

AGROFERT

30 let
1993–2023

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
LÉTO 2023



FARMTEC

70 PROJEKTANTŮ

50 000+ VITALIMETRŮ

70+ BIOPLYNEK

RYCHLOVKA

na chatu i na výlet



**Šťavnaté
Sous-vide
maso**

Pomalu vařené,
rychle připravené

**Za 5 min.
hotovo!**





9–10

„Nedejbože, aby přišly bouřky,“

říká údržbář Eda Pohl. Stará se o lesní rally trasy. V Hustopečích se o víkendu 16. a 17. června jel už 18. ročník AGROTEC PETRONAS RALLY, který připravují desítky zaměstnanců AGROTEC Group. Jedním z nich je i údržbář Eda Pohl. Na starost má všechny úseky, po kterých se jedou takzvané rychlostní zkoušky.



16–19

Bohumil Belada: Na lidi Farmtecu jsem pyšnej...

Po celou dobu svého fungování si Farmtec klade jeden důležitý cíl: Pracovat na udržení živočišné výroby v České republice. Proč je živočišná výroba pro Česko důležitá a jak se podílí na jejím udržení společnost Farmtec, a. s. – lídr v oblasti stájových technologií? Odpověď přináší ředitel zmíněné společnosti a viceprezident Agrární komory ČR Bohumil Belada.



22–23

Hasiči ze Synthesie slaví stovku

Na oslavu pozvali své bývalé i současné hasiče a v neposlední řadě zástupce Hasičského záchranného sboru Pardubického kraje, se kterými úzce spolupracují.

30–31

Na návštěvě v ZZN Polabí

Co přesně se skrývá pod zkratkou ZZN? To jsme se vydali zjistit do jednoho z našich zemědělských podniků – ZZN Polabí, které se nachází v Kolíně. Z naší návštěvy, mimochodem, vzniklo další video ze série Jsme Agrofert.



40–41

Krahulík slaví 95 let

Tradicí již 95 let se chlubí výroba uzenin v Krahulčí. I když sleduje nejmodernější trendy, navazuje na historii svého zakladatele Jana Satrapy. Vyhlášené salámy se zde vyráběly již v době svého zakladatele a rovněž trvanlivé potraviny zde mají 95letou tradici.

Agrofert magazín: vydává AGROFERT, a. s., Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha 4, www.agrofert.cz.
Registrační číslo udělené Ministerstvem kultury ČR: MK ČR E 17074. Obsah čísla připravila redakční rada ve složení: Petra Kratochvílová, Daniel Rubeš, Lucie Bukovanská, Pavel Heřmanský, Radek Košál a Ondřej Sečka ve spolupráci s vydavatelstvím MAFRA, a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto titulní strana: Jana Fijalová, KLADRUBSKÁ a. s., foto: archiv, další 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 právy duševního vlastnictví.

Sledujte nás
na sociálních sítích





MILÉ KOLEGYNĚ, MILÍ KOLEGOVÉ,

vítám vás nad stránkami letního vydání Agrofert magazínu. Na úvod mi dovoluje poblahopřát kolegyním z našeho představenstva, Petře Procházkové a Simoně Sokolové k opětovnému umístění v žebříčku časopisu Forbes „Nejvlivnější ženy Česka 2023“. Gratulaci si zaslouží také kolegové z United Bakeries, kterým se povedlo nejen přijít s novým logem tradiční značky Odkolek a s líbivými nadčasovými obaly jejich výrobků, ale navíc za to získali i trofej Zeleného delfína za 3. místo v Markétěrovi roku 2022.

V gratulacích mohu pokračovat, neboť oslavenci jsme letos vlastně všichni. Jistě nemusím připomínat, že společnost Agrofert letos slaví 30 let. Ani tím však výčet důvodů k oslavě nekončí, nejen Agrofert, ale řada společností koncernu má ve svém „rodném listě“ rok 1993. Vznikly v něm například naše společnosti Navos nebo Oseva. Své 65. narozeniny slaví letos slovenská chemička Duslo, krásných 20 let si připomíná společnost GreenChem. Kulaté

sté výročí slaví hasičská jednotka podniku Synthesia. Všem těmto výročím se věnujeme v tomto vydání Agrofert magazínu.

A oslavou úspěchu je vlastně i hlavní rozhovor v tomto magazínu. Je s Bohumilem Beladou, viceprezidentem Agrární komory ČR a ředitelem společnosti Farmtec. Ta je na trhu již 27 let a nabízí zemědělcům produkty a řešení, o kterých jste možná ještě neslyšeli, například vyvinula software Farmsoft, který dokáže kompletně řídit stáda krav. Používá ho zhruba třetina krav v České republice.

Nacházíme se v půlce roku, a tak si zasloužíme i menší bilancování. Již více než rok se potýkáme s dopady války na Ukrajině, která také zasáhla trhy energií a komodit. Museli jsme se vypořádat s vysokými cenami energií a dalších vstupů i slábnoucí poptávkou napříč Evropou. Zatímco loni se nám to podařilo, zejména v odvětvích chemie nebo zemědělství, kde rostly ceny vstupů, které prodáváme, nyní jsme v přesně opačné pozici. Vedle toho se potýkáme

se slábnoucím odbytem z důvodu nepříznivého vývoje české i globální ekonomiky. Čísla, která jsme měli možnost vidět za loňský rok, letos určitě nezopakujeme.

Uvědomujeme si, že současná situace není lehká ani pro vás a vnímáme, že vysoké ceny energií i nejrozličnějšího zboží a služeb dopadají na vaše rodinné rozpočty. Děláme vše proto, abychom zajistili zdravý chod našich podniků, a tím i příjmů pro vás zaměstnance, jejichž práce a loajalita si vážíme. Věřím, že společně toto náročné období zvládneme.

Dovolte mi na tomto místě poděkovat vám za vaši práci, kterou jste odvedli v letošním půlroce. Letní prázdniny a dovolené jsou již za dveřmi, a proto bych vám chtěl popřát krásné a pohodové léto. Ať už vyrazíte do hor nebo k vodě, přeji vám, abyste si užili zaslouženou dovolenou, náležitě si odpočinuli a načerpali síly do druhé půlky roku.

Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva

JSME AGROFERT

krátké snímky
ze života
lidí a firem
z koncernu
Agrofert

Tentokrát jsme hledali odpovědi
na dvě otázky...

JAKÝ ÚKOL MÁ FARMTEC?

Úkolem Farmtecu je pomáhat udržet živočišnou výrobu v Česku. Co to přesně znamená v praxi? Podívejte se, čím se zabývají vývojáři této společnosti a jak vypadají a co umějí výrobky, které Farmtec konstruuje. Další video z audiovizuální série Jsme Agrofert je tu.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



CO JE TO ZZN?

Zkratka ZZN znamená „Zemědělské zásobování a nákup“ a ten název říká de facto úplně všechno. Nicméně – jak to v podnicích ZZN vlastně vypadá? Co všechno tu zemědělci mohou najít? To jsme se vydali zjistit do podniku ZZN Polabí, který sídlí v Kolíně. Udělejte si obrázek i vy a podívejte se, jaké video se skrývá pod QR kódem.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



NEJVlivNĚJŠÍ ŽENY ČESKA 2023

Jsme hrdí na to, že dvě členky našeho představenstva, Petra Procházková a Simona Sokolová, se opět umístily mezi Nejvlivnějšími ženami Česka. Tento prestižní žebříček i za rok 2023 sestavil časopis Forbes Česko.



Členka síně slávy ankety TOP ženy Česka **PETRA PROCHÁZKOVÁ** je v koncernu od února 1998. Svou odborností, nekompromisní pečlivostí, a loajalitou se vypracovala na první ženu financí celého koncernu. Významně přispěla i k růstu koncernu do současné podoby. „Chtěli jsme se stát rozhodujícím obchodníkem se zemědělskými komoditami na českém trhu. To s sebou přineslo i nákupy podniků ZZN, velkokapacitních sil v Brně Chrlcích a také zemědělských prvovýrob,“ vzpomíná Petra Procházková na dobu před 25 lety, kdy do koncernu přišla. Další z řady jejích klíčových projektů, který významně posunul koncern Agrofert mezi transparentní hráče na globálním trhu, bylo zavedení mezinárodních účetních standardů IFRS.



SIMONA SOKOLOVÁ se dlouhodobě objevuje mezi TOP 25 ženami českého byznysu a je jednou z členek síně slávy. V koncernu Agrofert působí od roku 2006. Jako členka představenstva má na starosti segment mlékáren, mraženého pečiva a bílého a červeného masa. „Potravinářství není snadný obor. Musíte znát své bohatství. V Kostelkách si všichni myslí, že je to párek, ale jejich rodinné stříbro se jmenuje maso. V Olmě byli hrdí na mléko, ale jejich produkt je jogurt,“ vysvětluje Simona Sokolová. Vždy bojovala za české firmy a značky, záleží jí na potravinové soběstačnosti naší země. Fabrikám zachraňuje život. A její metoda je prajednoduchá: „Mlčím, chodím a poslouchám. I mašiny. A hledám logiku firmy, hledám její zlatou nit,“ s úsměvem dodává žena, která kdysi kvůli práci v kanceláři i přespávala.



REDESIGN ZNAČKY ODKOLEK

vynesl 3. místo
v Marketérovi
roku 2022

V roce 2022 český pekařský trh zaznamenal malé zeměřesní. Způsobil to redesign tradiční značky Odkolek, který přišel nejen s novým logem, ale i s líbivými nadčasovými obaly a vyladěnou komunikací. Díky precizní práci marketérů nyní tento redesign slaví úspěch v podobě

V ČESKÝCH PEKÁRNÁCH pečeme z české pšenice

Taky už jste slyšeli ty zvěsti o pšenici? Přemýšlíte, odkud pochází a jestli neobsahuje zdraví škodlivé pesticidy? Pojďte se společně s námi podívat, jak jsme na tom v našich pekárnách Penam a Odkolek.

Cesta našeho pečiva začíná na českých polích, takže máte jistotu, že pečeme jen z kvalitní mouky z české pšenice. Z polí pšenice cestuje do mlýnů, následně pekáren a poté do vašich oblíbených prodejen. Čerstvé rohlíky, křupavý chléb, sladké koblížky, kdo by nemiloval naše české pečivo. Než se ale dostane na váš stůl, čeká ho dlouhá cesta.

POKLAD Z ČESKÝCH POLÍ

Začíná to u malého zrníčka, o které čeští zemědělci na polích pečují několik měsíců, než nastane čas sklizně. To je pak na poli rušno, pšenice se totiž musí sklídit v plné zralosti, aby zrnka byla dostatečně kvalitní pro výrobu mouky. Než se ale dostane do mlýna, je potřeba pšenici očistit od plev a všech nečistot.

JEDEME DO MLÝNA

Každé várce pšenice, která do našich mlýnů dorazí, se pečlivě věnujeme. Odebere-me vzorky a v naší laboratoři ověříme, zda

má správné parametry a můžeme ji použít. Když jsou zrníčka připravená, hurá s nimi do mlýna, kde se zlatá zrnka promění v mouku. A ta naše je opravdu prvotřídní. Mlynáři z mlýnů Penam v Brněnci, Kroměříži, Vojkovicích a Znojmu jsou odborníci na slovo vzati a připravují nám mouku té nejvyšší kvality. A kdo si vzpomněl na pohádku o Pyšné princezně, tak si teď může zazpívat „Už je to uděláno, už je to hotovo“. Ale jen ve mlýně, my pokračujeme dál do pekárny.

UŽ SE TO PEČE

Základem pro jemné a vláčné těsto jsou v Penamu a Odkolku ověřené receptury a šikovné ruce našich pekařů. Každý den upečeme v našich 14 pekárnách miliony rohlíků, housek, koláčů a křupavých chlebů. Ve vyhřátých pecích získává pečivo svou typickou barvu a chuť. Vy si ho pak můžete vychutnávat čerstvé a voňavé od rána až do večera. Dobrou chuť!



výhry trofeje Zeleného delfína za 3. místo v Marketérovi roku 2022. Soutěž Marketér roku je pravidelně vyhlašována Českou marketingovou společností a každoročně se do ní přihlašují desítky velkých i menších společností. Výsledky za rok 2022 byly jako vždy slavnostně oznámeny v Klubu Lávká v Praze. Celým večerem provázal moderátor Karel Voříšek, který ke konci programu předal ocenění za 3. místo Martinu Dolskému, řediteli marketingu United Bakeries a.s., za komplexní redesign tradiční značky Odkolek včetně nového loga, komunikace, výrobků i kampaně.

„Úžasné třetí místo v této prestižní soutěži potvrzuje, že nově nastavený směr značky Odkolek je správný, a velké poděkování patří všem kolegyním a kolegům, kteří se na tom každý den podílejí,“ hrdě uzavírá Martin Dolský, který vede marketing ve společnostech Penam, a.s. a United Bakeries a.s.

DZV NOVA, A.S. slaví 30 let

Zemědělský podnik DZV NOVA, a. s. letos slaví 30. výročí od svého vzniku. Na počest tohoto významného jubilea v sobotu 10. 6. 2023 společnost pořádala Farmářský den. Návštěvníci akce tak mohli nahlédnout například do moderních stájí pro krávy, které zvířatům poskytují to nejlepší možné zázemí – jsou v nich automatická světla, větráky, rolety i lopaty na kejdu.

Kromě prohlídky celého areálu návštěvníky akce těšila skvělá muzika, vynikající občerstvení i bohatý program pro děti, jehož součástí byly nejrůznější interaktivní hry. A co víc? Po celou dobu se tu točila výborná vanilková a čokoládová zmrzlina na účet podniku. Mezi návštěvníky byli nejen obyvatelé Petrovic, kde společnost sídlí, ale také na akci zaměřilo spoustu zaměstnanců z celého koncernu Agrofert a výjimkou nebyli ani nejrůznější významní hosté – například předseda Zemědělského svazu Martin Pýcha.

Akce se vydařila, počasí přálo a na tváři ředitele DZV NOVA Pavla Dvořáka byla vidět spokojenost. Nezbyvá než podniku popřát vše nejlepší a spoustu úspěchů do dalších 30 let...



KRÁLOVOPOLSKÉ VOLEJBALISTKY JSOU MISTRYNĚMI ČESKÉ EXTRALIGY Penam hrdým partnerem!

Volejbalové finále extraligy žen bylo i letos napínavé a opět se do něj probíjaly týmy volejbalistek z Králova Pole, jehož partnerem je Penam. Strhující finálová bitva byla o to zajímavější, že se do finále probíjaly dva brněnské týmy. A protože Penam a Brno prostě patří k sobě, není divu, že jsme byli u toho.

Chtěli bychom poděkovat celému realizačnímu týmu, ale také všem volejbalistkám za skvělou reprezentaci Brna. Jsme rádi, že jsme jako partner klubu mohli opět přispět, alespoň malým dílem, k výbornému výsledku volejbalistek VK Královo Pole.

STRONGMAN ETHANOL VRDY

Na začátku července se ve Vrdech uskuteční setkání strongmanů, jehož tradičním partnerem je Ethanol Energy. V časovém limitu budou plnit začátečníci i profesionálové nejrůznější disciplíny. Těšit se můžete na Viking press, Herkules hold, supe yoke nebo třeba fíngal fingers. Vyvrcholením celé akce bude pokus o překonání národního rekordu Atlas stone. Po skončení závodu si diváci budou moci sami vyzkoušet jednotlivé disciplíny a pro děti bude připraven skákací hrad a různé soutěže.



VYLADENÉ CHLEBY pre regióny

Pre bratislavský kraj sme vyvinuli Chlieb prešporský, ktorý je pripravený kombináciou pšeničnej a ražnej múky, pričom práve ražná múka mu dodáva typický, mierne kyslastý nádych, vďaka ktorému sa ešte viac zvýrazní pravá chlebová chuť. Chlieb sme doladili i jemným posypom zo sezamových semienok.

Pre novohradský región sme pripravili naozaj skvelý sladký výrobok. Je ním Novohradský bábovnik a ako napovedá samotný názov, je to výrobok odladený z cesta na mramorovú bábovku. Bábovníku sme však dali netypickú formu, a tak zaujme na prvý pohľad. Ak ste teda milovníkom báboviiek, určite Vám novým výrobkom ulahodíme, je totiž krásne šťavnatý a jemný a kombinácia svetlej piškóty a kakaového cesta z neho robí skvelú voľbu k poobedňajšej káve, alebo len tak, keď máte chuť si spríjemniť deň kvalitným pečivom. Z novohradskej oblasti sa presúvame až na východné Slovensko, kde sme pre zákazníkov pripravili Chlieb Šarišan. Chlebík je výnimočný svojou nadýchanosťou a vláčnosťou a ako citujeme pani riaditeľku Ing. Danku Kontuľovú na etikete výrobku, tento chlieb je pre pekárov z východu srdcovou záležitosťou.



KRIMI kauzy

Divize interní
bezpečnosti

Krádež traktoru s krmným vozem

Zloděj odcizil v ZS Vysočina traktor s krmným vozem v hodnotě 280 000 Kč a ukrýl jej v lesním porostu. Bezpečnostní specialista traktor v krátké době lokalizoval a monitoroval. Následující den byl na inkriminovaném místě zadržen muž, kterého zaznamenal kamerový systém při krádeži traktoru ze střediska. Pachatelé bylo sděleno obvinění z trestného činu neoprávněného užívání cizí věci.



Prodával kradenou naftu

Divize interní bezpečnosti v součinnosti s vedením společnosti Uniles, a.s. odhalila případ krádeže celkem 320 litrů motorové nafty, kterou v období několika měsíců odčerpával zaměstnanec střediska MS Chřibská z nádrže jemu svěřeného nakladače Volvo. Odcizenou naftu v plastových kanystrech převážel do místa bydliště a následně prodával náhodným zájemcům. Pachatel způsobenou škodu uhradil a byl s ním rozváznán pracovní poměr.



Ukradenou plynovou masku ostraha objevila

Kmenový zaměstnanec společnosti Synthesis, a.s. v průběhu pracovní doby na svém pracovišti odcizil plynovou masku zn. Auer, kterou ukrýl na dně svého batohu, a snažil se nepozorovaně projít výtahem. Na základě předchozího poznatku bezpečnostního specialisty byl vytipován ke kontrole a odcizenou plynovou masku v hodnotě 2480 Kč u něj pracovníci ostrahy našli. Se zaměstnancem byl ukončen pracovní poměr.





Eduard Pohl jezdil léta s kombajnem. Teď vyměnil mlátičku za traktor-bagr a s ním upravuje cesty pro letošní rally.

„NEDEJBOŽE ABY PŘIŠLY BOUŘKY,“

říká údržbář **Eda Pohl**.
Stará se o lesní rally trasy



V Hustopečích se o víkendů 16. a 17. června jel už 18. ročník AGROTEC PETRONAS RALLY. Závod rychlých aut, který má v podtitulu název „rally mezi vinohrady“ připravují každoročně desítky zaměstnanců AGROTEC Group. Jedním z nich je i údržbář Eda Pohl. Na starost má všechny úseky, po kterých se jedou takzvané rychlostní zkoušky.

