

Potravinářský

80 Kč/3€

MAGAZÍN NA PODPORU ČESKÝCH POTRAVIN

3/2015

obzor

**Srovnání
potravin v ČR
a SRN: cena se
nelíší, složení
leckdy ano**

**OBAL ROKU 2015
ukázal své vítěze**

**Prestižní ocenění
Regionální
potravina dostalo
letos 107 výrobků**

**Neodborné
zásahy do zdravé
výživy mohou být
zdrojem velkých
problémů**

**Pivo patří
do skla
a ne do kelímku**



Z JÁDRA DOBRÉ CHLEBY

TROJSKÝ CHLÉB

Obsahuje bambusovou vlákninu, která chlebu dodává jemnou strukturu. Neobsahuje žádné přídavné látky. Netradiční trojúhelníkový tvar navíc zaujme na první pohled.

TROJSKÝ



CHLÉB DARKEN

Sladový extrakt dodává chlebu Darken, lahodnou, lehce nasládlou karamelovou chuť a mimořádně tmavou barvu kůrky i střídky. Neobsahuje žádné přídavné látky.

ALPSKÝ



ALPSKÝ CHLÉB

Celozrnná pšeničná obilovina a bohatý obsah zrnin zaručují, že chléb je chutný a prospěšný. Neobsahuje žádné přídavné látky.

Z JÁDRA DOBRÝ



DARKEN



HIMALÁJSKÝ CHLÉB

Obsahuje „elixír mladosti“, jak je přezdíváno plodům goji. Neobsahuje žádné přídavné látky.

HIMALÁJSKÝ



VÝROBKY S PŘÍRODNÍ AROMATIZOVANOU SMĚSÍ MAJÍ JEDINEČNOU CHUŤ, PŘÍJEMNOU VŮNI, JSOU KRÁSNE VLÁČNÉ A NADÝCHANÉ NĚKOLIK DNÍ.



ČASOPIS PRO ZPRACOVATELE,
POTRAVINÁŘE, OBCHODNÍ
A SPOTŘEBITELSKOU SÍŤ

3/2015, čtvrtletník

Šéfredaktor:

Ing. Eugenie Línková-Boušková
mobil.: 604 591 573
e-mail: elinkova@centrum.cz

Redakce:

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc

Inzerce:

Ing. Petr Baštan
mobil: 608 975 337
e-mail: bastan@agriprint.cz

Grafika

Martin Tomašík
e-mail: redakce@agriprint.cz

Vydává

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc

Objednávka předplatného

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc
Tel.: 585 750 810
mobil: 774 774 280
e-mail: distribuce@agriprint.cz
www.agriprint.cz

Cena 80 Kč
Celoroční předplatné
Cena 280 Kč/ 4 čísla
ISSN 2336-4734

Foto titulní strana:

foto Pavla Baštanová

Editorial

Léto budiž pochváleno

a s ním i množství dobrot v podobě právě dozrálých plodů, ale i radovánek. V případě agrárního sektoru jde především o aktivity spojené s oslavou úrody. Dožínkové slavnosti tak klepou na dveře anebo dokonce v některých regionech již proběhly. Bývají rok od roku honosnější, nápaditější, nechybí ani stánky s místními specialitami.

A nemusí jít vždy jen o nabídku Regionálních potravin nebo dobrot s označením Klasa. Těch, co nabízejí místní producenti na holých prostranstvích, je nespočet a mívají názvy časem pozapomenuté, zrovnu oprášené, aby připomenuly především to, jak naši prarodiče dokázali mnohdy z mála nadělat přímo kulinární smršť. Na jednu z takových prostřených tabulí v podobě stánků a předkládaných ochutnávek vás tentokrát zavedeme do centra středočeského města Kolín, na Českou baštu. Těsně před ní se zastavíme na Zemi živitelce v Českých Budějovicích a pak už s počátkem září budeme v centru Lito-měřic procházet výstavištěm Zahrada Čech.

Jako vždy nabízíme i trochu osvěty spojené s podnikáním v potravinářském oboru tak pestrém a zajímavém. Živnost spojená s potravinářstvím má totiž už dnes tolik možností v technickém zázemí, že by bylo škoda nevyužít příležitostí nabízených v podobě dotací spojených s projekty z Programu rozvoje venkova. V každém čísle Potravinářského obzoru přinášíme příklady. Stáváme se také mediálními partnery řady akcí a nevyhýbáme se ani členství v porotách. Naposledy tomu bylo v případě už známé a prestižní soutěže o nejlepší obal roku. A že bylo opět z čeho vybírat svědčí reportáž přímo z místa činu, z prostor štětínské střední školy, kde se po celý den bodovalo, rokovalo a vynášely ortely nad jednotlivými unikáty. Byli jsme i spoluvůdci reportážního pořadu o zajímavém a ne tolik známém zpracování řepky. Pokusili jsme se vyvrátit mýty a mnohdy bohužel i lži o plodině, kterou nám závidí především odborníci z řady dalších kontinentů, kde pro její pěstování nejsou podmínky a na polích, konkrétně v Americe, nalezneme namísto její žlutě monokultury sóji a kukuřice. Tady se dokonce řepka začala využívat namísto její oslavy k politikaření a vyřizování účtů mezi politiky, jejichž zašlá sláva, polní tráva, jak říká trefně jedno české přísloví. Vznikl tak hezký televizní pořad, který v regionech představila během léta jak jinak, než Regionální televize, jejímž je Potravinářský obzor mediálním partnerem.

