodě a samozřejmě je dres Agrofert cyklo týmu za dotovanou cenu pro každého účastníka letošního seriálu! Sledujte oficiální stránky seriálu www.kolopro.cz.



„ROZJETÝ VLAK JMÉNEM KOLO PRO ŽIVOT A AGROFERT RUN – V DUBNU DO NĚJ NASTOUPÍŠ A V ZÁŘÍ Z NĚJ VYPADNEŠ,”

říká s úsměvem hlava Imoba cateringu **Miroslav Bůžek**.

Již tradičně se Agrofert stává hrdým partnerem a pořadatelem sportovních událostí, jejichž nedílnou součástí je zajišťování cateringových služeb. Ty má na starosti tým profesionálů z Imoba cateringu vedený Miroslavem Bůžkem.

Kolo pro život a Agrofert Run nazýváte rozjetým vlakem. Jak to máme chápat?

Kolo pro život i Agrofert Run jsou již zavedené sportovní akce, na kterých se Agrofert podílí, tudíž je nastaven i vysoký standard doprovodných služeb a to se samozřejmě odráží i v nárocích na služby cateringu. Příprava občerstvení a vlastní realizace jsou velmi náročné, a to především časově. Na tento pracovní maraton se není možné dostatečně dopředu psychicky připravit. Není čas na rozkoukávání a klidný rozjezd, a proto říkám, že naskakujeme do rozjetého vlaku. V září z něj poté doslova vypadneme, ale s dobrým pocitem, že jsme na dosažení spokojenosti našich strávníků vynaložili všechno úsilí.

Co je podle vás základem dobře připravené akce?

Základem úspěchu je profesionálně sehraný tým a kvalitní suroviny, bez toho se žádná úspěšná akce neobejde.

Podle čeho sestavujete nabídku a jakým surovinám dáváte přednost?

Při tvorbě nabídky má samozřejmě hlavní slovo organizátor, důležitý je ale i šéfkuchař, který vybírá suroviny. Ty musí být vždy čerstvé a kvalitní a samozřejmě chceme využít produkty dceřiných společností koncernu Agrofert. Nabídku se vždy snažíme sestavit tak aby si každý zákazník přišel na své, a určitě se nikdo nemusí bát, že by si u nás dal jen zelené listy proto, že je to sportovní akce... Doplnit síly se prostě musí ☺

Kolik lidí se podílí na přípravách cateringu a samotné realizaci?

Tým, který akci zajišťuje, je počtem vždy připůsoben rozsahu zakázky. Přípravu většinou zajišťují naši kmenoví zaměstnanci restaurace Columna, na vše samozřejmě dohlíží šéfkuchař Lukáš Vrbovský a na samotné realizaci akce se podílejí i externí zaměstnanci, jelikož zajištění například hudebního festivalu, který

trvá tři dny a účastní se ho pět tisíc návštěvníků, bychom bez využití externích zaměstnanců opravdu nevládli. Výhodou je, že naše externí pomocníci práce u nás naplňují, pravidelně se k nám vrací a tím stoupají i jejich zkušenosti se stylem příprav akcí u nás a nám odpadá čas strávený zaučováním nových pracovníků.

Na samotnou akci vezete již předpřipravené jídlo, nebo ho připravujete až na místě?

Opět to závisí na zadání pořadatele akce. Na akce typu Kolo pro život nebo Agrofert Run vezeme část pokrmů v určité fázi rozpracovanosti, jelikož samotný servis pokrmů probíhá většinou ve stanech „na zelené louce“ a příprava na místě by byla velmi komplikovaná, leckdy i nemožná.

Vždy ale dbáme na to, aby transport a finalizace na místě proběhly s maximálním důrazem na čerstvost všech pokrmů a dodržování hygienických podmínek.

Pokrm, které nevyžadují speciální technologické postupy, samozřejmě připravujeme až na místě.

Kolo pro život i Agrofert Run se konají po celé republice, dokážete spočítat, kolik nacestujete kilometrů?

S pořadatelem seriálu závodů Kolo pro život spolupracujeme tento rok poprvé a při sestavování finančního rozpočtu jsme mimo jiné zohlednili i plánovaný počet najetých kilometrů. Od dubna do října zabloudíme do mnoha koutů republiky a s tím je spojena porce téměř pěti tisíc kilometrů. Když k tomu přičteme Agrofert Run, festival Colours of Ostrava a ostatní akce, tak se dostaneme určitě na 10 000 km.