Potkáváme se v lese nad Kurdějovem. U cest leží sem a tam hromady s asfaltovým recyklátem. I tudy se pojede jedna z rychlostních zkoušek osmnáctého ročníku závodu AGROTEC PETRONAS rally. Hromady materiálu sem navezli chlapi z AGROTEC Group. Eda Pohl ho použije na úpravu zdejších šotolinových cest. „Chystám veškeré erzety, v Němčičkách třeba tam je toho u lesa hodně, kousek v Horních Bojanovicích, Starovice, Nikolčice... Všechno postupně upravím a nachystám,“ říká sedmapadesátiletý Pohl.

CHYSTAT RALLY JE PŘÍJEMNÁ ZMĚNA

Cesty upravuje traktor-bagrem značky New Holland. „S takovými mašinami mě baví dělat. Tady je nakladač, lopata, vzadu je podkop, momentálně mám na tom svahovou lopatu, když si někde potřebuji tu cestu vyspárovat,“ ukazuje na stroj za svými zády. Je na něm vidět, že tu práci má rád. „Změním prostředí, je to na pár týdnů zas něco jiného.“

Do úprav cest se pouští zhruba tři týdny před rally. Letos to bylo ale trochu jinak. „Byl jsem na operaci se šlachami na levé



ruce. Doktor mě chtěl nechat ještě dva měsíce doma, ale to já ne, musím do práce, dyť já se na tu rally každý rok tak těším.“

Když se jede rally, Eda si nařizuje budík na třetí ráno, ale vyjíždí kdykoli, když je třeba. Kdysi dokonce zachránil jeden z ročníků hustopečské rally. „To byl šílený ročník, ve čtvrtek večer přišla průtrž mračen, zaplavené silnice, asfaltové cesty zavalené bahnem. Katastrofa. A v pátek se měla jet rally. Když si tu hrůzu přijel obhlédnout náš generální ředitel Martin Rada, už jsem tam jezdit s traktorem a dával cesty do pořádku. Víím, co je třeba,“ říká Eda.

A je to tak. Eda má zkušenosti a za ty roky všechno pod kontrolou. Počasí ale ne. „Hlavně, aby nepřišly bouřky, furt poslouchám rádio, celý den,“ říká s lehkým neklidem v hlase. „Kdyby přišla nějaká přívalová voda, to by bylo hodně špatný. Proto si

vždycky něco z toho materiálu tady nechávám, nespotřebuju všechno, abych měl na opravy, kdyby se něco přihodilo v průběhu závodu. Kdyby to nedejbože někde bouřka spláchla.“

Jakmile rally skončí, objíždí Eda Pohl starosty obcí, kterými závod projel a nabízí jim pomoc. „Taková je dohoda, vzájemně si vycházet vstříc. Cesty dáváme po rally vždy do pořádku, po závodu jsou často v lepším stavu než před. Je to také naše pomoc lidem v obcích, kterými závod jedeme, aby mohli komfortněji jezdit na své pole, vinohrady a pozemky. Protože jsme si vědomi, s jakou trpělivostí respektují nutné omezení a uzavírky v průběhu rally,“ doplnil Eduarda Pohla Martin Rada, generální ředitel AGROTEC Group, předseda organizačního výboru rally a rally jezdec. I on závodí se svojí posádkou.



NĚCO O AGROTEC PETRONAS RALLY

AGROTEC Petronas rally si díky svému specifickému charakteru získala přízeň posádek. Ty tak často na jih Moravy zavítají nejen kvůli tomu, že soutěž bývá součástí MČR v rally i slovenského šampionátu, ale kvůli šotolinovým pasážím rychlostních zkoušek. Skvělý je i poměr přejezdů vůči ostrým kilometrům, který se dlouhodobě daří držet v poměru 50:50.

Hustopečská soutěž vyniká svým kompaktním charakterem. Poměr přejezdů vůči soutěžním kilometrům bývá zpravidla připadá pouze přibližně 150 km přejezdů.

Soutěž je divácky nesmírně atraktivní díky včleněným šotolinovým úsekům, kde není nouze o průjezdy dveřmi napřed. Divácká místa jsou vybírána s ohledem na co nejlepší poměr atraktivity ruku v ruce s bezpečností.

Tradičně se v rychlostních zkouškách střídají zpevněné a nezpevněné úseky. Díky tomu nabízí AGROTEC Petronas rally jedinečný charakter i průjezdy sportovních speciálů zahalené v oblacích prachu.



Významné výročia DUSLA A AGROFERTU

V tomto roku si pripomínáme 65. výročie založenia Dusla a 30. výročie založenia materskej spoločnosti AGROFERT, a.s. Takmer tritisíc účastníkov, zamestnancov s rodinami a pozvaní hostia oslávili tieto významné jubileá 27. mája na Zamestnaneckom dni Dusla a VUCHT. Pre deti aj dospelých bolo pripravených mnoho atrakcií. Pripomenuli sme si aj 80. výročie založenia Hádzanárskeho klubu žien Slovan Duslo Šaľa, ktorého je Duslo generálnym sponzorom.

Veľký úspech zožala plošina našich hasičov, z ktorej mali deti i dospelí krásny výhľad na Šaľu a okolie. Prekvapením bola obrovská dvojmetrová torta, na ktorej si pochutili nielen deti. Vyvrcholením celého podujatia boli vystúpenia hudobných skupín – Peter Nagy a Indigo, Peter Bič Projekt a veselá východniarska skupina Ščamba. Akrobati v záverečnej Pyro Fire Show vykúzlili z ohňa aj výročné logá Dusla a Agrofertu. Po dlhých štyroch rokoch bez konania takéhoto podujatia zamestnanci Dusla s rodinami strávili krásny, bohatým programom naplnený Zamestnanecký deň.



Petr Bláha, generálny riaditeľ



GREENCHEM slaví 20 let



Společnost GreenChem letos slaví kulaté výročí. Během posledních dvou desetiletí si prošla vzestupy i pády, ale více než kdy jindy nyní stojí na pevných základech a stabilně roste. Podařilo se jí dosáhnout významných milníků a vstoupit na nové trhy.



GreenChem z koncernu Agrofert je jedním z největších evropských výrobců a distributorů AdBlue. Sídli v nizozemské Bredě a byla založena v roce 2003. Od té doby se rostla a expandovala do zahraničí. V současné době působí ve 25 zemích světa a má pobočky v 11 zemích – Brazílii, Chorvatsku, České republice, Polsku, Francii, Maďarsku, Itálii, Nizozemsku, Slovensku, Španělsku a Velké Británii.

GreenChem vyrábí AdBlue ve 48 závodech a v roce 2022 dodal na trh více než 814 milionů litrů. Je také jedním z mála dodavatelů, kteří nabízejí kompletní řešení od balených produktů po systémy nádrží, od předprodejní podpory až po služby koncovým zákazníkům. Stali jsme se společností, na kterou se ostatní obracejí, pokud řeší AdBlue. Nabízíme totiž vhodná řešení pro kon-

cového uživatele, ať už jde o maloobchod, domácí základnu nebo velkoobchod, v domácích nádržích pro každé řešení a stále dostatečně flexibilní, abychom byli schopni vyvíjet a navrhovat naše vlastní řešení.

GreenChem těží z toho, že je součástí koncernu Agrofert spolu se sesterskými společnostmi Duslo a SKW, které se podílely na jejím úspěchu. Významně ji podpořily zajištěním nepřetržitých dodávek jejím zákazníkům i v náročných časech, kdy ostatní výrobci čelili výpadkům nebo odstávkám. Tato schopnost zajistit nepřetržitý servis nepochybně přispěla k důvěře a loajalitě, kterou do GreenChemu jeho zákazníci vložili.

Vedle AdBlue je GreenChem dodavatelem redukčních činidel na bázi močoviny a čpavku používaných pro snižování NOx

(oxidů dusíku) ze spalín ve stacionárních zařízeních pro kontrolu emisí. Stacionární sektor, jako jsou elektrárny, spalovny, zařízení na výrobu energie z odpadu, cementárny a další průmyslové aplikace potřebují používat redukční činidla NOx pro správnou funkci SCR (Selective Catalytic Reduction) nebo SNCR (Selective Non-Reduction). GreenChem dodává své produkty největším výrobcům elektřiny, cementu a dalším klíčovým průmyslovým odvětvím v regionu střední Evropy. Navázal silná partnerství a těší se dobré pověsti díky poskytování vysoce kvalitních produktů a služeb, které splňují požadavky tohoto dynamického trhu. Zkoumá také možnosti expanze do dalších zemí, kde již GreenChem působí, a využívá zavedenou síť a zdroje, aby obsluhoval nové trhy.



KVĚTEN A ČERVEN patřil exkurzím

I letos jsme spojili síly s našimi partnerskými školami a společně s našimi kolegy z Cerey, Navosu a ZZN Polabí jsme znovu uspořádali exkurze pro studenty středních škol na pražské České zemědělské univerzitě.



ZAJÍMAVOSTI ZE SKLENÍKU

Marakuja, tropické ovoce původem z Brazílie, je vytrvalá liána. Plod je kulatý až oválný, žlutý či tmavě fialový. Dužina je šťavnatá a obsahuje mnoho semínek. Používá se k výrobě džusu nebo se konzumuje čerstvá. V našich krajích ji známe většinou pod názvem „mučenka“ a v anglicky mluvících zemích ji nazývají „passion fruit“.

VÍTE, PROČ se jí u nás říká mučenka? Protože její květ se podobá koruně mučeného Ježíše Krista.

Vanilka, jejíž lusk je využíván jako koření nebo v parfumerii, patří do rodu orchidejí. Je to liána původem z Mexika. Dnes se pěstuje hlavně na Madagaskaru, Réunionu, v Ugandě a také v Mexiku.

VĚDĚLI JSTE, že ji opyluje rod včel Melipona, který žije jen v Mexiku? Jinde musí být opylována ručně, a proto je cena vanilky na světových trzích tak vysoká.

Do kampusu univerzity jsme zavítali se studenty Střední školy zemědělské a Vyšší odborné školy Chrudim, Masarykovy střední školy zemědělské a Vyšší odborné školy Opava, Střední zemědělské školy v Čáslavi a Střední průmyslové školy chemické Pardubice. Tyto střední školy patří mezi naše dlouhodobé partnery a jejich studenti se postupem času stávají našimi zaměstnanci.

Program každé exkurze se snažíme přizpůsobit na míru, aby odpovídal oboru studia dané školy. A samozřejmě super den zakončíme obědem v menze.

Jako první se do areálu ČZU přijeli podívat studenti z našich partnerských škol z Chrudimi a Čáslavi. Studenti se dozvěděli více o správném třídění odpadů, procesech čištění

znečištěných vod, ale také jak funguje proces vermikompostování. Získali zde nejen spousty nových informací, ale mohli se také zamyslet nad tím, co chtějí do budoucna studovat nebo kde začít svou pracovní kariéru.

A aby to nebylo jen o teorii, vydali jsme se společně do školní botanické zahrady, kde měli studenti možnost vidět, jak vypadají nejrůznější exotické rostliny.

Studentům se také otevřely dveře moderního potravinářského pavilonu, kde mohli nahlédnout do procesu zpracování masa nebo do pekárenského provozu. Studenti si prohlédli také Technickou fakultu, na skok jsme se zastavili ve Výzkumném a výukovém pivovaru a výukové hale pro měření, testování a diagnostiku silničních a motorových vozidel.

Soutěž MLADÝ ZEMĚDĚLEC

V letošním roce jsme odstartovali novou soutěž Mladý zemědělec. Chceme dětem ukázat, že v zemědělství je řada atraktivních oborů a že studium zemědělské školy není o nic méně prestižní než jiné. Zejména dnes, kdy zemědělství prochází technologickou revolucí. Už nyní se traktory ovládají pomocí tabletů, řízení farem je napojené na mobilní telefony a celý systém prochází digitalizací. A navíc bude potřeba vždy, vždyť zemědělství zajišťuje potraviny, stará se o krajinu a ovlivňuje hospodaření s přírodními zdroji.



Vladimír Pícha ze Zemědělského svazu, ředitel školy Jaromír Horníček a za ZZN Polabí Tomáš Serbus



Rádi byste
nahlédli
do zákulisí
soutěže?
Podívejte se
na video

Protože vztah k zemědělství je potřeba budovat už od základní školy, uspořádali jsme ve spolupráci se ZZN Polabí a Střední zemědělskou školou v Čáslavi regionální nultý ročník soutěže, kde jsme si chtěli vyzkoušet, jak to bude fungovat a zda budou mít děti a jejich učitelé zájem. Soutěže se zúčastnilo 350 žáků 7. tříd základních škol z Čáslavska, Kutnohorska a Havlíčkobrodsko. V prvním kole žáci absolvovali test z oblasti biologie, chovu zvířat a pěstování rostlin. Nejlepších 26 žáků postoupilo do finále, které proběhlo v prostorách Střední ze-

mědělské školy v Čáslavi. Účastníky čekalo nejdříve slavnostní zahájení v aule školy, kde je přivítali ředitel školy Jaromír Horníček, obchodní ředitel ZZN Polabí Tomáš Serbus a Vladimír Pícha ze Zemědělského svazu.

Ve finálovém kole žáci museli ukázat své dovednosti v praxi v šesti disciplínách. A to velmi náročných nejen na znalosti, ale také na zručnost. Zkusili si dojení na čas na modelu krávy, jízdu s naloženým kolečkem na trati plné zatáček nebo jízdu traktorem. Znalosti pak prověřila tajenka v angličtině,

poznávátka zemědělských plodin a test na odhad váhy, který byl asi nejtěžší.

Řekněte sami, dokázali byste od oka navážít půl kila sena nebo kilogram pšenice?

Pro pedagogický doprovod byla během soutěžního klání připravena komentovaná prohlídka nejen školy a přilehlých prostor, ale také školního tropického skleníku.

Slavnostní vyhlášení soutěže Mladý zemědělec proběhlo opět v aule školy. Nejlepším mladým zemědělcem se stal Adam Bleha. Oceněno bylo prvních pět nejlepších žáků. Mezi cenami byl například tablet, chytré hodinky nebo bezdrátová sluchátka. Nikdo však neodešel s prázdnou, všichni soutěžící si odnesli originální komiksové tričko, kalendář Záchrané stanice Pasíčka a kšiltovky od ZZN Polabí, která byla hlavním partnerem a spoluorganizátorem této nové soutěže.

Těšíme se za rok! Nejen v kole regionálním, ale i celorepublikovém.

HR NENÍ NUDA, NIKDY NEVÍTE, CO VÁS POTKÁ

Seznamte se s novými personálními řediteli našich dceřiných společností. Ptali jsme se jich, jakým čelí výzvám, jak důležitý je work life balance a co je nejvíce baví na HR.



**VÍT
ONDŘEJ**
AGROFERT a.s.

1.

Ano, výzva je přesně to, proč jsem se o novou pozici ucházel. Výzva poznat něco nového, zkusit opustit dvacetiletou praxi právníka a posunout se zase dále, navíc uvnitř firmy, což považuji za oboustranně výhodné. A co bylo nejtěžší? Asi změnit způsob uvažování a náhledu na danou problematiku. Jsem ale životním optimistou, takže těžkosti si nepřipouštím, protože s úsměvem a pozitivním myšlením jde všechno lépe. Určitě jsem měl velkou výhodu, že znám prostředí, že jsem nešel do nového.

2.

Největší problém vidím v tom, že v obecné rovině se celá řada věcí změnila, a to nejen z pohledu odměňování, kdy jsme v poslední době zaznamenali velký tlak na růst mezd. To spolu s nedostatkem pracovníků byl velký problém. Nyní se posouváme v tom smyslu, že je kladen velký význam na efektivitu a procesy automatizace, abychom věci dělali jinak a nově. Zkrátka změnit myšlení tak, že pokud věci budeme dělat stejně, nebudeme do budoucna úspěšní. To však pro řadu jak nově nastoupivších, tak stávajících letitých zaměstnanců může znamenat opravdu problém.

1

Nová pozice, nová výzva,
dá se to tak i u vás říci?
Co bylo pro vás v začátcích nejtěžší?

2

Co je podle vás dnes největší
problém v oblasti HR?

3

Jak vyvažujete náročnou práci
a soukromí, tzv. work life balance?

4

Je v HR nuda? Co vás nejvíce
baví na práci personálního ředitele?

5

Jaký je váš běžný pracovní den?

3.

Snažím se striktně oddělovat práci a soukromí (rodinu), což neznamená, že si doma neotevřu večer notebook a neřeším nějaké věci, ale snažím se to dělat tak, aby to rodinu nenarušovalo, což se snad zatím daří. Důležitý je také relax, ať už s rodinou či přáteli, musíte prostě občas vypnout. Pro mě je velkým koníčkem sport, cyklistika, futsal, běh, to jsou všechno aktivity, které na mě působí pozitivně. Otřepané heslo sportem k trvalé invaliditě u mě zatím (naštěstí) neplatí ☺.

4.

Nuda? Jsem chronicky aktivní člověk, který věčně chodí někam pozdě, protože se snažím každý okamžik využít co nejvíce efektivně, ať už doma či v práci. Takže já nudu neznám, možná někdy malinko takové to klasické lelkování (pro mladší generaci zevlování). A co mě nejvíce baví? Jednoznačně čerpání nových informací, vnímání souvislostí a možnost některé věci přímo ovlivňovat a brát na sebe odpovědnost. Tedy možnost rozhodnout se a nést za to odpovědnost.

5.

Běžný pracovní den? No on je každý jiný, takže to je trochu složitější otázka. V pondělí většinou porady, schůzky (občas platí from meeting to meeting), jednání, nutná operativita, ale také možnost popřemýšlet nad koncepčními věcmi, analytika... A určitě platí, že běžné dny bývají delší.



**MARIAN
PETREK**
Cerea, a.s.

1.

Ano, rozhodně to považuji za velkou výzvu, se kterou se pojí i velká odpovědnost. Vzhledem k tomu, že jako personálně-právní ředitel zastřešuji právní i personální agendu, tak v začátcích pro mě bylo asi nejtěžší skloubit dohromady tyto agendy a dobře si pak nastavit jednotlivé procesy a kompetence.

2.

Podle mě je jedním z největších problémů stárnutí stávajících zaměstnanců a jejich nahrazování novou generací, což je právě v našem zemědělském segmentu velice palčivým problémem. Dále bych řekl, že je to rovněž nedostatek určitých kvalifikovaných pracovníků na trhu práce (např. elektrikáři).

3.

Myslím, že je dobré, aby si každý našel to „svoje“ při čem se cítí dobře a je schopen si odpočinout, ať už je to nějaká sportovní činnost nebo jen relaxace nad knížkou. Já osobně preferuji aktivní odpočinek na výletech s rodinou nebo potom v posilovně a na golfu, kde si dokážu odpočinout hlavně po „psychické stránce“.

4.