A abychom nezapomněli na dalšího z rodiny mediálních partnerů, tak je tu už známé klání odborníků z řad obchodu Retail summit s dceřinou aktivitou Retail in Detail, kde jsme také nemohli chybět. I o tom je svědectví v čísle a ještě samozřejmě mnoho dalších zajímavostí dobrých k zamyšlení a případnému následování.

Na závěr nezbyvá než popřát dobré počtení a při něm třeba i zajímavé ochutnávání některých, nejen letních regionálních, dobrot.



Eugenie Línková
šéfredaktorka



Mít KLASU se vyplatí!

Z pohledu spotřebitele představuje značka KLASA důvěryhodný a snadný způsob, jak se rychle a jednoduše orientovat při výběru kvalitních potravin na přesycených trzích.

Seznamte se s širokým sortimentem oceněných výrobků v prodejnách nebo na akcích s KLASOU (výstavy, ochutnávky, roadshow).

Více na www.eklasa.cz

KLASA je kvalita a jistota.




Jeden dodavatel nekonečné možnosti

FANUC je, díky třem základním skupinám produktů, jedinou společností v tomto sektoru, která interně vyvíjí a vyrábí všechny hlavní komponenty. Každý detail hardwaru i softwaru prochází řadou kontrolních a optimalizačních procesů. Výsledkem je vynikající funkční spolehlivost a důvěra spokojených zákazníků na celém světě.

The colour of automation.

FANUC

FANUC Czech s.r.o.
U Pekařky 1A / 484
180 00 Praha 8 – Libeň
Czech Republic

WWW.FANUC.EU



Ministerstvo zemědělství poskytne ještě letos na podporu sociálního zemědělství 50 milionů korun (str. 5)



Prestížní ocenění Regionální potravina dostalo letos 107 výrobků (str. 16)



Českbudějovická pekárna Penam se chlubí výrobou „3 v 1“ (str. 34)



Skvělá vína, která rozhodně stojí za vaši pozornost (str. 42)



V testech porazil tvaroh vanilku (str. 64)



Meruňkové slavnosti nabídly oranžové plody (str. 76)

Finanční podpory v Agrárním sektoru	4
Ministerstvo zemědělství poskytne ještě letos na podporu sociálního zemědělství 50 milionů korun	5
Naše vlajka s textem Česká potravina	7
Program rozvoje venkova otevře v září 1. kolo výzev	8
Pavel Sekáč: Chceme zvyšovat produkci ryb	10
Další výrobky nesou označení KLASA	12
Ministr předal ocenění nejlepším jihomoravským potravinám	14
Prestížní ocenění Regionální potravina	16
Hodně zdraví, dlouhá léta	17
OBAL ROKU 2015 ukázal své vítěze	18
Cena předsedkyně poroty je startem do světové soutěže	19
Platí skutečně, že obal prodává?	20
O mladé konstruktéry a designéry ze štetínské školy je obrovský zájem	21
Zdražení potravin pod vlivem novely zákona je nesmysl	22
Colosseum tipuje ceny hlavních rostlinných komodit	24
České chovy mléčného skotu mají tři přednosti v kvalitě	26
Česká bašta potřetí	28
Metoda PCR - vhodný nástroj pro rychlé a spolehlivé stanovení alergenů	29
Firma Farmet propaguje ekologii v technologii lisování	30
Spolupráce lidí s roboty?	32
Českbudějovická pekárna Penam se chlubí výrobou „3 v 1“	34
Plést vánočku je tak trochu kumšt	35
Srovnání potravin v ČR a SRN: cena se neliší, složení leckdy ano	36
Noví hráči na trhu potravin se prosazují	38
Specifika v nabídce potravin	41
Skvělá vína, která rozhodně stojí za vaši pozornost	42
V současnosti je trend svěžích aromatických vín, ale bylo by chybou zavrhnout archivaci	44
I neziskovky budou mít svou značku kvality	46
Nejlepší chleby se pečou ve Žďaru nad Sázavou a v České Lípě	48
Pro kvalitní chléb do obchodů Tesco	49
Jaké jsou u nás nejběžněji prodávané druhy chleba	50
Řepka jako jedlý olej a biopalivo	52
Kukuřice nejen jako potravina, ale i biopalivo	54
Hejnické slavnosti 2015	56
Brambory jako po všech stránkách zdravá potravina	58
Britští vědci označili produkt nejbohatší na vitamíny	60
Kávu pijte s tím, koho máte rádi	62
V testech porazil tvaroh vanilku	64
Jak se vyhnout tuku u vnitřních orgánů	66
Vyzkoušejte s námi zdravé dobroty	67
Doporučujeme třikrát drůbež na různé způsoby	67
Neodborné zásahy do zdravé výživy mohou být zdrojem velkých problémů	68
Přírodní pyré bez přídavku nabízí pouze firma TOKO AGRI	70
K létu patří ovocné knedlíky	72
Zvýhodněné způsoby financování investic	74
Meruňkové slavnosti nabídly oranžové plody	76
Speciality „de Mallorca“	78
Spolupráce severočeských zemědělců a potravinářů se saskými	80
Pivo patří do skla a ne do kelímku	82
Jubilejní 30. ročník veletrhu SALIMA 2016 již za půl roku!	84
Čtvrtstoletí mezi milovanými ruinami	86
Vsadila na mandlovici a udělala dobře	87