V kolik hodin v den konání akce vstáváte?

Ten, kdo mě zná, tak ví, že nepatřím mezi ranní ptáčata a raději pracuji pozdě do noci. Bohužel v případě příprav zmiňovaných akcí nemám na výběr, a tak vstávám opravdu brzy. Zpravidla jsme s kolegy připraveni na místě již v šest hodin ráno. Musím však podotknout, že Imoba catering nezajišťuje jen venkovní akce v přírodě nebo v městských aglomeracích. Zajišťujeme catering i na velkém množství menších akcí, jako jsou vernisáže, divadelní premiéry, firemní party atd., a ty se většinou odehrávají ve večerních a nočních hodinách.

Co byste akci Kolo pro život a Agrofert Run popřál do dalších let?

Je skvělé, že se do těchto akcí hodně zapojují děti, protože u mnohých je dnes pohyb spíše událostí než běžným zvykem. Takže určitě přeji, ať se v budoucnu těchto akcí zúčastňuje stále více dětí i dospělých a aby se Kolo pro život a Agrofert Run staly pravidelnou součástí našich životů. ■



VSAĎTE NA POKRMY, KTERÉ ZABEROU JEN PÁR MINUT

Letní počasí a čas trávený v plavkách u vody přímo lákají ke zdravému životnímu stylu. Vyzkoušejte naše recepty plné zeleniny a lehce stravitelného kuřecího masa. Máte-li doma malé vybíravé strávníky, určitě u nich zabodujete hravými kuřecími safari zvířátky.

HORNÍ STEHENNÍ ŘÍZEK SE ZELENÝMI FAZOLOVÝMI LUSKY

SUROVINY 1 balení kuřecích horních stehenních řízků bez kůže značky Vodňanské kuře, 400 g lusků mladých zelených fazolek, 200 g slaniny, 1 středně velká cibule, kysaná smetana, 1 stroužek oloupaného prolisovaného česneku, sůl, pepř dle chuti

POSTUP Kuřecí řízeky lehce naklepeme, osolíme a opepříme dle chuti. Orestujeme z obou stran na pánvi s kapkou oleje. Pánev nevymýváme, necháme si ji stranou pro další smažení. Z lusků odstraníme konečky a spaříme ve vroucí vodě. Na pánev, ve které jsme smažili maso, dáme slaninu nakrájenou na kostičky, necháme zahřát, aby slanina pouštěla tuk, přidáme na kostičky pokrájenou cibuli, a společně restujeme, až cibule získá zlatavou barvu. Před koncem smažení přidáme prolisovaný česnek a přimícháme spařené fazolky. Na talíř servírujeme plátky masa, k nim přidáme hromádku spařených lusků se smaženou cibulkou, slaninou a nvrch naklademe kopečky kysané smetany.

TORTILLA PLNĚNÁ SMAŽENÝMI PIKANTNÍMI ŘÍZEČKY

SUROVINY 1 balení Kuřecích řízečků Pikant smažených Do 15 minut značky Vodňanské kuře, 3 plátky tortilly (nebo bagety), 100 g strouhaného sýra Gouda, rajče pokrájené na plátky, čínské zelí, šalotka nakrájená na kolečka, 2 lžice kečupu, 2 lžice hořčice, 2 lžice majonézy, pomazánkové máslo

POSTUP Řízečky osmažíme dle návodu na obalu. Z kečupu, hořčice a majonézy v misce vymícháme dressing. Tortilly natřeme pomazánkovým máslem a pokapeme dressingem. Doprostřed tortilly naskládáme osmažené řízečky, zeleninu, strouhaný sýr a zabalíme do alobalu. Necháme zapéct v rozehřáté troubě 15 minut při 180 °C.



ZAPEČENÉ MASOVÉ KULIČKY S KVĚTÁKEM A BROKOLICÍ



SUROVINY 1 balení Kuřecí masové kuličky značky Vodňanské kuře, 1 menší květák, 1 menší brokolice červená a zelená paprika, 1 kelímek 12% smetany na vaření, 2 vejce, nastrouhaný tvrdý sýr, sůl, pepř

POSTUP Květák spolu s brokolicí omyjeme a pokrájíme na menší růžičky, které povaříme v osolené vodě do poloměkka. Scedíme a necháme okapat. Uvařenou zeleninu promícháme s na plátky pokrájenými paprikami a cibulí. Osolíme, opepříme a vložíme do zapékací misky, kam přidáme i masové kuličky. Vše zalijeme smetanou, ve které jsme rozšlehali vejce. Nakonec přidáme nastrouhaný sýr. Zapékací misku zakryjeme alobalem a pečeme při 180 °C cca 15 minut. Poté teplotu snížíme na 150 °C, sundáme alobal a necháme dalších 10 minut dopéct.