V oblasti HR rozhodně nuda není a ani si nedokážu představit, že by někdy mohla být. Na práci personálního ředitele mě nejvíce baví rozmanitost, protože nikdy nevíte, co vás při této práci potká.

5.

Většinou ihned ráno u kávy projedu e-maily, události v kalendáři a seznam úkolů, potom si obejdu své kolegy a kolegyně z útvaru a pobavím se s nimi o aktuální práci. Pak většinou následují jednání s ostatními kolegy dle jejich požadavků nebo nějaká samotná „psací“ práce v kanceláři.



**IVANA
MIDDLETON**
PENAM, a. s.

3.

Po naskočení do Penamu u mě tato oblast trošku pokulhává, jsem si toho vědoma a snažím se v tom polepšit. Každopádně nejvíce mě dobíjí má rodina, do které patří i náš pes, který je vyloženě učitel štěstí. Hlavní relax jsou pro mě tedy vycházky se psem – zlatým retrívrem a fandění hokeji a fotbalu, kterým se věnuji mí synové.

4.

Nudu jsem rozhodně nikdy v HR nezažila. To, co mě na HR práci baví, je právě její rozmanitost. Dnes zastřešuji oblasti ekonomiky práce, personalistiky, náborů, vzdělávání, compliance, HR marketing, BOZP, PO, ŽP a při velikosti firmy se pořád „něco děje“. Hlavně je stále prostor agendy posouvat kupředu při reflektování moderních trendů.

5.

Každý den je jiný, právě proto mám tuhle práci moc ráda. V mém kalendáři naleznete pravidelně vyčleněný čas na stěžejní projekty, nicméně tam patří i běžné agendy a neplánované řešení ad hoc záležitostí. Hodně času věnujeme s kolegy i společným workshopům k sjednocování a nastavování procesů. Díky tomu, že pekárny a mlýny jsou rozsety po celé republice, tak i hodně cestuji. Nově jsem se naučila hodně věcí vyřizovat z auta ☺

1.

Pozice je více méně stejná, stejně tak náplň práce jako v Agrotecu. Největším rozdílem pro mě byla změna sektoru, velikost a rozsah firmy. Ve skupině firem Penam na mě čekalo 18 provozoven, 3500 zaměstnanců a hlavně skvělý tým kolegů, kteří urychlili moji aklimatizaci. A tímto jim patří můj velký dík. Na počátku mě velmi nadchl příběh a vize Penamu, její naplnění po stránce HR je rozhodně výzva.

2.

Problémy? Řídím se druhou částí přísloví: Kdo nechce, hledá důvody, kdo chce, hledá způsoby. Trh práce je dnes takový, jaký je, jsme tedy na tom všichni stejně. Nicméně jednoznačně trápí všechny personalisty nedostatek kvalifikovaných angažovaných pracovníků a narážíme i na pracovní specifika a požadavky, které přináší nástup mladých generací.

A middle-aged man with short grey hair, smiling, is leaning on a metal railing. He is wearing a light blue long-sleeved button-down shirt and dark trousers. He has a black watch on his left wrist and a gold ring on his left ring finger. The background is a blurred farm scene with a large white structure, possibly a silo or part of a greenhouse, and some dark foliage.

BOHUMIL BELADA

Na lidi Farmtecu
jsem pyšnej...

Farmtec je firma s dlouhodobou historií. Funguje už 27 let, přesně od roku 1996. Po celou dobu svého fungování si klade jeden důležitý cíl: Pracovat na udržení živočišné výroby v České republice. Zatímco rostlinná výroba si žije svým vlastním životem a v dlouhodobém časovém měřítku se neseťká s přílišnými výkyvy, o živočišné výrobě to samé říct nedá. Její stavy dlouhodobě klesají. Proč je živočišná výroba pro Česko důležitá a jak se podílí na jejím udržení Farmtec, a. s. – lídr v oblasti stájových technologií? Odpověď přináší ředitel zmíněné společnosti a viceprezident Agrární komory ČR Bohumil Belada.

Jaké je poslání a vize Farmtecu?

Naším posláním i vizí je udržet živočišnou výrobu v České republice a ve společnostech koncernu Agrofert tím, že vymýšlíme a realizujeme investice, které podnikům pomáhají zlepšit rentabilitu, a to i v tak těžké době, ve které se momentálně živočišná výroba nachází.

Co je zárukou pro to, aby se vám to dařilo?

Šikovní lidé. Farmtec je firma vědomostní. Pracuje tu velké procento velmi vzdělaných chytrých lidí, kteří vymýšlí nové věci. Společnost má 250 zaměstnanců, z toho 80 projektantů. Jsou to vysokoškoláci s autorizací, kteří projektují farmy. Mimo to u nás pracuje spousta skvělých technologů a odborníků na zemědělství.

Má podle vás Farmtec v souvislosti s udržením živočišné výroby v Česku celospolečenský přínos?

Díky zrealizovaným investicím v zemědělských podnicích má firma částečnou zásluhu na tom, že se v Česku daří živočišnou výrobu udržet. Z inovativního přístupu totiž netěží jen Farmtec jakožto výrobce a dodavatel výjimečných technologií. Díky tomu, že se zemědělské podniky inovacím otevrou, jejich podnikání je následně daleko rentabilnější, což má v konečném výsledku pozitivní vliv i na Českou republiku jako takovou.

Můžete být konkrétní?

Vzhledem k tomu, že se živočišnou výrobu podařilo udržet, povedlo se také podpořit zaměstnanost na venkově. Zemědělský podnik, který má rostlinnou výrobu, zaměstnává na 2000 hektarů zhruba 20 lidí. Podnik, který se vedle rostlinné výroby věnuje i té živočišné, na tu samou plochu zaměstná zhruba 100 lidí.

Jaké další pozitivní dopady s sebou živočišná výroba nese?

Vedle pozitivních dopadů na zaměstnanost má dobrý vliv taky na životní prostředí. Pokud je totiž podnik orientovaný pouze na rostlinnou výrobu, pěstuje relativně úzký okruh plodin. Obilí, řepku... Zkrátka to, co je pro něj výhodné. V momentě, kdy zemědělský podnik do svých aktivit zařadí i výrobu živočišnou, musí kromě „výhodných“ plodin pěstovat i plodiny krmné. Najednou se na polích tedy objeví hrách, jetel, vojtěška. Tyto krmné plodiny jsou navíc zároveň také plodinami zlepšujícími. Jejich pěstování a následné pravidelné střídání v osevním postupu půdě velmi prospívá.

Kromě toho, co jste uvedl, si zemědělci živočišnou výrobu často pochvalují v souvislosti s tématem boje proti suchu...

A to je další důvod, proč je živočišná výroba pro Česko klíčová – boj se suchem nelze opomíjet. Půda často ztrácí svou významnou dovednost – zadržovat vodu. Přítomnost živočišné výroby ji však tuto schopnost navrací. Organická hmota v podobě hnoje a kejdy, která je do půdy navracena, se chová trochu jako houba – dokáže vodu dlouhodobě zadržet a postupně ji uvolňovat v suchém období.

Jak vnímáte, že se také do určité míry nepřímo podílíte na potravinové soběstačnosti Česka?

Těší mě to. Hodně lidí neustále hovoří o potravinové soběstačnosti ČR v základních potravinách, jako je maso, mléko nebo zelenina. Česká republika se potravinovou soběstačností snaží dlouhodobě zvyšovat, k čemuž mimo jiné pomáhá právě technologický pokrok. Tím pádem i Farmtec. Nicméně, není to jen o soběstačnosti potravinové. Ve Farmtecu si dobře uvědomujeme, jak významná je pro naši zemi také soběstačnost v technologiích. Nemělo by se na ni zapomínat...

Jak tedy konkrétně Farmtec přispívá k technologické soběstačnosti?

Farmtec je přímým výrobcem inovativních zemědělských technologií. U skotu je jeho podíl vlastních výrobků z celkového sortimentu až 90 %. Společnost výrobky vymýšlí, vyvíjí, vyrábí a uvádí do provozu. Pevně si stojíme za každým svým produktem, který jsme vyrobili. Jedná se o vysoce kvalitní technologie „Made in Česká republika“.

Na jaký výrobek jste nevíce pyšní?

Největším klenotem z dílny společnosti Farmtec jsou dojírny. Firma je vyvíjela několik let a následně je začala také vyrábět jako jediná v České republice. Nejedná se však pouze o dojírny jako takové, ale také o elektronickou nadstavbu, která je jejich nedílnou součástí.

FARMTEC POVAŽUJI
ZA VĚDOMOSTNÍ FIRMU.
PRACUJE TU VELKÉ PROCENTO
VELMI VZDĚLANÝCH CHYTRÝCH
LIDÍ, KTERÍ VYMÝŠLÍ DOBRÉ VĚCI.
JSOU TO TI NEJLEPŠÍ VE SVÉM
OBORU. JSEM NA NĚ PYŠNÝ.

VE FARMTECU
SI DOBRĚ UVĚDOMUJEME,
JAK VÝZNAMNÁ JE PRO NAŠI
ZEMI POTRAVINOVÁ
SOBĚSTAČNOST

Jaké další výrobky pomáhají zemědělcům usnadnit život?

Bezobslužné stáje s technologiemi Farmtec. Firma do nich dokáže zabudovat automatické systémy řízení, které řídí všechny možné prvky – světla, ventilátory, plachty, vrata či lopaty na kejdu. Byly vyvinuty hned v několika různých provedeních. Vše je řízeno přes počítač či přes mobil. Zbytečná práce odpadá. Kromě toho společnost vyvinula software Farmsoft. Ten dokáže kompletně řídit stáda krav. Používá ho zhruba třetina krav v České republice.

Zabýváte se i hardwarovými věcmi?

Ano, jako příklad lze uvést naše vitalimetry – speciální obojky pro krávy, které sledují jejich pohybovou aktivitu. Díky monitorování pohybu lze určit, jaký je aktuální zdravotní stav každé krávy. Porovnává se pohybová aktivita zvířete každou hodinu k nějakému jejímu průměru, a to vlastní pohyb, žraní a přezvykávání. Pokud kráva má aktivitu méně, poukazuje to na zdravotní problém. Naopak – pokud vykazuje větší aktivitu, reflektuje to říji.

Čemu všemu vývoj každé nové technologie předchází?

Na úplném začátku je třeba si říct, jakou změnu má vývoj nového produktu přinést. Co je cílem? To vyplývá ze zpětných vazeb, z vědomostí a ze zkušeností, které se v mezidobí načerpaly. Následuje průzkum trhu. Ten je naprosto klíčový. Je třeba si udělat rešerši toho, jaké možnosti již současný trh nabízí. A pak je nevyhnutelné si položit otázku: Vyplatí se Farmtecu danou věc vyvinout, nebo by byl vývoj přespříliš nákladný, a tak ji koupí již vyvinutou od někoho jiného?

Co se děje dál, pokud se ve firmě shodnete, že vývoj nového výrobku dává smysl?

Přichází na řadu středisko „Vývoj“. Založí se vývojový úkol, který si mezi sebe rozdělí dvě skupiny lidí. Za prvé jsou to technologové, co dokáží ve 3D rozměru kreslit a modelovat na počítači, jak by daný výrobek mohl



Bohumír Kapoun byl dlouholetým obchodním ředitelem společnosti Farmtec a.s. Patřil mezi nejvíce uznávané zootechniky v ČR – dával směr vývoje technologie především v chovech dojníc



Vladimír Čítek – první generální ředitel společnosti Farmtec a.s. Firmě udal směr. Pro Bohumila Beladu byl velký vzor a učitel, jak správně vést lidi a nastavit ve firmě dobré vztahy. Bohužel v roce 2005 tragicky zahynul.



Bohumil Belada, současný generální ředitel společnosti Farmtec a.s., na historickém snímku

vypadat. Za druhé jsou to technici, kteří jsou následně schopni produkt vyrobit. Nejdříve je potřeba vytvořit prototyp výrobku. To se odehrává v takzvané vývojové dílně.

Aby lidé z vývoje mohli podat ten nejlepší výkon, spolupracují se střediskem „Produkt“. Dalším důležitým článkem vývoje je servis. Zkušební servisní pracovníci dávají zpětnou vazbu, co by v provozu mohlo způsobovat problémy.

Zmínil jste středisko „Produkt“. Kolik takových produktových středisek celkem máte?

Produktů je ve Farmtecu celkem 6 – krávy, prasata, drůbež, skladování kejdy, bioplynové stanice a fotovoltaické elektrárny. Každý má své vlastní specialisty. To jsou lidé, kteří se snaží udržovat o svém produktu neustálý přehled. Posouvají jej kupředu, některé informace jezdí čerpat do zahraničí.

Dají se vyvinuté produkty „unifikovat“? Co když potřebuje každá farma něco trochu jiného?

Aby byly produkty farmám lépe přizpůsobeny, je republika zeměpisně rozdělena

na 4 oblasti, které spadají pod konkrétní oblastní ředitelství ve Strakonici, Táboře, Litomyšli a Uherském Hradišti. Každá z oblastí má svého šéfa, obchodníky, projektanty, specialisty a další lidi z dané oblasti, kteří na daném vývoji spolupracují a dokáží se lépe shodnout na tom, co je v dané lokalitě zrovna potřeba.

Co se děje ve chvíli, kdy je prototyp hotov – míří rovnou do terénu?

Nasadí se do zkušební stáje. I v tomto případě Farmtec využívá možností koncernu – prototypy se zkoušejí v rámci zemědělských podniků. Lidé z farmy mají za úkol daný prototyp sledovat a podávat informace

o jeho silných i slabých stránkách. Pokud se prototyp povede, následně jde výrobek do sériové výroby.

Stává se vám, že vás po dokončení sériové výroby napadne ještě nějaká další „vychytávka“, která by daný produkt mohla vylepšit?

Stává. V různém čase je zapotřebí se k danému výrobku vracet a zkoumat, zda by nešlo u něj vymyslet ještě něco „navíc“. Technologie jdou neustále kupředu, a tak je neustále co zlepšovat. Vývoj každého výrobku si žádá různý čas. Většinou je to otázka let. Je to však proces, který je de facto nekonečný.

Proč je podle vás důležité jít v živočišné výrobě novým technologiím naproti?

Investice a technologie v živočišné výrobě musí reflektovat neustále se zvyšující tělesný rámec zvířat, který se zvětšuje se zvyšující se užitkovostí. V roce 1990 nadpřekročila průměrná kráva v ČR 2000 litrů mléka za rok. V současné době je to v průměru v ČR 9000 litrů mléka a podniky v koncernu

NEJVĚTŠÍM KLENOTEM Z DÍLNY SPOLEČNOSTI FARMTEC JSOU DOJÍRNÝ. FIRMA JE VYVÍJELA NĚKOLIK LET A NÁSLEDNĚ JE ZAČALA TAKÉ VYRÁBĚT JAKO JEDINÁ V ČESKÉ REPUBLICE



OSOBNÍ MOUDRO BOHUMILA BELADY

Agrofert mají užitkovost kolem 12 000 litrů mléka za rok. To je 6x více, než tomu bylo v devadesátých letech. Taková kráva je nejen větší, ale potřebuje i více prostoru a více čerstvého vzduchu.

Jak velkou míru motivace pro vás představují požadavky ochránců zvířat a občanských hnutí?

Pokud jsou tyto požadavky adekvátní, je třeba na ně reagovat. Zákaz některých omezení pro zvířata upravuje taktéž přímo zákon a úkolem Farmtecu je neideální systémy nahradit funkčním řešením bez těchto omezení. Například zákaz klecí v porodním kotci pro prasnice Farmtec vyřešil vývojem důmyslného volného kotce pro prasnici se selaty.

Technologie jdou ruku v ruce se zvyšováním produktivity práce.

Můžete uvést na konkrétním příkladu, jak se zvýšila pracovní produktivita v živočišné výrobě za posledních 30 let?

Snižuje se počet pracovníků, což výrazně ovlivňuje ekonomiku výroby. Například u vazných stájí v 90. letech pracovalo na 1000 krav zhruba 80 lidí. Ve volných stájích

„Velmi důležitým elementem úspěchu každé firmy je především důvěra. Jakožto obchodník jsem byl vždy u většiny důležitých obchodních jednání osobně přítomný. Postupně jsem se ale začal z role obchodníka převtělovat do role manažera. Ze začátku pro mě bylo těžké přijmout, že v obchodování může být někdo lepší než já. Chtěl jsem mít o všem přehled. Nedokázal jsem si představit, že bych chyběl u důležitých obchodních jednání. Chtěl jsem pro firmu to nejlepší. Dnes už vím, že mé tehdejší obavy byly zbytečné. Mí kolegové mě totiž v obchodování dávno překonali. Jsou daleko šikovnější než já. Mám velkou radost z jejich úspěchů...“

první generace, které se realizovaly do roku 2010, to bylo na 1000 krav zhruba 30 pracovníků. V současných moderních farmách, kde je automatizováno mnoho procesů, pracuje na 1000 krav jenom 15 lidí s tím, že vykonávají manuálně snadnější práci než v minulosti.

Po čem je ve vaší branži v současné době největší poptávka?

Dramaticky se zvyšuje poptávka po bioplynových stanicích i po fotovoltaických elektrárnách. Je největší za několik desítek let a není se čemu divit. V současné době dochází k prudkým pohybům cen energie

Je na to Farmtec připraven?

Stoprocentně. S výrobou obojího máme letité zkušenosti. Ve své době jsme byli jedním z největších specialistů na projektování a výstavbu bioplynových stanic v Česku. Tedy až do roku 2013, kdy se vláda rozhodla stavbu dalších bioplynových stanic již nepodpořit. Nicméně – stále u nás pracují lidé, kteří obnovitelné energii rozumí a jsou připraveni použít své znalosti i schopnosti ve chvíli, kdy to bude třeba. Nechme se tedy překvapit, co přinese zítřek...

30 LET OSEVA



kolektiv z Osevy



Oseva, a.s. se sídlem v Bzenci vznikla v roce 1993 privatizací a oddělením ze státního podniku Oseva, s.p. a v roce 2008 se stala součástí koncernu Agrofert. V letošním roce tak společnost Oseva, a.s. oslavila již 30 let od svého vzniku. K tomuto kulatému výročí uspořádala, jako poděkování oslavu pro všechny své zaměstnance, kterých je v současné době 120. Akce proběhla v areálu společnosti, kde jsme strávili přátelské odpoledne a u této příležitosti byli zvlášť oceněni zaměstnanci, kteří jsou zde celých 30 let od vzniku společnosti. Takových se našlo 16.

Po celou dobu své existence Oseva dodává kvalitní certifikovaná osiva všem zemědělským podnikatelům v ČR. V současnosti vyváží osivo úspěšně také do více než 20 zemí EU a do Japonska. Můžeme ji tak považovat za tradičního výrobce a prodejce certifikovaných osiv evropského významu. Specializací společnosti jsou výroba a prodej hybridů kukuřice. Na trhu s osivem kukuřice v ČR hraje dlouhodobě významnou roli a úspěšně konkuruje zahraničním hybridům. V současnosti je veškeré osivo zpracováváno ve vlastních stanicích, které jsou vybaveny špičkovou čistící a mořící technologií. Všechny procesy při úpravě osiva jsou sledovány laboratorně, která má pověření Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) na vystavování posudků o jakosti osiv a garantuje vysokou kvalitu prodáváných produktů. Kvalita prodáváného osiva je ještě následně kontrolována laboratorně ÚKZÚZ. Do dalších let Oseva přejeme spoustu mladistvé energie, zapálených zaměstnanců, mnoho spokojených zákazníků a jenom samá vysoko klíčící osiva.