Finanční podpory v agrárním sektoru

Na řadě jsou v agrárním sektoru i podpory ve formě subvence úroků z komerčních úvěrů

V Potravinářském obzoru mimo jiné reagujeme i na možnost získávání podpor z evropských a národních prostředků, jak na zemědělství, tak na potravinářství a samozřejmě i na lesnictví, rybářství a vše, co s tímto rezortem souvisí. V minulosti byly tomuto tématu věnované především stránky Programu rozvoje venkova s příklady z praxe. Tentokrát jsou to podpůrné prostředky úřadované prostřednictvím Podpůrného garančního a lesnického fondu (PGRLF), jejichž forma čerpání nás zaujala a ministr Marian Jurečka to vysvětluje.

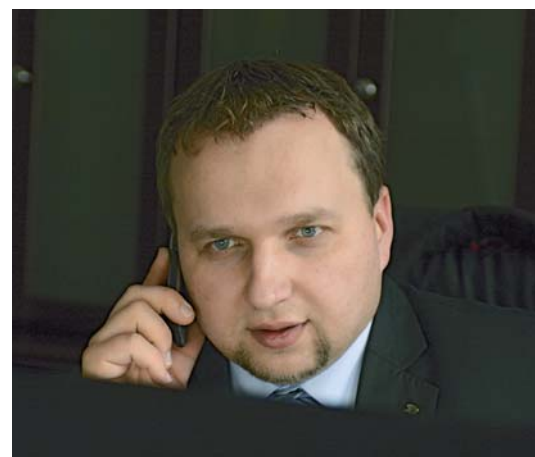
►Pane ministře, rozhodl jste se zvrátit nepříznivý trend a rozjždíte „záruční banku“ pro zemědělce? Co vás k takovému kroku přimělo?

Když se podíváme například do oblasti lesnictví, tak většina dřeva, která se u nás pokácí, se vyveze do zahraničí. V cizí zemi se zpracuje a k nám se vrací třeba v podobě nábytku. Je nutné si uvědomit, že z takového postupu naše země nemá téměř nic.

Totíž jen když tu bude i výroba, může na našem území vzniknout finální pro-

dukt, udržíme přidanou hodnotu a to se logicky pozitivně odrazí i v zaměstnanosti. **►V jaké formě jsou podpory poskytovány?**

Jsou to podpory ve formě subvence úroků z komerčních úvěrů, dále podpory ve formě přímé dotace. Stejně tak se otvírá možnost využít nabídku úročených úvěrů poskytnutých přímo Podpůrným a garančním rolnickým a lesnickým fondem (PGRLF), které mohou být kombinovány s přímou dotací. Jde také o podporu ve formě zajištění komerčních úvěrů.



Ministr zemědělství Ing. Marian Jurečka

Na nové programy PGRLF plánujeme vynaložit celkem až 550 milionů korun. Z toho například na programy z oblasti lesnictví a zpracování dřeva 200 milionů a sociální zemědělství 50 milionů korun. Fond je připraven pro letošní rok poskytnout podpory v celkové výši kolem 2 miliard korun.

►Zatím si mohli o dotaci nebo zajištění komerčního úvěru požádat jenom pěstitelé. Pro koho jsou dále určeny?