LIBANONSKÝ KUŘECÍ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM MASEM

SUROVINY 1 kg kuřecích stehenních či prsních řízků značky Vodňanské kuře, 2 lžičky extra panenského olivového oleje, 1/4 lžičky soli, 1/8 lžičky čerstvě mletého pepře, 1 balení celozrnných chlebů pita, 3 lžíce extra panenského olivového oleje, 1 lžička koření sumah (tradiční kavkazské koření – lze nahradit několika kapkami citronu), 1/4 šálku citronové šťávy (při náhradě koření sumah +2 polévkové lžíce na pita chleby), 1/2 lžičky soli, 1/4 lžičky čerstvě mletého pepře, 1 římský salát, hrubě nasekaný, 2 velká rajčata pokrájená na kostičky, 1 velká salátová okurka, pokrájená na kostičky, 1/2 šálku na tenké plátky pokrájené červené cibule, 1/3 šálku lístků čerstvé máty

POSTUP Troubu předehřejeme na 180 °C. Pita chleby rozdělíme na poloviny a vyskládáme je hrubou stranou nahoru na plech. Poříme lžící oleje, a pokud máme, tak lehce posypeme jednou lžící koření sumah, případně zakápneme trochou šťávy z citronu. Pečeme dozlatova a dokřupava, cca 10 minut. Po vychladnutí chléb rozlámeme na větší kousky. Ve větší míse smícháme římský salát, rajčata, okurku, cibuli a mátu. V menší misce smícháme citronovou šťávu, sůl, pepř, olivový olej a případně i koření sumah. Vše spojíme pomocí metličky a následně vmícháme k zelenině. Celé dobře promícháme a nakonec přidáme kousky křupavého chleba. Necháme cca 15 minut odpočívat. Mezitím si připravíme kuřecí maso. Maso lehce osolíme, opepříme a opečeme na grilu. Pokud počásí nepřeje grilování, osmažíme maso z obou stran na pánvičce s pár kapkami olivového oleje. Na každou porci salátu vždy položíme jeden opečený stehenní řízek, který jsme pokrájeli na několik silnějších proužků. ■

KUŘECÍ SAFARI SE ZELENINOVÝM SALÁTEM

SUROVINY 1 balení Kuřecí safari smažené značky Do 15 minut, 150 g cherry rajčátek, 1 salátová okurka, 1 červená paprika, 1 žlutá paprika, 1 mrkev, 1 ledový salát, 1 brokolice, 1 bílý jogurt, 1 snítky pažitky (nasekaná najemno), 2 stroužky česneku, špetka soli

POSTUP Kuřecí safari vyskládáme na plech s pečicím papírem a dáme péct do rozehřáté trouby na 10–12 minut při teplotě 180 °C. Mezitím si omyjeme rajčátka, okurku a papriky, nakrájíme na kostičky a vše dáme do mísy. Mrkev oloupeme a nakrájíme na tenké plátky a vložíme k pokrájené zelenině. Brokolici rozdělíme na jednotlivé růžičky, které povaříme 3–5 minut v lehké osolené vodě. Poté scedíme a necháme vychladnout. Připravíme si dip smícháním 1 bílého jogurtu, jedné snítky najemno nasekané pažitky, dvou stroužků česneku a špetky soli. Dip vmícháme do zeleninového salátu a přidáme polovinu povařených brokolice nakrájenou na malé kousky. Druhou polovinu použijeme na dozdobení na talíř. Podáváme spolu se safari.





AGROFERT CESTUJE SE SPORTÁČKEM PO CELÉ REPUBLICE

Festival sportáček je největší náborový sportovní festival v České republice pro rodiny s dětmi od 3 do 18 let a AGROFERT je pro letošní rok opět generálním partnerem celého festivalu.