Ladislav Kulas, Petr Šilhavý, Vladimír Ohánka, Zuzana Berková a Stanislav Havlíček



NAVOS SLAVIL TŘICET LET NA TRHU

Při projíždění širokých rovin Hané, ohraničených na východě Hostýnskými vrchy a na jihu romantickými Chřiby, upoutá vaši pozornost zajímavé panorama města Kroměříž. V tomto úrodném a kulturním regionu provozuje svoji činnost již od počátku 20. století nejdříve obchodní společnost Hospodářské družstvo, později státní podnik ZZN a od roku 1993 akciová společnost Navos.

Letošní 30. výročí našeho působení na trhu jsme oslavili 26. května v areálu sídla společnosti v Kroměříži. Oslavy se zúčastnilo více než 2000 hostů a patřili mezi ně hlavně naši zaměstnanci s rodinami, naši obchodní partneři, ale také občané města. Sluníčko nám přálo a program byl opravdu bohatý! Dopoledním lákadlem pro děti bylo vystoupení dětské skupiny Čiperkové, vystoupení kouzelníka a ukázka bike trialu. Celý den byly vystavené zemědělské stroje značek New Holland, Case a Steyr, svoje místo měla i zvířata: koníci, telátka, kozy, ovečky a drobné zvířectvo. Ti nejmenší si mohli užít spousty soutěžních disciplín na Dinoo ostrově, vydovádět se na skákacích hradecích nebo si mohli nechat na obličej namalovat obrazce podle vlastního přání. Odpolední program zakončilo vystoupení zpěváka Voxela s kapelou. Po celou dobu si hosté mohli pochutnat na jídlech připravovaných společnostmi Imoba. Velice děkujeme všem, kteří s námi oslavili třicetileté jubileum naší společnosti. Poděkování patří samozřejmě všem současným i bývalým zaměstnancům za jejich poctivou práci, které si velice vážíme a kterou přispěli k vybudování současné pozice a prestiže společnosti Navos. Těšíme se na další roky, které jsou před námi.



PROGRAM AKCE	
9:00	HUDEBNÍ PODKLAD
9:30	ČIPERKOVÉ
10:30	BIKETRIALOVÁ SHOW
10:50	KOUZELNICKÁ SHOW
12:50	BIKETRIALOVÁ SHOW
13:10	KOUZELNICKÁ SHOW
14:50	HONZA POPLETA
15:20	BIKETRIALOVÁ SHOW
16:00	VOXEL
17:00	UKONČENÍ PROGRAMU



Josef Ležák
a Petr Foukal



generální ředitel
Petr Foukal



kolegové
z prvovýrob





HASIČSKÁ JEDNOTKA SPOLEČNOSTI SYNTHESIA oslavila krásné sté výročí

Na oslavu společnost pozvala své bývalé i současné hasiče a v neposlední řadě zástupce Hasičského záchranného sboru Pardubického kraje. Hasičská jednotka podniku Synthesia neslouží pouze chemičce, ale je součástí Integrovaného záchranného systému a úzce s pardubickými hasiči spolupracuje.

Na místě nechyběla výstava historických fotografií mapující činnost jednotky téměř před sto lety. Hasičská stanice je po celou tu dobu na jednom místě přímo v areálu společnosti a jednotka nejdříve působila jako spolek dobrovolných hasičů. Jak stanice, tak hasičská technika prošly v posledních letech velkou modernizací a obměnou.

Podívejte se, jak proběhl slavnostní ceremoniál, kde generální ředitel společnosti Synthesia Ing. Josef Liška hasičskému sboru slavnostně předal stuhu ke 100. výročí. Tu na prapor jednotky rovněž zavěsil plk. Mgr. Aleš Černo-horský, ředitel Hasičského sboru Pardubického kraje.

V rámci oslavy byli vyznamenáni stávající hasiči HZS Synthesia za více než 20 let služby medailí za věrnost.

Společnost Synthesia děkuje všem svým hasičům za jejich práci.





PODÍVEJTE SE,
JAK OSŁAVA
PROBĚHLA





DOBA SE MĚNÍ A VNÍMÁNÍ DŘEVĚNÝCH OBALŮ S NÍ!

Dřevěná paleta se stala jasnou a neodmyslitelnou součástí výrobních a logistických procesů s baleným zbožím. Použití dřevěných obalů je opravdu široké, ale podívejme se, jak se změnil pohled na dřevěné palety u jejich uživatelů v poslední době.

Na přelomu let 2019 a 2020, se slábnoucí kůrovcovou kalamitou, se začala zvyšovat celosvětová poptávka po řezivu. Nedostatek dřeva i výrobních kapacit zvyšovaly jeho cenu. Následně procházely i dřevěné obaly silnými turbulencemi spojenými s růstem dalších vstupů, jako jsou ceny energií, lidské práce, hřebíků a pohonných hmot. Výraznější normalizaci a stabilizaci cen jsme zaznamenali až v prvním kvartálu roku 2023.

Pohled na dřevěné palety ovlivňuje také stoupající společenská odpovědnost firem, které řeší dopad své činnosti na životní prostředí. Stále více společností vyhodnocuje svoji uhlíkovou stopu a často do tohoto hodnocení zahrnují i své dodavatele. Vývoj na trhu s dřevěnými paletami vedl některé odběratele k zamyšlení nad samotným materiálem palet. Přemýšleli o alternativě v podobě desek na bázi dřeva, o jednorázových papírových obalech nebo plastech. Dřevo však, díky svým dobrým mechanickým vlastnostem, trvanlivosti, pevnosti, váze, snadné modifikovatelnosti a v neposlední řadě i ceně, v tomto srovnání obstálo.

Společně s našimi obchodními partnery jsme ve Wotan Forest, více než kdykoliv předtím, řešili vlastní konstrukci palety. Nejednalo se většinou o základní rozměry, ale o dílčí úpravy nosnosti, rozložení jednotlivých prvků palety, také o značení či zavádění nových technologií, jako je například



osazování palet čipy nebo značením na přání zákazníka. Těmito úpravami a změnami jsme přinesli našim partnerům úspory v nákupu palet a jejich logistice.

Mnohé firmy také využily možnosti opustit jednorázové palety, které musely drazé kupovat, a začaly se orientovat na vratné palety. U těch je dnes několik možností, které lze využít. Nejjednodušší cesta je v některé z „poolových“ palet. Jsou volně směnitelné a akceptovatelné pro většinu koncových zákazníků. U nás jsou nejrozšířenější UIC (EUR) palety, EPAL palety a CP (varianty 1-9) palety.

Dřevo je čistý přírodní materiál, patří mezi obnovitelné zdroje a jeho využívání je šetrné k životnímu prostředí. V současné době stále více společností řeší ekologii svého podnikání. Sledují, jak využívají zdroje, jaký vliv má jejich výroba na životní prostředí a jak jsou schopny ovlivnit svou

uhlíkovou stopu. A právě v tomto ohledu je dřevěná paleta, která je vyrobena ze 100 % z obnovitelného materiálu, s relativně energeticky nenáročným výrobním procesem (ve srovnání s papírem či plastem) a vždy s možností snadné recyklace, úžasným a vhodným prostředkem k vylepšení uhlíkové bilance. Dřevo v paletě váže uhlík a tím tuto bilanci příznivě vylepšuje. Nakonec i vysloužilá nepotřebná paleta se stále častěji stává surovinou pro výrobu materiálů na bázi dřeva, jako jsou různé dřevotřískové, dřevovláknité desky používané ve stavebnictví a nábytkářství, které často přesahují svoji životnost i samotnou paletu. Ve Wotan Forest pracujeme se dřevem jako s obnovitelným zdrojem. Plně si tak uvědomujeme význam ochrany životního prostředí, a proto naše moderní výrobní technologie umožňují vysoce ekologické, téměř bezodpadové zpracování dřevní hmoty.

OLMA

Vlastní značky a věrní zákazníci jsou tou největší hodnotou

Mléčné výrobky jsou stálíci našeho jídelníčku. S generálním ředitelem mlékárny Martinem Krystiánem jsme se bavili o kvalitě tuzemské produkce, situaci na trhu a nových trendech.



Jaká je poptávka po mléčných výrobcích v posledních letech?

Poptávka po mléčných produktech celosvětově dlouhodobě roste s ohledem na zvyšující se populaci. Nicméně rok 2022 byl pro světový obchod i s mléčnými produkty složitý a v některých segmentech došlo k poklesům. V České republice tržní produkce mléka v loňském roce mírně vzrostla, avšak spotřeba se i u nás vyvíjela různě v případě jednotlivých kategorií výrobků. Například produkce konzumních mlék vzrostla, naopak klesla spotřeba smetanových dezertů nebo pomazánkového másla, tedy výrobků s vyšším obsahem mléčného tuku, který byl nedostatkový a jeho cena rekordní. Kvůli vysokým cenám obecně poptávka v druhém pololetí brzdila a maloobchodní tržby klesaly. Mléčné produkty i v tomto období zůstávaly pro zákazníka v mnoha případech tím nejvýhodnějším zdrojem zdravé výživy.

A jak se situace mění v průběhu roku?

V tuto chvíli dochází u většiny potravin ke korekcím cenových hladin a trhy se budou kratší či delší dobu vracet do rovnovážného stavu z vysokého cenového výkmitu způsobeného energetickým šokem a nestabilitou trhů v loňském roce. Na jaké cenové úrovni najdou nový rovnovážný stav, toť otázka odvislá především od míry nabídky. Některé ceny primárních surovin jsou již na původních cenách

z roku 2021, někde trh vývoji „vzdoruje“ a drží ceny vysoko nad průměrem posledních let. A to je třeba případ cukru. Příběhy jsou k tomu vždy různé, ale o reálném obchodu rozhoduje poptávka a zákazník a ten ve finále rozhodne, zda a za jakou cenu bude ještě ochoten výrobek koupit. V tom je trh neúprosný a v případě vysoce konkurenčního trhu mléčných produktů to platí stoprocentně. Zejména na absolutně otevřeném českém trhu. I když mnozí činí zcela chybně jiné závěry a hledají příčiny, kde nejsou.

Stále více se hovoří o rostlinných alternativách. Je o ně zájem?

Po stránce mediální především v západních zemích toto téma silně rezonuje a budí řadu ohlasů pozitivních i těch nesouhlasných. A to především v otázce značení a obchodních názvů. Pokud se podíváme na čísla, tak ta i přes výrazný růst v letech před konfliktem na Ukrajině, jsou zatím stále v porovnání s tradičním trhem nevýznamná. V případě České republiky to platí dvojnásob. My jsme v tuto chvíli byli bohužel nuceni přerušit jejich výrobu, protože obchodníci nám pro tyto naše výrobky neposkytli na pultech prostor. Takže, i když zákazníci by je rádi kupovali, nemáme možnost, jak je k nim dostat. Řetězcům postačuje úzký výběr zahraničních výrobců. Rostlinné al-

ternativy na trh určitě patří a jak já říkám, vyvážená strava je základem zdravé diety.

Co privátní značky? Jaký vliv mají v případě mléčných výrobků?

Tento vliv v případě některých kategorií produktů roste, především diskontní prodejci se na privátní značky silně zaměřují. My jich také řadu vyrábíme, ale jsme především producentem tradičních, některých již ikonických značek, jako je Florian, Klasik, Zlatá Haná či Pierot, u kterých již desítky let držíme absolutní kvalitu. Neustále pracujeme na jejich vylepšení a snažíme se zákazníka edukovat o všech nutričních či chuťových benefitech a tím budovat jeho loajalitu. Vlastní značky a věrní zákazníci jsou tou největší hodnotou, kterou vedle zaměstnanců každá odpovědná firma má. Protože privátní značku dnes děláte vy a zítra už třeba polský či německý výrobce.

Které vaše produkty jdou nejvíce na odbyt a jaké jsou novinky?

Děkujeme moc zákazníkům za jejich podporu, díky nim nám rostl prodej i v těžkém loňském roce. Velmi úspěšný byl smetanový jogurt Florian, tvarohové dezerty Míša a Míšánek, žhavá novinka exkluzivní smetanový dezert Carte d'Or, tuky Zlatá Haná atd. Snažili jsme se udržet cenovou výhodnost našich výrobků i v době exploze cen, což zákazníci ocenili.



„VĚNUJTE ALESPON PÁR HODIN MĚSÍČNĚ DOBROČINNOSTI. TEN POCIT STOJÍ ZA TO,“

říká **Aleš Pumpřla**, vítěz ankety
Pomáháme srdcem 2022

V závěru roku 2022 získal Aleš Pumpřla ocenění v anketě Pomáháme srdcem, kterou každoročně vyhlašuje Nadace AGROFERT. Pan Aleš pracuje pro Farmu Holešov a svůj volný čas věnuje podpoře svého okolí. Nejenže vykonává trenérskou činnost v místním sportovním klubu, ale zabývá se také organizováním charitativních sbírek, pravidelně přispívá nadacím a zapojil se také do pomoci ukrajinským uprchlíkům. Všechny aktivity vykonává nezištně, z čisté radosti pomáhat ostatním. Jaká vnitřní síla pana Aleše pohání a v čem vidí smysl svých dobročinných aktivit? O tom všem se dočtete v našem rozhovoru.

U všech vítězů ankety Pomáháme srdcem nás vždy jako první věc zajímá to, co je onou vnitřní silou nebo hybatelem touhy pomáhat ostatním. Jak je to ve vašem případě? Co vás motivuje?

Vše je tak trochu náhoda. Vyplynulo to z aktuální situace a potřeby. V roce 1996 jsem byl na operaci mozku. Byl mi přiznán invalidní důchod. Rodina mě chtěla podpořit, a tak mě strýc, v té době reprezentant ČR v maratonském běhu, požádal o pomoc ve vedení tělovýchovné jednoty. Tím to začalo, v jednotě jsem už zůstal. Velkou odměnou a energií do budoucí práce je spokojenost dětí při sportu i ostatních kulturních akcích, které pro ně pravidelně pořádáme.

Váš volný čas z velké části vyplňují sportovní aktivity. Bez nároku na odměnu

vedete oddíl TJ Prusinovice.

Kolik máte členů a jakým skupinám se v tělovýchovné jednotě věnujete?

V TJ Prusinovice je zhruba 100 aktivních členů, převážně mládeže. Jsem tam předsedou, takže musím na aktivity dohlížet a mít o všem přehled. Jelikož se nám stejně jako jiným oddílům nedostává trenérů, věnuji se práci s nejmenší fotbalovou školičkou a mladší přípravkou. V letošní sezoně se nám i díky spolupráci s okolními vesnicemi podařilo přihlásit do mistrovských soutěží všechna mužstva – dorost, 2x žáci, 3x přípravek, ale i školička. Potřebovali bychom proto více trenérů dobrovolníků. Mimo to svádíme každoroční soubor o peníze, často bohužel i se zbytečnou byrokracií.

Zmínil jste, že trénujete fotbalovou školičku a přípravku. Můžete nám o práci s těmito týmy povědět víc?

V letošním roce aktivně trénuji fotbalovou školičku, se kterou absolvujeme turnaj každý týden. V mladší přípravce jsme pro velký počet zájemců do jarní mistrovské soutěže přihlásili dvě mužstva. Takže během víkendu absolvují tři fotbalové zápasy, resp. turnaje. Mimo to se snažím být na domácích zápasech ostatních mužstev, při kterých někdy musím zaskakovat jako asistent rozhodčího, pořadatel, vedoucí. Nezdá se to, ale té práce kolem sportu je opravdu mnoho.

Z vašich slov je zřejmé, že vedení sportovních družstev je časově i psychicky poměrně náročné. Máte představu, kolik hodin těmto aktivitám věnujete v průběhu běžného týdne?

Raději to ani nebudu počítat. Tréninky máme spojené, ale i tak to vydá na nemálo času. Kdybych měl počítat i dobu strávenou prací doma a ve prospěch Okresního fotbalového svazu, tak bychom se zřejmě dostali na 20, možná i 30 hodin týdně. Aby toho totiž nebylo málo, tak ještě vykonávám roli kronikáře. Ve volném čase archivuji současné i historické materiály a fotografie.

A kolik let se vedení sportovních oddílů věnujete?

Ve fotbale se pohybuji od roku 1998. V aktivním trénování spíš zaskakuji dle potřeby v podstatě po většinu tohoto času. Takže letos slavím čtvrt století.

Ocenění v anketě Pomáháme srdcem jste získal mimo jiné i proto, že se snažíte s dalšími občany organizovat sbírky pro handicapované



ALEŠ PUMPRLA VÍTĚZ ANKETY POMÁHÁME SRDCEM 2022

45 let, svobodný.
Kromě volnočasových aktivit pro TJ Prusinovice pomáhá organizovat běžecké a cyklistické závody v obci. Vlastní zlatého retrívra Bonnyho, se kterým každodenně chodí na dlouhé vycházky. Dovolenou rád tráví u moře nebo relaxací ve wellness v České republice.

spoluobčany. Můžete našim čtenářům tuto aktivitu přiblížit?

Tady patří velké a hlavní poděkování členům naší tělovýchovné jednoty. Zvláště mužům a jejich manželkám a přítelkyním, kteří každoročně pořádají Vítání prázdnin na začátku července. Tato populární akce je často spojena právě s charitativními sbírkami. V posledním roce byla spojena s obecní aktivitou Sjezd všech dobrých rodáků. Společně jsme vybrali zhruba 110 000 Kč ve prospěch handicapovaného Oliverka Pechála z Vizovic. Velmi mne to potěšilo.

Vedle toho všeho, co jsme již zmínili, poskytnete také příspěvky nejruznějším nadacím. Věnujete svoji pozornost nějaké konkrétní oblasti, nebo pomáháte ostatním vždy podle konkrétní situace?

Pravidelně přispívám nadaci Lékaři bez hranic. Ostatním spíš příležitostně, snažím se každý měsíc přispět někomu potřebnému – od asistenčních psů přes zdravotní klauny až po místní farnost.

Do ankety vás nominovala společnost Navos. Ta do nominace uvedla, že jste se také zapojil do pomoci uprchlíkům z Ukrajiny. Jak a komu jste pomohl?

Do naší obce přijela v březnu 2022 uprchlická rodina z města Sumy. Jednalo se o maminku a dvě malé děti. Na následující zimu pak už nemohli sehnat ubytování, protože to původní bylo pouze dočasné. A tak jsme udělali brigádu, během které se dalo do pořádku neobydlené patro u nás v domě. Alespoň touto malou kapičkou v moři jsme jim přispěli. O ukrajinské rodině nemohu říci křivé slovo. Když pak

vidím rozesmátého nejmladšího čtyřletého Mironě, hned se mi zlepší nálada. Teď v létě se chystají na návštěvu Ukrajiny, a tak mám o ně trochu strach.

V dnešní složité době řada lidí nemá kvůli jiným starostem mnohdy čas a sílu na to, aby se věnovali dobrovolnické či charitativní činnosti. Máte na závěr našeho rozhovoru tip, jak toto překonat a najít v sobě odhodlání pomáhat?

Asi to každý musíme mít trošku v sobě. Hledět jen na sebe a starat se pouze o své potřeby určitě není nejlepším způsobem bytí. Věřím, že každý člověk by si i v nejnabitějším vlastním programu mohl najít být jen pár hodin v měsíci k nějaké nezištné dobrovolnické aktivitě. Ten výsledný dobrý pocit stojí za to. A příležitosti jsou všude kolem nás! Stačí se rozhlédnout.



HYZA

Štyri zásady úspechu

Aj vám chutí kuracie mäso? Spoločnosť HYZA je dlhodobo jeho top výrobcom a spracovateľom na Slovensku. Takáto pozícia nepadá len tak z neba, treba si ju zaslúžiť. Čo všetko treba spraviť pre to, aby sa značka dostala až na samý vrchol? Pozrime sa na najdôležitejšie zásady, ktoré treba dodržať, aby sa úspech dostavil.

I. PILIER VÝROBA DETAILY TVORIA CELOK

“Celý náš príbeh začína kurat’om. Farmy, na ktorých sa chovajú kuriatka pre naše potreby, sú počas celého procesu ich rastu kontrolovateľné, aby im boli zabezpečené čo najoptimálnejšie podmienky chovu. Prevoz a manipuláciu kuriatok realizujeme v našej réžii dopravnými prostriedkami, ktoré sú špeciálne upravené na tento typ prepravy,” vysvetľuje Ing. Blažej Bodnár, výrobný riaditeľ spoločnosti HYZA. Načo sú tieto špeciálne úpravy dobré? “Cieľom je, aby počas transportu a manipulácii so zvieratami dochádzalo k minimalizácii stresových situácií, ktoré sa následne negatívne odrazia na kvalite mäsa”.

Toto je však iba jeden z mnohých detailov, na ktoré počas procesu výroby a spracovania treba dávať pozor. Pozrime sa na ďalšie kritériá. Počas samotného spracovania hydiny každé jedno zviera prehliadajú veterinári a aj celý výrobný proces je pod drobnohľadom stáleho veterinárneho dozoru.

Ďalším dôležitým detailom je pôvod hydinového mäsa, ktoré sa v HYZE spracováva. “Naše kurčatá sú na farmách vyprodukované za prísnych veterinárnych podmienok, kontrol, a vďaka umu ľudí, ktorí na farmách pracujú a o hydinu sa starajú. Prečo by sme ich teda mali dovážať zo zahraničia, keď si ich môžeme vyprodukovať lokálne, u nás?” Veď o dovezenom

mäse nič nevieme, pýta sa Ing. Jirí Šavrdá, výkonný riaditeľ a podpredseda predstavenstva spoločnosti HYZA a.s.

Krédom spoločnosti je dlhodobé investovanie do nových technológií, aby – ako líder na trhu – HYZA zvyšovala latku kvality stále vyššie a zákazníci si tak mohli kúpiť chutné a bezpečné kuracie mäso – to naše. Rovnako však spoločnosť investuje aj do svojich zamestnancov a snaží sa pripraviť im čo najlepšie pracovné podmienky. Samozrejmosťou sú aj rôzne benefity a školenia. Len takto môže HYZA od nich očakávať čo najlepšie odvedenú prácu.

II. PILIER DISTRIBÚCIA KURACIE MÄSO NA CESTE K ZÁKAZNÍKOM

Bez kvalitnej distribúcie sa neobídu ani menšie značky, líder na trhu by sa bez zabezpečenej distribúcie rýchlo vzdával od zákazníkov a to nejde. Preto tu existujú pravidlá, ktoré musí úspešná spoločnosť dodržať. “Pri manipulácii s výrobkom, aj pri samotnej distribúcii je veľmi dôležité, aby sme teplotu produktu monitorovali a udržiavali v optimálnom rozpätí 0-4°C. Samozrejme veľký dôraz treba dať aj na prepravný priestor,

aby bol aj po hygienickej stránke vyhovujúci,” objasňuje výrobný riaditeľ. Celý proces distribúcie začína už na skladoch. Pracovníci starostlivo pripravujú tovar podľa jednotlivých objednávok a po vyexpedovaní je potrebné výrobky prepraviť našim zákazníkom.

Po zabezpečení všetkých potrebných krokov môžu šoféri vyštartovať rovno do predajní, aby mohli zákazníci svoje obľúbené produkty nájsť na pultoch predajní každý deň. Nákladné autá sú pred naložením tovaru vychladené na požadovanú teplotu, ktorú kontrolujú tzv. kvalítari. Distribučné vozidlá sú vybavené modernými chladiacimi technológiami, ktoré si hravo poradia so zabezpečením optimálnej teploty počas celého procesu distribúcie, až kým je kuracie mäso doručené zákazníkovi.

III. PILIER INOVÁCIE

NOVINKY TVORIA A PRINÁŠAJÚ LÍDRI

“Pri príprave nových výrobkov sledujeme trendy v stravovaní a v stravovacích návykoch našich zákazníkov. Hydinové mäso a výrobky z neho patria dlhodobo z hľadiska nutričných vlastností k najviac vyhľadávaným na slovenskom trhu,” hovorí Ing. Blažej Bodnár o procese výberu prinášaných novinek. “Snažíme sa v rámci Slovenska a aj zahraničia navštevovať potravinárske výstavy a semináre, kde čerpáme inšpiráciu na prípravu týchto novinek.” Okrem toho v HYZE pravidelne monitorujú obchodné prevádzky domácich

aj zahraničných reťazcov. Analýzou zisťujú, čím by ešte vedeli osloviť zákazníka a posunúť sa tak o krôčik ďalej. Čo však robiť s výsledkami takýchto prieskumov? “U nás v HYZE sa pravidelne stretávame na zasadnutiach inovačnej komisie, ktorej členmi sú zástupcovia marketingu, obchodu, útvaru riadenia kvality a výroby. Z každej strany analyzujeme návrhy na nové výrobky,” vysvetľuje výrobný riaditeľ. Ak sa komisia zhodne, že výrobok má potenciál, vyrobia prvé vzorky, ktoré degustujú – zatiaľ len interne. Ak nový výrobok prejde všetkými potrebnými procesmi, je pripravený pre obchodný úsek na prezentáciu u zákazníkov. “Sme na svoje výrobky právom hrdí a sú neodmysliteľnou súčasťou našich jedálnych lístkov,” s hrdosťou dodáva p. Bodnár. “Prečo si myslíme, že naše mäsové výrobky sú iné a tie najlepšie? Keď viete, čo použijete za mäso, v akej kvalite a z čoho vznikne, nemôže vás nič prekvapíť. Naše heslo je preto jednoduché: Vyrábaj z toho, čo poznáš a môžeš ovplyvniť – v tomto prípade našu produkciu. Kontrolujeme celý reťazec výkrmu, spracovania, ako aj miešanie mäsových výrobkov.”

Pod značkou HYZA nájdete nielen kvalitné a bezpečné kuracie mäso. Spoločnosť pravidelne prináša novinky, ktorými reaguje na moderné trendy v stravovaní a niekoľko najnovších produktov reflektuje nedostatok času na strane zákazníka: Napríklad Pečenú domácu sekanú nemusíte variť, ani piecť, stačí ju len zohriať – a vychutnať.

IV. PILIER

CIELE

ODVÁŽNE, ALE USKUTOČNITEĽNÉ

Spoločnosť HYZA prináša na trh celú škálu mäsa a mäsových výrobkov, ktoré sú čerstvé, kvalitné, bezpečné a s jasným dosledovateľným pôvodom. Zároveň – samozrejme – aj veľmi chutné a zdravé. HYZA je top spracovateľom a výrobcom kuracieho mäsa na Slovensku. “Za týmto všetkým je treba vidieť náročnú a poctivú prácu všetkých našich zamestnancov. Sme na ňu hrdí a veľmi si ju vážime,” hovorí p. Bodnár o spoločnosti, ktorá v budúcom roku oslávi 75. výročie založenia hydinárskej tradície v Topoľčanoch. “Sme držiteľmi certifikátu IFS - najvyšší štandard. Je to pre nás veľkým záväzkom nielen voči zákazníkom, ale i vo vnútri firmy. Práve toto sú momenty, kedy sa ukazuje, že dlhodobá a usilovná práca naprieč firmou má zmysel. Spoločnosti HYZA má smelé plány o tom, v akej forme chcú kuracie mäso produkovať aj naďalej, konečné slovo však má niekto iný. “O tom, čo sa bude diať na slovenskom trhu, rozhodne zákazník. My chceme úprimne ponúkať istotu značky HYZA. Chceme, aby si zákazník mohol opakovane na pultoch predajní nájsť kvalitné produkty od domácich farmárov a producentov,” hovorí výkonný riaditeľ Ing. Jiří Šavřda a pridáva výzvu: “Pre dobré, kvalitné a bezpečné potraviny nemusíte cestovať, vlastne ani potraviny nemusia cestovať po celom svete krížom krážom, tie si môžete zakúpiť u nás na Slovensku od overených výrobcov, ku ktorým sa právom radí aj topoľčianska HYZA, výrobca z dobrej adresy.”





dominantou každého ZZN je silo

NA NÁVŠTĚVĚ v ZZN Polabí

CO PŘESNĚ SE SKRÝVÁ POD ZKRATKOU ZZN?

To jsme se vydali zjistit do jednoho z našich zemědělských podniků – ZZN Polabí, které se nachází v Kolíně. Z naší návštěvy, mimochodem, vzniklo další video ze série Jsme Agrofert.

CO TA ZKRATKA VLASTNĚ ZNAMENÁ?

Zkratka ZZN doslova znamená Zemědělské zásobování a nákup. Každé ZZN je pomyslným partnerem všech zemědělců – zajišťuje jim potřebný servis a služby doslova na jednom místě. Ale co si pod tím přesně můžeme představit?

VYDÁVÁME SE DO TERÉNU

Přijíždíme do Kolína a u hlavní brány ZZN Polabí už si nás přebírá Tomáš Serbus a Verča Ptáčková. Lepší průvodce bychom těžko hledali. Později se k nám přidává ještě Bořek Štrobl. Člověk, se kterým prostě chcete spolupracovat, protože díky svému heslu „Nic není problém“ se stává skutečně nepostradatelným společníkem. Naše první kroky míří k milému panu ředite-

li celé společnosti Václavu Cívínovi. Trpělivě nám dopřesňuje, jak ZZN Polabí funguje, a ujišťuje se, že jsme všemu dobře porozuměli. Po chvilce se vydáváme do terénu.

KDO ROZHODUJE O TOM, KDE SKONČÍ ZRNO?

První zastávkou je laboratoř. Absolutně klíčové místo s nejdůležitější osobou v čele: laborantkou Janou Loukotkovou. Její úloha je nezpochybnitelná. Rozhoduje o tom, kde skončí přijaté zrno - zda jeho osudem bude mlýn, lihovar, pivovar nebo výroba krmných směsí. Zrno je pečlivě kontrolováno a monitorují se jeho parametry.

SILA NELZE PŘEHLÉDNOUT

Plodiny jsou skladovány v silech. Ta přehlédnout nelze. Vejdou se do nich tisíce tun obilí, takže není divu, že se tyčí do výšky několika metrů. Kolínská sila mají celkem 11 pater. Nasedáme do výtahu a jedeme se podívat do toho posledního, kde se nacházejí víka k jednotlivým buňkám s obilím. Buňky jsou tak hluboké, že v nich není vidět defacto vůbec nic. Jen černočerná tma.



Pohled na areál ze střechy sila



TO JSME NEČEKALI

Následně se vydáváme natočit vykládku obilí. Stojíme víc než blíž. Otevrou se velké dveře nákladáku a zrna doslova vyletí ven. To jsme nečekali. Rázem jsme políbeni hustým obilným prachem a než bys řekl švec, poctivě zaprášeno je vše, včetně techniky. Vadí? Nevadí!

Pohotová Verča Ptáčková už nás bere do místní podnikové prodejny, kde člověk najde naprosto všechno, co potřebuje pro spokojený hospodářský život. Nechybí ani úklidové prostředky, a tak jsme za chvíli zase „jako noví“.

ABY SE ÚRODĚ DAŘILO...

Pak se přesouváme dál. Pro areály ZZN je důležitý také obchod. Zemědělcům jsou tu k dispozici hnojiva, osiva, přípravky na ochranu rostlin i technika. Zkrátka tu najdou vše, co potřebují k tomu, aby se jejich úroda dařilo.

Aby toho nebylo málo, je tu ještě jedna záležitost, která zemědělcům usnadňuje život: Servisní středisko. Technici areálu ZZN si poradí s jakýmkoli porouchaným zemědělským strojem. Vrtáčky, kladiva, šroubováky i maticové klíče se tu nezastaví a šikovní servisní technici jakbysmet.

NÁPAD NA POSLEDNÍ CHVÍLI

To byla zdánlivě naše poslední zastávka. Už se skoro loučíme, když nás napadne, že bychom se přece jen rádi vrátili ještě na silo. Tentokrát nás zajímá střecha. Zaslouchli jsme totiž, že je z ní pěkný výhled na celý areál i na město Kolín. Ten nám do naší ZZN skládanky ještě chybí.

NEMÁME SLOV

Silo už je ale zamčené. Máme smůlu, místní silomistři už jsou ta tam. Aby taky ne, den se chýlí ke konci. Ale Verča, ta má v rukávu svoje triky. Zvedá telefon a někam volá. Za několik minut přijíždí na kole Vladimír Štechr, aby nám silo odemkl. Máte slovo? My ne.

DOBRODRUŽSTVÍ V ŠACHTĚ

Oběma zmíněným patří velký dík. Nasedáme do výtahu. Jedeme nahoru a doháníme, co jsme nestihli. Frk mrk, šup šup. V tu chvíli ještě netušíme, jaké dobrodružství nás čeká při cestě dolů. Výtah v síle je konstruován pro tři osoby a jak bylo zmíněno na začátku, má 11 pater. Mačkáme přízemí. Mezi sedmým a osmým patrem se kabina zastaví. Zhasne světlo. A dál? Nic. Zkrátka jsme uvíznuli v mezipatře. Tma jako v pytli. Žádné z tlačítek nefunguje. A co víc? Na displeji výtahu svítí číslo 15. Kde se tam asi vzalo, když pater je pouze 11? Záhada, na kterou neznáme odpověď.

OSLAVUJEME NAŠEHO ZACHRÁNCE

Máme ale kliku. Zatímco my trčíme v šachtě, silomistr Vláďa jde pěšky všech 11 pater dolů. „Naštěstí“ se k nám do kabiny už nevešel. Voláme si a prosíme o vysvobození. S nadějí doufáme, že nás ze zdola přivolá. Náš vcelku primitivní plán funguje. Oddechne si, zasmějeme se a oslavujeme našeho zachránce.

JE ČAS ZAMÍŘIT KU PRAZE

Hodiny se zbláznily. Začíná se stmívat. Nastal čas návratu. Loučíme se a vyrážíme na cestu. S sebou si vezeme jedinečné zážitky, na které budeme dlouho vzpomínat.

Adéla s Tomášem Búrgerem



PODĚKOVÁNÍ

Velký dík patří panu řediteli Václavu Cívínovi za to, že nám do svého podniku otevřel dveře. ZZN Polabí je firma, kam se vždy rádi vrátíme.

KULINÁRNÍ STUDIO

Tvůrčí oáza plná kreativity, energie a vůní

Není u nás v České republice podobné místo, jakým je kulinární studio v pražském vydavatelství Mafra na Smíchově. Svoji tradici píše již více než dvacátým rokem, a to pod laskavou taktovkou stále dobře naladěné Saši Volfové. Z malého provizorního prostoru fotostudia se postupně rozrostlo do profesionálně vybavených kuchyní, technicky našlapaných fotostudií s dokonalým zázemím rekvizitáren, jejichž regály se prohýbají pod paletou trendového nádobí a dalších exponátů. V průběhu činnosti navázalo kulinární studio spolupráci s externími partnery, tj. výrobci či dodavateli nádobí, kuchyňského vybavení, skla, porcelánu, nožů, příborů a mnoha dalších doplňků, na kterých se fotografované pokrmy dekorují. V tomto úžasném prostoru plném tvarů, materiálů a barev jsou zastoupeny všechny důležité značky, například Emile Henry, Villeroy & Boch, Rosenthal, WMF, Iittala, Fiskars, Staub, z těch českých Simax, Český Smalt a jiné...

OD REDAKTOREK PO FOTOGRAFA

Po celou dobu svého úspěšného fungování plní kulinární studio svoji základní funkci, což představuje přípravu, výrobu pokrmů a jejich fotografování do časopisů, novin, on-line a inzertních projektů našeho vydavatelství. Aby z prvního nápadu naplnění redakčního plánu kulinárních stránek vznikla

lákavá fotografie, je zapotřebí práce mnoha odborníků, od redaktorek až po fotografa. Vznik každé fotografie je nesmírně zajímavý a někdy nečekaně dlouhý proces, na kterém se podílí dekor stylist, food stylist, kulinární redaktori a fotograf. Je to tým profesionálů, ve kterém funguje tvůrčí nálada, panuje pohoda a pracovní soulad.



KULINÁRNÍ STUDIO MAFRA

Unikátní profesionální pracoviště skládající se ze dvou vybavených kuchyní a dvou foto studií včetně funkčního technického zázemí, rozsáhlé rekvizitárny, která reflektuje módní kulinární trendy.

www.kulinarnistudio.cz



kromě ochutnávky lahodných pralinek, účastníci zcela nasýtí atraktivním povídáním o čokoládě. Často čtenáře doprovázejí i významné osobnosti z televizních obrazovek či muzikálových představení. Byli u nás Kluci v akci Filip Sajler a Ondřej Slanina, Zdeněk Pohlreich, Láďa Hruška, herečka Daniela Šinkorová, herec a zpěvák Roman Vojtek a mnoho dalších. Kulinární studio se stalo oblíbeným místem našich partnerů a v poslední době jejich řady rozšířili také kolegové z potravinářských společností koncernu Agrofert. Bohatá a přátelská spolupráce se vyvinula například s firmou Krahulík, Kosteckými uzeninami, pekárnou Penam či Mlékárnou Hlinsko.

Publikované fotografie, splňující parametry moderního focení, přinášejí své ovoce v podobě atraktivnosti a efektivnosti marketingových aktivit klientů.

Naše kapacity jsou k dispozici i pro další nápady a jejich realizaci.