Ať už vaše dítě sportuje, nebo se teprve chystá, určitě jste řešili dilema, jaký sport je pro něj ideální. Sportáček vytvořil prostor, na kterém najdete spolu s vašimi dětmi nejen odpověď, ale zároveň si rozšíříte obzory a zjistíte, jaké jsou možnosti v okolí. Vstup na akci je zdarma. Na Sportáčku nečekejte žádné nudné stánky s letáky. Sportáček cestuje po celé republice



a na jednom místě prezentuje sporty tak, abyste si na ně mohli „sáhnout“. Díky těmto akcím poznáte i trenéry, kterým vaše dítě v budoucnu možná svěříte. Zároveň vám tento sportovní seriál umožní získat cenné informace o všem, co ke sportování patří. V průběhu dne na vás čekají nejrůznější exhibiční vystoupení, rozhovory se sportovci, autogramiády atp. ■

UTÍKALI JSME PŘEDSUDKŮM



Druhý červnový týden se konal tzv. Yellow

Ribbon Run, který měl za cíl upozornit společnost na obtížnou zaměstnatelnost lidí s trestní minulostí. Ve štafetovém běhu vedoucím pražskou Stromovkou zdolávali pětikilometrovou trasu vězni, bývalí odsouzení, dozorci a také zástupci společnosti

Kostelecké uzeniny, Agrofert a Papei. Do projektu se letos zapojilo 20 z 35 českých věznic. Moto běhu se žlutou stužkou znělo „uteč předsudkům“. Právě předsudky kladou podle odborníků propuštěným vězňům překážky na jejich cestě k poctivému životu. Kromě společnosti Kostelecké uzeniny, která do štafetového běhu zapojila tři své zaměstnance v čele s personálním ředitelem Zdeňkem Lidmilou, běžel se žlutou stužkou na triku také personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš a manažer ekonomického úseku firmy Papei Petr Kimmer spolu se svou kolegyní Petrou Řehákovou. „Lidé opouštějící vězení si trest odpykali a teď jsou zase na startovní čáře. Společnost Papei svou účastí demonstrovala, že jí není lhostejný osud vězňů, jejichž služeb už více než rok využívá na dělnických pozicích ve výrobě. Věříme, že zaměstnávání lidí, kteří po ukončení výkonu trestu opravdu chtějí a potřebují práci, je správný krok“, uvedla personalistka firmy Papei Petra Boudová, která firemní akci spoluorganizovala.



Agrofert magazín: vydává AGROFERT, a.s., Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha 4, www.agrofert.cz. Registrační číslo udělené Ministerstvem kultury ČR: MK ČR E 17074. Obsah čísla připravila redakční rada ve složení: Mirka Žirovnická, Daniel Rubeš, Karel Hanzelka a Radek Košál ve spolupráci s vydavatelstvím MAFRA, a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto titulní strana: Lukáš Procházka, 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.



Pomáhá srdcem

CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT V. ROČNÍK / 2017

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

Nominace přijímáme **do 31. 10. 2017**, a to jak v elektronické (scan vyplněné žádosti), tak v listinné podobě. Vyplněný formulář zašlete na adresu: Nadace AGROFERT, Pyšelská 2327/2, 149 00, Praha 4 nebo na e-mail: info@nadaceagrofert.cz. Do předmětu zprávy uveďte: POMÁHÁME SRDCEM – NOMINACE.



CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT – nominační formulář

**JMÉNO NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT**

ZAMĚSTNÁN/A V

ODŮVODNĚNÍ NOMINACE

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

KONTAKTNÍ INFORMACE NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE

TEL.

E-MAIL

ADRESA

**KONTAKTNÍ INFORMACE OSOBY, KTERÁ VÝŠE
JMENOVANÉHO ZAMĚSTNANCE NOMINUJE**

JMÉNO

TEL.

E-MAIL



NADACE
AGROFERT



- ✓ ZAŽENOU HLAD
- ✓ DODAJÍ ENERGII
- ✓ SKVĚLE DOCHUTÍ KAŽDOU PÁRTY



WWW.SNAQ.CZ



VYTUNĚNÉ
SALÁMKY
PRO LUKÁŠE
TEBE A TVOJE KÁMOŠE

100g
SALÁMKŮ
JE VYROBENO ZE
192g
MASA

Jan Šmíd
MISTR SVĚTA

ZAPLÍSNĚNÉ SALÁMKY
V PŘÍCHUTÍCH:

- ♥ KLASIK
- 🌶️ CHILLI
- 🍁 JAVOROVÝ SIRUP

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH
PRODEJNÁCH:

GLOBUS, ALBERT,
BILLA, TESCO.

PO TRÉNINKU
SNAQ SALÁMKEM
ENERGII
RÁD DOPLNÍM