Fotografie jídel jsou spolu s recepty předány do jednotlivých redakcí, které je následně uveřejní na svých kulinárních stránkách. Posléze snímky putují do kulinárního archivu, ze kterého je mohou využívat všechny ostatní tituly, včetně on-line redakcí.

MÍSTO PRO WORKSHOPY I SPOLEČENSKÉ AKCE

Své služby nabízí kulinární studio také našim inzertním partnerům, kteří zde mohou zrealizovat vlastní foto produkce, připravit podklady pro inzertní projekty nebo pořídit produktové fotografie pro své reklamní kampaně. V neposlední řadě lze prostory kulinárního studia nabídnout k pronájmu na menší společenské akce, setkání s klienty či čtenáři a také na tematické workshopy. Naši inzertní klienti se vždy těší na vánoční workshop, ze kterého si v předstihu odnesou vlastnoručně dekorovaný adventní věnec, vánoční chutě a atmosféru. Mnohokrát studio navštívily čtenářské skupinky výherců soutěží o účast na kulinárním workshopu. Nezapomenutelné pro všechny jsou určitě čokoládové workshopy, kde se,





POD HLAVIČKOU ADVIGREEN

Značka ADVIGREEN, kterou z pozice certifikačního orgánu uděluje ÚZEI (Ústav zemědělské ekonomiky a informací), umožňuje poskytovat certifikované poradenské služby v zemědělství. Garantuje kvalitu poradenských služeb v souladu s nejlepší praxí. Agrofert získal tuto značku letos v únoru. S Vladimírou Tichou z Divize prvovýroby jsme si povídaly nejen o průběhu certifikace, ale také o dalších plánech pod hlavičkou značky ADVIGREEN.

Jak to celé začalo?

Poprvé jsme se s pojmem ADVIGREEN setkali v únoru minulého roku na poradě divize, kdy kolegyně Martina Tampierová, která má u nás na starosti oblast dotací, přišla s tím, že pod záštitou ÚZEI existuje nový projekt, kde jsou certifikovány subjekty právnických či fyzických osob, které poskytují poradenství v zemědělství, lesnictví a dalších oblastech. A protože poradenství je nedílnou součástí činnosti naší divize, rozhodli jsme se pokusit se tuto certifikaci získat.

Jak dlouho trvalo získání certifikátu a jaké podmínky jste museli splnit?

Mezi prvotní podmínky patřila roční historie poskytování poradenských služeb a také alespoň jeden akreditovaný poradce ze strany MZe v týmu. Celý proces nakonec zabral rok a kromě samotného podání žádosti pro nás znamenal i zpracování požadované dokumentace

a absolvování dvoustupňového auditu. V jeho prvním stupni proběhla kontrola zpracované dokumentace, která popisuje, jak máme celý systém poradenství postavený. V rámci druhého stupně už se šlo hlouběji a ze strany auditorů bylo kontrolováno na modelových příkladech z praxe, jak celá služba běží. Díky skvělé spolupráci všech členů divize a kolegů z právního oddělení a kvality ISO byl proces úspěšně završen udělením certifikátu v únoru letošního roku. To, že je systém certifikovaných poradenských subjektů pečlivě monitorován a ÚZEI dbá na dodržování nastavených podmínek, dokazuje fakt, že audit se opakuje každoročně po dobu platnosti certifikátu, která je tři roky a následně je možné ji prodloužit.

Kolik firem či jednotlivců je dnes registrováno pod značkou ADVIGREEN? Momentálně je v rámci celé ČR certifikováno šest subjektů.

Budete poskytovat poradenství i externě?

Primárně se samozřejmě zaměřujeme na naše podniky, ale plánujeme poskytovat poradenství i externistům v rámci ČR. První vlašťovky v podobě poptávek již byly.

Co nového to přinese našim prvovýrobám a dalším externím klientům?

Interní systém to ve své podstatě nijak nemění. V krátkosti lze říci, že certifikací našich služeb získají klienti možnou výhodnější pozici do budoucna, například v jednání se státními a kontrolními organizacemi, které budou určitou formu certifikace vyžadovat. Získání certifikace bylo i jistou vizí do budoucna, kdy je zde indikace od ÚZEI na postupné rozšiřování této certifikace o další oblasti, např. udržitelnost, což pro nás bude mít nespornou výhodu při vykazování do ESG (Environmental – Social – Governance) reportingu, který bude povinný pro velké firmy včetně našeho koncernu.

Proč je nutné poradenství v zemědělství? Postupy se přeci příliš nemění...

Když to opravdu zjednoduším, šetří to čas. Naši výhodou je, že každý člen našeho týmu má svou odbornou oblast, ať už dotace, ekonomiku, živočišnou výrobu, mechanizaci nebo další. Přidanou hodnotou je nadhled, který máme, protože se pohybujeme celým spektrem v daném oboru. Ať už regionálně, nebo třeba i velikostí podniku. Každý z nás sleduje trendy a inovace. Máme specialistu na dotace, na legislativu, víme, co se musí vykazovat státním orgánům. Zároveň fungujeme jako celek a jsme schopni řešit i komplexní problém. Samozřejmě si zemědělec může informace zjišťovat sám, nicméně ztrácí tím drahocenný čas. Proto je běžné, že se poradenství v zemědělství využívá. Například aktuálně je velkým tématem Společná zemědělská politika pro období 2023+ a její nová pravidla, kdy se s ohledem na rozsah přímo nabízí využití služeb poradce, který se v této oblasti pohybuje den co den, než složité hledání, co a jak dělat či dodržovat. Toto platí pro malé i velké zemědělce.

Jak se hodnotí poradenství, když do konečného výsledku vstupuje mnoho venkovních faktorů? Ručíte za výsledek?

Certifikovaný poradce nerovná se například automatické získání dotace, tomu tak určitě není. Poradenství má spíše funkci pomocné ruky, má ukázat nejlepší cestu, jak dosáhnout cíle. Proto je důležité, aby splňovalo určité kvalitativní parametry a standardy, a to má za cíl právě certifikace ADVIGREEN.

JAK NA NAŠE PODNIKÁNÍ DOPADÁ GREEN DEAL?

Připravili jsme pro vás seriál dopadů Green Dealu neboli Zelené dohody z různých pohledů na náš koncern. Zelená dohoda přinesla gigantický balík evropských legislativních pravidel, který má již dnes dopad na podnikání a život v celé Evropě. Cílem Green Dealu je zlepšení životního prostředí na naší planetě. Na to, co už se mění, jsme se zeptali šéfa divize obnovitelných zdrojů a pohonných hmot Ing. Martina Kubů, PhD.



DÍL 2.

V minulém díle jsme spolu probírali budoucnost biopaliv první generace. Jaká je budoucnost dalších obnovitelných zdrojů?

RED III (evropská směrnice o obnovitelných zdrojích) dramaticky změnila pohled na zdroje výroby obnovitelné energie. Zjednodušeně řečeno, cíle rostou, ale zdroje jsou omezovány. Zásadní část směrnice tvoří Příloha č. 9, kde sice komise seznam přípustných surovin pro výrobu biopaliv rozšířila, ale o suroviny, kterých je marginální množství, anebo se stejně již využívaly.

Můžete uvést příklad?

Podívejme se třeba na upotřebený kuchyňský olej. Roční spotřeba všech jedlých olejů v ČR je kolem 80 000 tun. Recyklací se získá zpět jen 10 – 20 %. Pro splnění cílů v ČR jsou potřeba stovky tisíc tun. Proto se do EU dováží více než polovina celé spotřeby „upotřebených“ olejů zejména z Číny, Malajsie a Indonésie. Nebo sláma, která byla před pár lety hitem. Nikdo neposlouchal, že má malou energetickou hodnotu a že získaná energie se spotřebuje rovnou na svoz obrovských objemů na jedno místo. Někdy se zdá, že v Bruselu neví pravá, co dělá levá.

Směrnice RED ale není jediná, které jsou další?

Abychom jeli nebo vezli náklad, potřebujeme dopravní prostředek a energii. RED upravuje energii a další směrnice upravují parametry dopravních prostředků. Tedy

CO2 standardy pro osobní a nákladní automobily, EURO 7, ReFuelEU Aviation, která upravuje postupnou ekologizaci letecké dopravy v EU a zavádí udržitelná paliva SAF (Sustainable aviation fuels pozn. redakce), nebo EUMaritime, která upravuje říční a námořní dopravu. A to nemluvíme o emisních povolenkách, které by se měly vedle energetiky objevit také v dopravě.

Nejvíce se ale dnes mluví o zákazu spalovacích motorů po roce 2035...

To je pravda. Přijatá legislativa na evropské úrovni připouští pouze auta na elektřinu. Žádné hybridy, žádná auta na nízkoemisní nebo bezemisní kapalná paliva. Nedělejme si však iluze, do roku 2035 (a pravděpodobně ani do roku 2050) nebude v EU všechna elektrická energie čistě bez emisí.

A co je tedy důležitější? Zákaz spalovacích motorů v roce 2035 nebo norma EURO 7?

Norma EURO 7 má být uvedena v platnost v červenci 2025 a přináší dvě zásadní změny. První je sloučení požadavků na vozidla s benzínovým a dieselovým motorem a zavedení požadavku na měření emisí po dobu živostnosti vozidla a přímo za provozu. Tedy, pokud čidla vyhodnotí provoz auta jako neekologický, tak se nerozjede. Za druhé se touto normou zavádějí emisní limity i na brzdy a pneumatiky. A opět s požadavkem tzv. „on board“ měření, tj. sledování přímo čidly ve vozidle.

Co to přinese?

Vliv na zlepšení životního prostředí bude již minimální, ale dramaticky to zdraží tech-

nologie ve vozidlech a tím pádem i cenu aut. Paradoxně zejména těch malých, ekologických, lehkých, s nízkým otěrem gum, s menší potřebou brzdít. Koneckonců i automobilový průmysl oprávněně namítá, že tyto požadavky do úprav standardů vozidel budou vyžadovat obrovské investice. Navíc když už dnes se ví, že v roce 2035 by měl vstoupit v platnost úplný zákaz současných typů vozidel.

Totéž nás asi čeká i u vozidel nad 3,5 tuny?

Přesně. Evropská komise navrhuje zavést od roku 2030 nové a ambicióznější cíle týkající se emisí CO2 pro nová těžká motorová vozidla. Předpokládá povinné snížení emisí těchto vozidel o 45 % k 1. lednu 2030, o 65 % k 1. lednu 2035 a o 90 % k 1. lednu 2040. Přičemž od 1. ledna 2030 budou muset být nové městské autobusy bezemisní – opět pouze elektrické. To je za necelých 7 let. Možná v Bruselu, ale v Mělníce?

V dalším díle se dozvíte, jak tyto dopady ovlivní nás, jako občany, a také naši společnost, která je velmi dopravně intenzivní. Komodity, hnojiva, krmné směsi, suroviny pro výrobu to jsou všechno nižší desítky milionů přepravených tun ročně

Vytvářejte témata s námi! Zaujímá vás něco o Green Dealu nebo jste naopak odborník a cítíte potřebu se svými kolegy sdílet vaše zjištění? Napište do redakce, rádi to s vámi připravíme!

Media projekt za 2.čtvrtletí 2022 až 1. čtvrtletí 2023 potvrdil

MAFRA JE STÁLE NEJSILNĚJŠÍM MULTIMEDIÁLNÍM DOMEM V ČR

MLADÁ FRONTA DNES MEZI DENÍKY MÍRNĚ POSÍLILA A ZŮSTÁVÁ NEJČTENĚJŠÍM ZPRAVODAJSKÝM DENÍKEM, LIDOVÉ NOVINY SI UDRŽUJÍ STABILNÍ ZÁSAH.

DLOUHODOBĚ SILNÝ ČTENÁŘSKÝ ZÁJEM ZAZNAMENÁVAJÍ LIFESTYLE TITULY PRO ŽENY, TÝDENÍK TÉMA, PROGRAMOVÉ ČASOPISY I GRATIS TITULY MAFRA.



Mediální skupina MAFRA je stabilní jedničkou na domácím tiskovém trhu, jak potvrdily v květnu publikované výsledky výzkumu čtenosti Media projekt za 2. čtvrtletí 2022 až 1. čtvrtletí 2023. Svými tištěnými tituly aktuálně osloví 3,04 milionu čtenářů. Dlouhodobě velmi silnou pozici si tituly MAFRA udržují napříč segmenty: mezi deníky a celostátními zpravodajskými týdeníky, společenskými časopisy, tituly zdarma, programovými časopisy i tituly životního stylu pro ženy.

Mladá fronta DNES se 400 tisíci čtenářů na vydání je i nadále nejčtenějším zpravodajským deníkem. Deníku Lidové noviny (155 tisíc) se daří udržet silný čtenářský zásah.

Metro (316 tisíc), které nedávno získalo novou podobu, zůstává v pozici nejčtenějšího deníku v Praze a okolí a zároveň nejčtenějšího deníku zdarma. Další z gratis titulů, týdeník 5plus2, osloví 584 tisíc čtenářů na vydání a je tak nadále nejčtenějším titulem vydavatelství.

Týdeník TÉMA (s nárůstem na 185 tisíc) s významným zásahem ženské cílové skupiny potvrzuje svoji velmi silnou pozici v segmentu celostátních zpravodajských týdeníků, který dlouhodobě vede měřeno počtem prodaných výtisků.

Tradičně významnou pozici skupina MAFRA udržuje zejména v segmentech:

- titulů životního stylu pro ženy díky čtrnáctideníku Žena a život na první příčce (234 tisíc), nárůst čtenářů o 13 % zaznamenal i luxury měsíčník Harper's Bazaar (na 90 tisíc čtenářů),
- mezi časopisy pro ženy, kde roste obliba týdeníku Tina (160 tisíc) a nárůst čtenářů zaznamenal také čtrnáctideník Napsáno životem (120 tisíc čtenářů),
- v kategorii programových titulů s vedoucím čtrnáctideníkem TV MAX (428 tisíc) a rostoucími tituly TV Plus 14 (115 tisíc) a TV Revue (87 tisíc).

Zdroje:

Media projekt, Unie vydavatelů – ASMEA, Median – STEM/ MARK, data čtenosti na vydání za 2. čtvrtletí 2022 až 1. čtvrtletí 2023, Kancelář ověřování nákladu ABC ČR, data za duben 2022 – březen 2023



DENÍK METRO ZMĚNIL TVÁŘ

Nabízí titulní stranu v novém hávu, více rubrik, příběhů a svěží grafiku

Deník Metro z portfolia mediální skupiny MAFRA po mnoha letech změnil svou tvář. Nová grafická podoba tohoto nejčtenějšího deníku zdarma (a zároveň v Praze a okolí) přináší nejen více obrazovou a vzdušnou titulní stranu po vzoru světové produkce, ale také nové zajímavé rubriky a více grafických prvků. Atraktivnější design je zároveň odrazem nového směřování deníku Metro. V souladu s aktuálními trendy čtenářského chování bude více orientován na publicistiku, příběhy, rozhovory a lifestyleová témata. První číslo v novém hávu vyšlo 10. května 2023.

Nová podoba deníku Metro je výsledkem dlouhodobého výzkumu a analýzy trhu. „Reagujeme na změny ve čtenářském chování a posouváme Metro směrem k modernějšímu, svěžšímu a lifestyleovějšímu zpravodajství,“ říká šéfredaktor deníku Metro Petr Holeček. „Trend gratis deníků je ve světě podobný – čtenáři jsou zahlceni přemírou informací, nemá smysl kopírovat obsah internetu, který jim je k dispozici ihned. Hledají unikátní čtení, přidanou hodnotu, kterou jinde nenajdou. Chceme proto čtenářům Metra nabízet vybrané zprávy přesně pro ně. Máme štěstí, že naši čtenáři za ta léta vytvořili zejména v Praze jakýsi VIP klub, který ví, co se kde šustne, a hned nám dává vědět. Chceme toto unikátní společenství čtenářů ještě více ukotvit v tom, že jim nabídneme exkluzivní obsah. A zdarma,“ dodává Petr Holeček.

Rubriky uvnitř nového deníku Metro doznaly změn. V pražském vydání sice bude nadále hodně prostoru na předních stranách věnováno hlavnímu městu, společná rubrika NEWS však obsahuje zprávy z domova i ze světa. FRAJER nabídne rozhovory a profily zajímavých lidí, YOUNG zase dá prostor mladé generaci a jejím názorům. Vedle KULTURY vznikla rubrika POPCORN, která bude jakýmsi radarem stále populárnějších streamingových služeb, ale také sociálních sítí.

PORTÁL EMIMINO.CZ POSILUJE SVŮJ TÝM A CHYSTÁ NOVINKY

Portál eMimino.cz z portfolia mediální skupiny MAFRA ve své dvacetileté historii prošel už mnoha změnami a novinky chystá i na letošek. Primárním cílem je zvelebovat, zdokonalovat a zlepšovat edukativní obsah – tak, aby veškeré články spojené se zdravím byly zpracovány společně s odborníky, a maminky se tak mohly spolehnout na ověřené informace z bezpečných zdrojů. Proto mimo jiného eMimino.cz posiluje tým o další členy a hodlá oslovit více odborníků.

Plánovány jsou rovněž eMimino podcasty, které bude možné v příštím roce najít na všech podcastových platformách. „Chystáme se spolu s hosty otevřít tabuizovaná témata i běžné rodinné problémy. Rozhodně je na co se těšit,“ říká Andrea Kudrnová, která tým eMimino.cz vede už čtvrtým rokem.

Tým webu eMimino.cz tvoří ženy různého věku – administrátorky, redaktorky a obchodnice, od bezdětných po maminky téměř dospělých dětí. S pomocí zkušeného programátorského týmu společně podporují a pečují o silnou komunitu i zevnitř. Portál eMimino.cz měsíčně navštíví 1,6 milionu uživatelů, kteří tu sdílejí zkušenosti o vztazích, zdraví, porodu, rodičovství, těhotenství nebo péči o děti. eMimino.cz ale nabízí i testy, soutěže, recenze či bazar.

Aktuálně na portálu eMimino.cz např. probíhá soutěž „Porodnice roku 2023“, kdy jsou sbírána reálná hodnocení od rodiček v ČR. Cílem je získat co nejvíce zkušeností s porodem v Čechách, a nastávajícím maminkám tak zjednodušit výběr porodnice, kde přivedou na svět svého potomka. Zároveň tím eMimino.cz poskytne cennou zpětnou vazbu nemocnicím a porodnicím.





HNOJIV PRO VÝROBU POTRAVIN V ČR MÁME DOSTATEK

Současná rostlinná výroba se neobejde bez minerálních hnojiv. Odhaduje se, že minerální hnojiva přispívají více než z poloviny ke světové produkci potravin. Dusíkatá hnojiva s rychle přístupným dusíkem nabízí zemědělcům zodpovědné postupy vedoucí ke zvyšování produkce potravin, a to způsobem, který je ekologicky přijatelný. Světová populace se rozrůstá a do roku 2050 by měla dle odhadů OSN překročit hranici 9,8 miliardy. Rozloha zemědělské půdy pro pěstování potravin se ale neustále zmenšuje!

Dusík je považován za motor růstu pro rostliny a má přímý vliv na výnosové parametry rostlin. Z uvedeného důvodu dominují ve spotřebě dusíkatá hnojiva nad ostatními typy hnojiv, a to nejen v ČR, ale i jinde v Evropě. Spotřeba dusíkatých hnojiv v rámci EU27 se dlouhodobě pohybovala nad úrovní 10 milionů tun dusíku. „V roce 2022 jsme byli svědky poklesu spotřeby dusíkatých hnojiv z 11,1 milionu tun N v roce 2021 na 9,8 milionu tun N. Pokles spotřeby dusíkatých hnojiv je ovlivňován legislativou EU, tj. Green Deal snížením výměry zemědělské půdy a vynucenými úsporami ve všech oblastech zemědělství jako reakce na bezprecedentní růst cen energií,“ říká Ing. Petr Cingr, místopředseda představenstva AGROFERT, a.s. a jak i dodává, v důsledku růstu nákladů na výrobu rostlin i ceny hnojiv.

ZEMNÍ PLYN JAKO SUROVINA PRO VÝROBU DUSÍKATÝCH HNOJIV

Nárůstu cen dusíkatých hnojiv v evropském prostoru v průběhu loňského roku využili výrobci hnojiv mimo EU, jejichž výrobní náklady jsou s náklady evropských výrobců nesrovnatelné. Dusíkatá hnojiva jsou vyráběna převážně ze čpavku, který se vyrábí ze zemního plynu. Cena zemního plynu se v posledních letech pohybovala v Evropě na úrovni 20 EUR/MWh. V loňském roce však překročila hranici 300 EUR/MWh. Výrobci hnojiv mimo EU mají i nadále ceny v rozmezí 1 EUR/MWh (Írán) až 7 EUR/MWh

(Ruská federace, Afrika, USA...). „Pokud srovnáme dovoz dusíkatých hnojiv do EU27 mezi lety 2012 a 2022 tak dojdeme k závěru, že se dovoz více než zdvojnásobil, a to z 2,4 milionu tun N na současných 5,1 milionů tun N dodává Petr Cingr.

Od loňského roku do současnosti jsme svědky odstávek chemických závodů v Evropě. Mezi ně patří i výrobci hnojiv. Zachování výroby hnojiv v EU je důležité pro soběstačnost celého zemědělského sektoru Evropské unie i pro zajištění potravinové soběstačnosti. „Zároveň je třeba poukázat na skutečnost, že evropští výrobci plní nejpřísnější ekologické standardy a mají nejnižší uhlíkovou stopu. Spotřeba dusíkatých hnojiv v České republice se pohybuje okolo hranice 300 tisíc tun N/rok. Bohužel v jarní sezoně 2023 jsme svědky poklesu poptávky po hnojivech vyráběných v evropském prostoru, a to zejména z důvodu předzásobení ze zemí mimo EU,“ dodal k fiktivním produkce dusíkatých hnojiv Petr Cingr.

DVOJÍ METR I U CENOTVORBY

Výrobci mimo EU nemusí plnit přísné normy jako výrobci v EU, mají přístup k nízkým cenám surovin a nehradí emisní povolenky jako výrobci v EU. Nepochopitelné je, že dokážeme v EU rychle zakázat dovoz obilovin z Ukrajiny, protože začíná jejich dovoz likvidovat evropské zemědělce a zároveň přehlízíme a tolerujeme dovoz hnojiv z Ruska. Přitom dovoz ruských hnojiv je jen náhražkou dovozu zemního plynu. K čemu

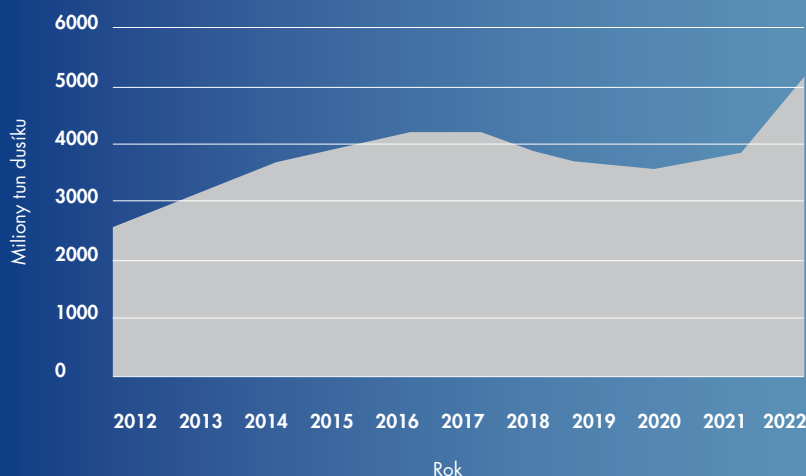
využívá Ruská federace získané finanční prostředky z prodeje hnojiv, nemusíme ani spekulovat, odpověď známe.

Producenti potravin v ČR apelují na spotřebitele, aby konzumovali národní, lokální potraviny. „Stejně tak my apelujeme na zemědělce, aby k produkci českých potravin používali i naše česká hnojiva. Lovochemie je největší tuzemský výrobce dusíkatých hnojiv, který zaměstnává více jak 650 zaměstnanců a příští rok oslaví 120 let od založení tradice výroby hnojiv. V neposlední řadě Lovochemie odvádí daně do českého státního rozpočtu a investovala prostředky v řádu miliard korun do zlepšení životního prostředí, bezpečnosti, nových výroben i nových, udržitelných výrobků,“ konstatuje na závěr Cingr. Lovochemie je svými kapacitami připravena uspokojit potřeby českých zemědělců v objemu, čase a kvalitě.

ZLEPŠENÍ PŮDNÍ STRUKTURY JE DALŠÍ Z BENEFITŮ ZEOLITŮ PŘIDÁVANÝCH DO HNOJIV

Jedním z důkazů je uvedení na trh hnojiv se zeolity jako reakce na periody přísušků v poslední dekádě. Hnojiva se zeolity mají celou řadu benefitů, jako je zlepšený management zadržování vody v půdním profilu, zpomalují proces nitrifikace, zlepšují půdní strukturu a půda se jejich použitím neokyseluje. A co je víc než důležité, hnojivo s názvem ZEN-FERT 24 N má zároveň o více než 10 % nižší uhlíkovou stopu ve srovnání s klasickým ledkem, jako je LOVOFERT LAV 27.

DOVOZ DUSÍKATÝCH HNOJIV DO EU 27





KRAHULÍK slaví 95 let

Tradicí již 95 let se chlubí výroba uzenin v Krahulčí. I když sleduje nejmodernější trendy, navazuje na historii svého zakladatele Jana Satrapy. Vyhlášené salámy se zde vyráběly již v době svého zakladatele a rovněž trvanlivé potraviny zde mají 95letou tradici.

Jan Satrapa byl synem významného českého řezníka, uzenáře a podnikatele Františka Satrapy a také dědicem rodinné firmy. Často jezdil do Jihlavy přes Krahulčí, kde si všiml uzavřené textilní továrny, která dříve vyráběla látky, z nichž se šily vojenské uniformy. Textil ho nezajímalo, ale prostory se mu hodily na výrobu konzerv pro jeho továrnu ve Studené. Továrnu se rozhodl koupit a v roce 1928 zde zahájil výrobu. Podnikání se mu slibně rozvíjelo, proto založil na Rozkoši ještě větší firmu na

výrobu konzerv, a Krahulčí si tak uvolnil pro výrobu uzenin. Po přestavbě zde byla zavedena masná a uzenářská výroba v rodinné firmě Akciová společnost pro průmysl masný a konzervový v Krahulčí, později JASA, a. s.

SALÁMY I KONZERVY

Satrapa byl vyhlášený svými chutnými párky, které rovněž uzavíral do konzerv, protože tam dokázal garantovat jejich chuť a trvanlivost. Dále se zde vyráběly guláše a nejrůznější maso

v konzervách. To byl tehdy nejlepší a nejjistější způsob, jak jídlo uchovat po dlouhou dobu kvalitní, bezpečné a zároveň umožňující rychle připravit chutný pokrm. Na tuto tradici navazuje společnost Krahulík i po 95 letech. Guláš ale připravují moderní metodou sous-vide, kdy se maso i s kořením a zeleninou uzavře do vzduchotěsného obalu a několik hodin upravuje za teploty nižší, než je bod varu. Maso si tak zachová své původní živiny a zákazník si na pultech koupí již hotový pokrm. Mimo Vepřového guláše nabízí dnes Krahulík také výborné Trhané vepřové nebo třeba Vepřová líčka. Dnešní zákazníci, stejně jako jejich praprapra... rodiče ušetří čas, kterého máme stále méně.

PRO HOSPODYŇKY I VOJÁKY

V minulosti byla symbolem trvanlivé potraviny masová konzerva. Byla „pro jistotu“ v každé domácnosti, brali jsme si je na do-



volené a chalupy. Měli je ve svých zásobách vojáci a tvořily státní hmotné rezervy. V Krahulčí probíhala výroba konzerv od porážky hovězího a vepřového přes bourárnu až po jejich finální plnění. Vypráví se, že když dělníci při rekonstrukci továrny v 80. letech minulého století objevili více než 50 let staré konzervy, neodolali, otevřeli je a i po tolika letech jim chutnaly. A jakou lahůdku bychom našli v tehdejší konzervě, kterou už dnes neznáme? Například hovězí jazyk, nebo vepřové plíčky. Maso z porážek ale nemířilo jen do konzerv. Již od začátku vyráběl Satrapa v Krahulčí také vyhlášené uzeniny. Z historických pramenů víme, že se zde vyráběly salámy blízké dnešnímu Šunkovému salámu, Gothaji nebo točenému salámu. Dlouhou historii má i Turistický salám nebo Vysočina.



Produkce uzenin a konzerv se vhodně doplňovala, neboť cílem bylo zpracovat vždy ideálně celé zvíře. Vážít si suroviny a chovat se odpovědně není jen moderní trend. Tradiční mistři si vážili masa, které zpracovávali, a nechtěli ničím plýtvat. „Původně se maso nakládalo do soli v kádi vysoké cca 170 cm. Těžká dřina bylo i maso z kádi dostat. Do kádě se lezlo v holínkách a maso se vyhazovalo vidlemi,“ doplňuje mistr bouráren Stanislav Zídek.

CO SE OD TÉ DOBY ZMĚNIL?

Trvanlivé potraviny kupujeme méně, protože máme kolem sebe supermarket, kde si denně můžeme koupit čerstvé potraviny. Změnily se i chutě spotřebitelů a nároky na obsah potravin. Před 70 nebo 50 lety byly masné výrobky více tučné. Mnohem více lidí pracovalo manuálně a vyžadovalo „více energie“. V 90. letech minulého století přišla vlna fit výrobků a tuku

začalo v jídle výrazně ubývat. Snížil se i obsah cukru, soli a omezuje se použití glutamátu a ostatních přídatných látek. Nastoupila vlna šunek, která souvisela se zájmem o zdravou výživu. Dnes už chutě spotřebitelů neřeší jen technologové z výroby, ale i odborníci na marketing a prodej. Máme mlsnější jazyčky, ale zároveň si kupujeme méně. Málokdo má dnes doma pověšenou štangli salámu, ze které by si ukrájel. Raději si koupíme nakrájených a úhledně zabalených 10 dkg. Mimochodem Krahulčí byla jedna z prvních masen po revoluci v Česku, kde měli linku na balení masa



v ochranné atmosféře. I to byla inovace. Přesto, že zákazník upřednostňuje menší balení, je potřeba myslet i na životní prostředí. Trendem posledních let je snižování gramáže fólií a hledání recyklovatelných materiálů. V Krahulíku proto testují nové materiály, které pomáhají snižovat uhlíkovou stopu.

JAK KRAHULÍK VÝROČÍ OSLAVIL?

„K letošnému výročí jsme si připravili vekou spotřebitelskou soutěž o devadesát pět hodnotných cen“, vysvětluje Vojtěch Uxa, marketing manažer Krahulíku. Zákazníci nám zasílali

fotografie s našimi produkty, označenými logem soutěže a z nich se celkově vylosovalo 90 výherců týdenní cen a 5 výherců hlavních cen. Hlavním lákadlem soutěže byl zájezd do Karibiku v hodnotě 100.000 Kč. Dále soutěžící vyhrávali balíčky s našimi uzeninami, domácí udímu, plynový gril, sadu profesionálních nožů, auto na víkend a další lákavé ceny.

A protože chce Krahulík oslavit ještě spoustu výročí a událostí, jde i nadále kupředu. Cílem je rozšiřovat sortiment i o netradiční výrobky a zároveň si udržet pozici na trhu tradičních a léty prověřených výrobků.

CO JE V KRAHULÍKU NOVÉHO?

Poslední novinkou, kterou Krahulík uvedl na trh, je HAMsteak, obsahující 90 % vepřové



kýty. Vyniká nízkým obsahem tuku a soli, je zdrojem kvalitních bílkovin, a tenhle skvělý zážitek si doma připravíte během několika minut na pánvi či grilu. Ideální jídlo pro ty, kteří si hlídají svá vysportovaná těla, či pro děti, které milují šunkky.

Velké oblibě se těší také produkty z řady Sous-vide. Trhané vepřové a Kuřecí gyros jsou nejprodávanější produkty z této řady a Krahulík je na ně opravdu pyšný. Maso je dokonale křehké, plně šťávy a uchová si maximum živin. Zákazníkům už stačí jenom ohřát je 5 minut v mikrovlnce a jídlo je na stole.

Stejně jako Satrapa vyráběl kvalitní trvanlivé výrobky, tak i dnes je pro Krahulík nejdůležitější kvalitní výroba trvanlivých, bezpečných potravin. Konkurenční trh je silný, ale v Krahulíku věří, že si zákazníci cestu k jejich výrobkům vždy najdou, aby mohli být u jednoho stolu – tradičně spolu!



POZNÁTE TIETO PRÍSLOVIA, POREKADLÁ či pranostiky o chlebe?

Chlieb je život. Napokon, aj jedno z porekadiel hovorí, že chleba sa nikdy neprejeme. Chlieb je aj zdravie a radosť – jeho pečenie je rituál a pre mnohých i poslanie. O tom, že ľudia ho vnímali iba v tom najlepšom svetle, svedčí množstvo úsloví, ktoré sa tradovali a zachovali podnes.

ĽUDOVÉ PRÍSLOVIA A POREKADLÁ O CHLEBE

Slovensko je typické bohatým zastúpením rôznych ustálených slovných spojení, akými sú príslovia, porekadlá či pranostiky. Chlieb má v rámci nich svoje čestné miesto.

„Jedz chlieb a pi vodu, neprídeš na chudobu.“ Skromnosť a striedmosť sú nepochybne vlastnosti, ktoré by si v súčasnosti zaslúžili povýšiť v rebríčku hodnôt. Ďalšie úslovie k nim pridáva pre mnohých tie najdôležitejšie hodnoty – slobodu a rovnosť: „Chlieb, cibula a sloboda sú lepšie než kura, med a robota.“ Veď predsa „kto sa rovná s chlebom, rovná sa i s ľudmi“. Ich význam si človek uvedomí najmä mimo domova. Vtedy si naozaj povie: „Lepší doma krajec chleba než v cudzine krava celá.“

Naši predkovia mnoho ráz pocítili, že „lepšie jest' chlebič v pokoji ako koláč

v rozbroji“. Nie každý sa totiž riadil myšlienkou: „Kto do teba kameňom, ty doňho chlebom.“ Avšak našli sa a našťastie dodnes existujú aj láskyplní ľudia, dokonca až tak veľmi, „že by ich mohol na chlieb natierať“. Ale pozor, toto môže byť nebezpečné, najmä ak ide o svadbu – „oženiť sa, to nie je chlieb požičať“. Vtedy by mohlo, aj keď v trochu obmenenom význame, navždy platiť: „Či chlieb ješ, toho pieseň spievaj.“

Predošlé generácie verili, že úcta by mala kráčať ruka v ruke so šľachetnými a správne mienenými skutkami: „Chlieb so soľou a skutok s dobrou vôľou.“ Verili aj, že všetko v živote si treba zaslúžiť: „Lepší kusok chleba z práce než pečienka z milosti.“ Súhlasíte? Ak aj nie, žiadne obavy, nestane sa, že by vás niekto „znosil tak, že ani pes by si kus chleba od vás nevzal“.

UHÁDLI BY STE, KDE TAKTO HOVORILI O CHLEBE?

Naša krajina je okrem iného typická veľkým množstvom nárečí. Dokonca v rámci malého územia okresu sa môžete stretnúť s viacerými dialektmi. Niet sa čo diviť, že niektoré príslovia a porekadlá sa ústnym podaním obmieňali – a v každom kúte Slovenska zneli inak.

Kedysi sa vyznávalo, že kto človeka platí, tomu on slúži: „U kotroho gazdu pes chľib žre, na toho dvore breše.“ (Humenné)

Lakomej žene sa hovorievalo: „Tej sa ruka trasie, keď má komu chleba otkrojiť.“ (Blatnica, Martin)

Aj dobrosrdečnosť sa zvykla prirovnávať k chlebu: „Človek dobrý ako kus chleba.“ (Horná Lehota, Brezno)

Mať veľké skúsenosti, to znamenalo: „Vedzed vádz jak chleba jesciť.“ (Brestovany, Trnava)

Človeku v nepríjemnej situácii sa dodnes vraví: „Miet po chlebie.“ (Jablonové, Malacky)

A napokon, nič sa nezmenilo na tom, že chlieb si treba všade zaslúžiť: „Chľib je fšaje o dvoch skorkach.“ (Klokočov, Čadca)

PRAVDA V PRANOSTIKÁCH

Samotné korene pranostiek siahajú do dávnej minulosti. Cít a zmysel pre vnímanie počasia mali už babylonskí Chaldejci, ale aj Egypťania, Izraeliti, starí Rimanovia či Gréci. Riadili sa nimi v rôznych oblastiach, no „predpovede počasia“ sa spájali najmä s úrodou. Čo povie, platia tie o chlebe aj dnes?

Keď sa rok so zimou a snehom počína, sľubuje dosť chleba, ale málo vína.

Na svätého Marka kto nemá chleba, nech hryzie jablká.

Na svätého Lukáša hojnosť chleba i kaše.

Ak sa adventný sneh dočká marcového, nebudeš, sedláčku, ješť chleba ražného.

Zo suchého júna radi nebývame, za vlhkého vína chleba nemávame.

Keď sa hribov v lete mnoho rodí, rok, ten málo chleba plodí.

Páčil sa Vám článok? Viac podobných zaujímavostí o chlebe sa dočítate v našom magazíne na magazin.penam.sk



HLEDÁME NEJLEPŠÍHO MLADÉHO CHEMIKA ČR

V roce 2007 se pod záštitou Synthesie a Střední průmyslové školy chemické v Pardubicích konal první ročník soutěže Hledáme nejlepšího Mladého chemika ČR. Cílem bylo představit chemii jako vědu hravou a zábavnou, praktickou i poetickou, jako disciplínu, která má budoucnost, protože skýtá široké možnosti studijního i pracovního uplatnění. Soutěž se setkala s úspěchem a stala se z ní tradice. A protože Mladý chemik se úspěšně rozrostl napříč republikou, čas uzrál k tomu, aby vzniklo celostátní finále. To úplně první vyhrála Marie Nevyhoštěná. Chemii se věnuje i dnes na doktorandském studiu a za svou diplomovou práci získala ocenění od společnosti Pfizer.

Vzpomínáte si ještě na okolnosti soutěže?

Soutěž Mladý chemik jsem vyhrála v roce 2013. Byl to první ročník s celostátním finále, čímž se soutěž dostala hodně do povědomí společnosti a mladých nadšených chemiků začalo přibývat. Do soutěže nás s kamarádkou Veronikou Vališovou, která se umístila na 2. místě, přihlásila naše tehdejší paní učitelka chemie Hana Nečasová.

Přispěl k vašemu vítězství talent?

Myslím, že mluvím za nás obě, když řeknu, že za naším úspěchem stála právě naše paní učitelka, která se s námi scházela každý týden. Rovněž si pamatuji, jak i moje mamka před celostátním kolem se mnou seděla nad příklady. Takže čistě talent určitě ne, dobrá příprava a troška štěstí. Ale vyhrát, to byl opravdu hezký pocit, a nejen na ten moment, ale ani na celé to období asi nikdy nezapomenu. Rovněž mi to otevřelo pár dveří do budoucna a bylo na mně,

kteří z nich využiji. Samozřejmě mi soutěž vnukla myšlenku jít studovat chemii a jít studovat právě sem do Pardubic.

Znala jste tenkrát Synthesii, která za vznikem soutěže stála?

Věděla jsem, že Synthesia je partnerem soutěže, ale neznala jsem ji nijak blíž. Nyní však vím, co dělá, a znám ji, mimo jiné také proto, že tam pracuje kamarád a právě zmíněná Veronika nyní pracuje ve VÚOSu, který spadá pod Synthesii.

Myslíte si, že je Česká republika v chemii výjimečná?

Na to, jak jsme malá země, jsme toho v chemickém průmyslu hodně dokázali. A můžeme být právoplatně hrdí na naši vlast i světoznámé vědce. Jména jako Jaroslav Heyrovský, Antonín Holý, Otto Wichterle budou navždy zapsána v historii chemie.

Vím, že jste zůstala chemii věrná.

Povíte nám, čím se nyní zabýváte?

Studuji doktorát z fyzikální chemie, kde se věnuji přípravě personalizovaných lékových forem a syntéze nových potenciálních léčiv. Moje profesní ambice jsou jednoduché, ráda bych se nadále věnovala výzkumu a vývoji léčiv/lékových forem v nějaké farmaceutické firmě, ale kam mne osud zavede, to se teprve uvidí.

Co máte na chemii ráda?

Tu její rozmanitost, tajemnost a efektnost. Ráda dělám pokusy pro veřejnost a popularizuji tuto krásnou vědu. Navíc je dobré pochopit některé její zákonitosti i v běžném životě.

Které například?

Víte, proč se v létě ryby drží více u hladiny a častěji „skáčou“ ven z vody? Je to Henryho zákon, který pojednává o rozpustnosti plynu v kapalině. Tedy kyslíku ve vodě. Je totiž větší v zimě při nižších teplotách než v létě. Tudíž ryby mají v létě méně kyslíku.

Dalším příkladem je schnutí prádla. Za proudění vzduchu schne 10krát rychleji než bez proudění, ale stále asi 100krát pomaleji než ve vakuu. Rychlost vypařování vody závisí totiž při dané teplotě na rozdílu parciálního tlaku vodní páry těsně nad kapalinou a dále v plynné fázi, tudíž v uzavřené nádobě rychlost vypařování s časem klesá, zatímco v proudě vzduchu může proces probíhat konstantní rychlostí. V oblasti tropických deštých pralesů, kde se vlhkost dlouhodobě pohybuje okolo 100 %, prádlo neschne vůbec, ale plesniví.

Co byste vzkázala studentům, kteří plánují studovat chemii?

Budoucím studentům bych vzkázala hlavně klidnou hlavu, šťastnou ruku při výběru studijního oboru a pamatujte, že ve více lidech se to vždy lépe táhne.

JAK VYPADAL LETOŠNÍ 11. ROČNÍK MLADÉHO CHEMIKA

Z téměř 22 000 zúčastněných žáků postoupilo 40 nejlepších do celostátního finále, které se uskutečnilo 13. června 2023 v prostorách Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice a titul Nejlepšího mladého chemika získal Filip Poisl ze strakonické ZŠ Dukelská



**NOVÁ
ČESKÁ
KLASIKA**



SILVERO[®]

DOPORUČUJE:
ARCHITEKTKA
KAMILA
DOUDĚŘOVÁ



ČESKÉ VINYLLOVÉ PODLAHY



MOŽNOST OBJEDNAT VZOREK



DOPRAVA ZDARMA



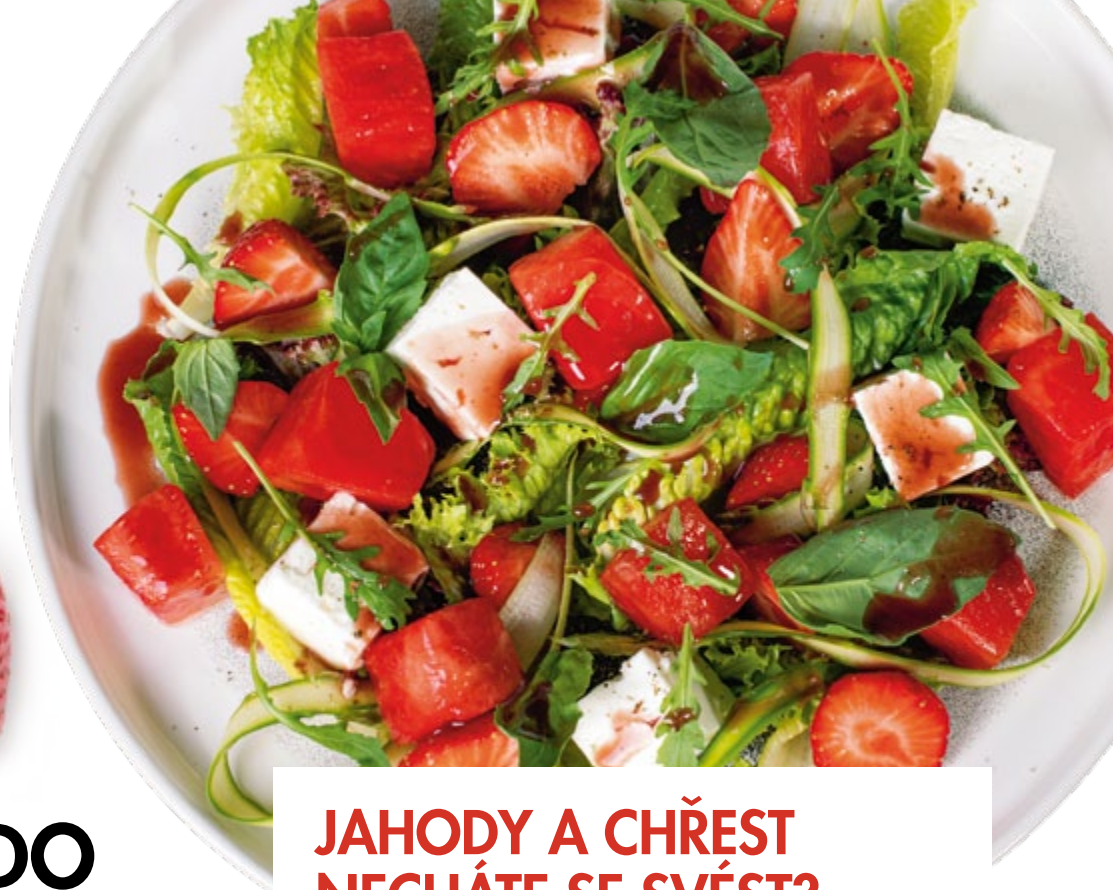
VŠECHNY VZORY SKLADEM



ZÁKAZNICKÁ PODPORA 7-15 h

Nakupujte na: www.efatra.cz





JAHOODY DO LETNÍ POHODY

Léto je tu. Je libo jahodu? Šéfkuchař prestižní pražské restaurace Columna Miroslav Lojda pro vás připravil dva kouzelné jahodové recepty, které vás naladí na vlnu léta...



VZKAZ Z KUCHYNĚ

Ideální léto chutná jahodově! Sestavil jsem pro vás dva recepty – první z nich je sázkou na jistotu: vynikající jahodové knedlíčky, které vám osladí den. Druhým receptem je nevšední jahodový salát, který vás překvapí netradiční kombinací zvolených ingrediencí. Jahodám sláva! ☺ A dobrou chuť.

JAHOODY A CHŘEST NECHÁTE SE SVĚST?

Tohle je víc než salát. Dokonale vychytaná kombinace všeho, co si vaše chuťové pohárky už dlouho přály. Kombinaci voňavých jahod a křupavého chřestu báječně doplní lahodný feta sýr a sladký meloun. Přepychové salátové pokušení, kterému nelze odolat.

TRHANÝ SALÁT S FETA SÝREM, CHŘESTEM, MELOUNEM A JAHODAMI

SUROVINY NA 4 PORCE

- 2x římský salát
- 50 g rukoly
- 250 g červeného melounu bez pecek
- 500 g čerstvých jahod
- ½ svazku zeleného chřestu
- 100 g feta sýru
- lístky čerstvé bazalky

SUROVINY NA DRESINK

- sůl, čerstvý pepř
- třtinový cukr
- olivový olej extra virgin
- citronová šťáva
- malinový ocet



POSTUP

Listy římského salátu řádně propláchneme ve studené vodě a necháme okapat. Poté si z melounu vykrájíme větší kostky. Lehce osolíme, zakápneme citronovou šťávou, posypeme třtinovým cukrem a necháme odpočinout. Zelený chřest zbavíme tvrdých konců a od půlky dolů ho pomocí škrabky oloupeme. Poté ho můžeme nakrájet na kolečka nebo z něj udělat hoblínky. Do misky dáme malinový ocet, citronovou šťávu, olej, cukr, pepř a metličkou promícháme. Do dresinku přidáme natrhané listy salátu a kolečka (či hoblínky) zeleného chřestu. Pečlivě spolu vše promícháme. Na talíř rozložíme salát s chřestem, přidáme meloun a nalámaný sýr feta. Ozdobíme jahodami, rukolou a čerstvými lístky bazalky. Můžeme podávat s krutony nebo s čerstvým tmavým pečivem.

KYNUTÉ KNEDLÍKY PRO JAHODOVÉ JEDLÍKY

Když knedlíky na sladko, pak s jahodami! Vynikající dobrotu, která se do letní pohody hodí perfektně. Kdo by je nemiloval? Zakysaná smetana, tvaroh, máslo i cukr vám vykouzli boule za ušima! A nejen vám...

KYNUTÉ KNEDLÍKY S JAHODAMI, TVAROHEM SE ZAKYSANOU SMETANOU

SUROVINY NA 4 PORCE

Na těsto

- 0,5 kg polohrubé mouky
- 0,25 ml mléka
- 1 vejce
- 1 kostka droždí
- sůl, cukr

Náplň

- 0,5 kg čerstvých jahod

K podávání

- 0,25 kg čerstvých jahod
- máslo
- moučkový cukr
- zakysaná smetana
- tvrdý tvaroh

POSTUP

Nejdříve si připravíme kvásek. Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a necháme kvasit. Do kotlíku nasypeme mouku, přidáme vejce, špetku soli a kvásek. V robotu použijeme hnětací háky a zaděláme měkké a pružné těsto. ěsto přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě 30 minut kynout. Pomoučněnou lžící odkrajujeme z těsta kousky a do těch balíme jahody bez stopek. Knedlík vždy zakulatíme v rukou, aby měl pravidelný tvar. Ve velkém hrnci přivedeme k varu lehce osolenou vodu a pomalu vkládáme knedlíky. Vaříme 20 minut a při vaření je otáčíme. Uvařené knedlíky vyndáme z hrnce a špejlí propícháme. Následně je můžeme potřít rozpuštěným máslem. Mezitím si nastrouháme tvaroh, který ochutíme cukrem a zakysanou smetanou. Následně rozpustíme máslo.



ZAJÍMAVOST

Jedna jahoda obsahuje až 200 miniaturních semínek, která jsou plná zinku. Ten má příznivý vliv na sexuální zdraví člověka.

SOUTĚŽTE S NÁMI!

ŽNĚ JSOU PRO ZEMĚDĚLCE VRCHOLEM SEZONY

V červenci se sklízí především ozimy (pšenice, řepka, ječmen a další.). Žně jsou stále vyvrcholením práce zemědělců a každý čeká s nadějí i s obavou, jak to nakonec dopadne. Zrno musí být dostatečně zralé a suché, aby jej mohl kombajn vymlátit a aby při skladování nezplesnivělo. V tajence se dozvíte, jaká bude letos sklizňová plocha ozimů.

Soutěžíme o 3 dárkové balíčky, znění tajenky nám napište do 30. září na adresu redakce@agrofert.cz

POMŮCKA: ALEN, ASAŇA, QUAI	KOVOVÁ HOBLINA	DOUTNAVKA	INICIÁLY PREZI- DENTA NIXONA	MODEL		DOMÁCÍ ZVÍŘE	LOTERIE	OZNAČENÍ ZKR.	LAPKOVÉ	EKONO- MICKÉ ODDĚLENÍ ZKR.	TITUL DOKTOR TEOLOGIE ANGL. ZKR.	ANGLICKÁ DELKOVÁ MÍRA		PŘITAKÁNÍ	OCHRANA PROTI PO- ČITACOVÝM VÍRUM	KYSELÁ POCHUTINA	DOBŘE HOVOR.	VĚTROVKA	UMĚLECKÝ SLOH
OMEZENÍ VYDAJŮ					SPLACHO- VACÍ ZÁCHODY								OBŘÍ STROM						
MALÝ KŮN					ROZSAH PODLAHOVÉ KRYTINY								ITALSKÉ MĚSTO RYCHLÝ PORÝB						
INICIÁLY SPISOVA- TELE NEFFA			TKANINA BEZ VZORU 1. DÍL TAJENKY						POMLUVA OŠKLIVOST				MUŽSKÝ HLAS ANGLICKÝ ŠLECHTIC						
NÁRODNÍ TECHNICKÉ MUZEUM ZKR.				JM. ZPĚV. JAHELKY AUTOMOTO- KLUB ZKR.				INIC. ZPĚV. HŮLKY JMÉNO BÝV. ČIN. VŮDCE		LEKAT ZNAČKA ATMOSFERY							MPZ RUMUNSKA 2. DÍL TAJENKY		
CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO							PENÍZE INICIÁLY ZPĚVÁKA GOTTA					VIR AIDS CITOSLOVCE BOLESTI				TÍMTO ZPŮSOBEM ČÁST CHRUPO			
	ZN. MLÉČ. VÝROBKŮ KAPITÁN ZKR.					ČÁST LODĚ CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO							OHROŽENÍ SROČENÍ						
POSILOVACÍ CVIK					SOBECTVÍ PŘEDHIS- TORICKÝ KÁMEN									VÝCHODO- EVROPAŇ KLOUBNÍ NEMOC				NECHUTNÉ JÍDLO HOVOR.	VOJENSKÉ ÚTVARY
PRAŽSKÝ KOMORNÍ ORCHESTR ZKR.				INICIÁLY HERCE MORAVCE DVOJZPĚV								INICIÁLY BIATLO- NISTY DOSTALA			YOUS NĚMECKÉ MUŽSKÉ JMÉNO				
DVOJICE HRAČ													SOUHLAS			HRANIČNÍ POPLATEK ASUSKY BUVOL			
	ZPŮSOB DŽEZOVÉHO ZPĚVU	1000 KG VENKOVNÍ PRODEJNÍ MÍSTO											VÍCEKRÁT ZATAHNOUT						
OBEZŘET- NOST						KREV SLOVEN.								CIZO- KRAJNÁ BOROVICE	ZÁSAHY CÍLE PATŘÍCÍ LVŮM				
HODNOTITEL													STAV BEZ PENĚZ HOVOR.					UPOZORŇU- JÍCÍ	SLONÍ ZUB
EVROPSKÉ HOSPODÁŘ- SKÉ SPOLE- ČENSTVÍ				INIC. SPIS. ROLLANDA ARISTOTE- LOVY SPISY			JIHOČESKÁ UNIVERZITA ZKR.	SNÍŽENÝ TÓN E	ŠKRABOŠKA		SLOVANSKÁ VESNICE	INICIÁLY HERCE VYSKOČILA OSOBNOST			PŘESTO MNOHO- STĚN				
ZÁJMENO UKAZOVACÍ					SMYSLOVÝ ODRAZ SKU- TEČNOSTI POUTNÍK				SKLAD NA SUCHOU TRÁVU							LIDOP ANGLICKÝ TYKAJÍCÍ SE PRIMÁTU			
	ČESKÝ LOUTKÁŘ	ARTUR DOMÁCKÝ DOLINA ZASTAR.			ČESKÉ AEROLINIE ZKR. MPZ TOGA				OSOBNOSTI TÍŠTĚNÉ DÍLO					NERUDŮV LITERÁRNÍ HRDINA PURPUR					
SVĚTOVÝ POHÁR ZKR.			VŮDCE HEREC CHRISTIAN ???					VÝPLŇ OKNA CITOSLOVCE PŘEKY- PENÍ					NAPOL CITOSLOVCE SMICHU						JIHO- ASJSKÝ STROM
CHEMICKÝ PŘÍVEK ZN. CO						PRŮZOR VE ZDI KAM LATINSKY						TYKAJÍCÍ SE PLAZŮ SEVERSKÉ ZVÍŘE						ANGLICKÁ PŘEDLOŽKA JEDEN Z APOSTOLŮ	
UVEDENÁ					NÁBŘEŽÍ Z FRANC. INIC. SPIS. MERLEHO					DRUH DORTU LITERÁRNÍ LISTY ZKR.						JIHOČESKÁ ENERGETIKA TAK ANGLICKÝ			
ČÁST KRUHU									PICHLAVÝ LISTNATÝ STROM					POLOHA V JÓZE					
STARÁ DĚLKOVÁ JEDNOTKA					VYHYNULÝ DRUH PTÁKA				KNIHY NA FOTKY					CHLAPECKÉ JMÉNO					

MASOVO - ZELENINOVÝ

Flexi burger



LEHCE SE GRILUJE A CHUTNÁ SKVĚLE



OBSAH MASA

66%

DOKONALE
VYVÁŽENÁ KOMBINACE
MASA A ZELENINY

OBSAH ZELENINY
A SÝRU GOUDA

24%

by Ladá Erikman

Jogurty Olmíci

+ HARIBO

Tropifrutti

NOVINKA



Více informací na www.haribo.cz