Dosud mohli žádat jen pěstitelé, nově však přibývají dřevaři a chovatelé, kteří dosud stáli bokem. Cílem je, abychom nalili investice do živočišné výroby, dřevozpracujícího průmyslu a do potravinářství, protože v nich pokulháváme, co se týče technolo-

gií. Dobrá zkušenost těch, kdo si k chovu postavili v posledních letech mlékárnu, ukazuje, že se jim cena mléka zhodnocuje na dvojnásobek.

►V jakých oblastech lze požádat?

Nových programů PGRLF je devět, a to Podpora nákupu techniky pro hospodaření v lesích, Podpora nákupu techniky a technologií pro dřevozpracující provozovny, Podpora školkařských provozoven na pozemcích určených k plnění funkce lesa, Finanční podpora pojištění lesních porostů, Zpracovatel, Úvěry na nákup půdy, Podpora nákupu půdy – snížení jistiny úvěru, Sociální zemědělství a Zajištění úvěrů. Podrobnosti k jednotlivým programům podpor budou uvedeny na stránkách www.pgrlf.cz.

Podporu lze rovněž získat na pořízení zemědělské půdy jako základního prostředku zemědělských podnikatelů a zvláštní podporu na rozvoj sociálního zemědělství. V tomto případě zejména na rozvoj a zajištění zaměstnávání osob se zdravotním postižením na farmách zemědělských podnikatelů.

Eugenie Línková
Foto archiv MZe



Na setkáních se zemědělci, potravináři a zemědělskou mládeží, jako tomu bylo nedávno v ZD Unčovice, se řada dotazů ministru Marianu Jurečkovi týká právě projektů. Díky nim mohou zemědělci a potravináři získávat prostředky na modernizace provozů.

Ministerstvo zemědělství poskytne ještě letos na podporu sociálního zemědělství 50 milionů korun

Zajistit zaměstnání lidem, kteří jsou znevýhodněni na trhu práce, je cílem programu sociálního zemědělství, na který dá letos Ministerstvo zemědělství 50 milionů korun. Peníze jsou určeny na investice i provoz. Čerpat je může zemědělec, který se zaváže zaměstnat zdravotně nebo sociálně znevýhodněné osoby po dobu minimálně 5 let a vytvoří pro ně pracovní místa.

„Chceme podporovat zodpovědné zaměstnavatele i lidi, kteří jsou na trhu práce nějakým způsobem znevýhodněni a zároveň pomůžeme udržet zaměstnanost v zemědělství a na venkově,“ řekl ministr zemědělství Marian Jurečka.

Zemědělec, který zaměstná znevýhodněné osoby, může na jeden projekt získat

zvýhodněnou půjčku až 5 milionů korun prostřednictvím Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu.

Práce v oblasti sociálního zemědělství vychází z potřeb zaměstnavatele a možnosti zdravotně postižených se na této činnosti podílet. Patří sem jak zemědělské, sadařské a zahradnické práce, ale

i potravinářství a zpracovatelská činnost. Zaměstnavatel, který vytvoří více než polovinu pracovních míst pro zdravotně postižené, získává statut chráněného pracoviště, tzn. výrobky a práce lze použít jako náhradní plnění pro odběratele.

Cílem sociálního zemědělství je nabízet a vytvářet služby, nová pracovní místa, vzdělávací aktivity a poskytovat různé druhy terapií pro lidi se specifickými potřebami, a to za využití dostupných zemědělských zdrojů v daném místě. Projekt sociálního zemědělství funguje například na dvou pilotních pracovištích v Neratově a Týně nad Vltavou.

Hynek Jordán
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství



Pohlídat a zkontrolovat stáda ovcí s jehňaty na pastvě je každodenní nutnost

O křížaly z chráněné dílny je velký zájem

Zemědělství jako terapie

Prvním prezidentem Agrární komory po roce 1990 byl soukromý zemědělec Jiří Netík. Není žádným tajemstvím, že po ukončení svého funkčního období na Agrární komoře ČR se začal věnovat činnosti nanejvýš chvályhodné. Mimo svého hospodářství, kde pracuje s rodinou, založil i chráněnou dílnu pro handicapované lidi a tam se tvoří krásné věci. Jde nejen o keramiku a další výrobky, ale lidé v sociálním zemědělství se zabývají i potravinářstvím, suší například ovoce na křížaly. Jiří Netík se věnuje sociálnímu zemědělství a je předsedou rady občanského sdružení Pomoc Týn nad Vltavou. Vysvětlil v rozhovoru, co je náplní činnosti takto zaměstnávaných lidí.

► Sociální zemědělství je pojem, který se začal v poslední době objevovat stále častěji. Ministerstvo zemědělství ho chce ještě letos podpořit 50 miliony

korun. Co vlastně sociální zemědělství znamená?

V širším významu mluvíme o sociálním podnikání, což znamená zaměstnávat osoby znevýhodněné na trhu práce. Na rozdíl od něj je sociální zemědělství specifičtější, zaměstnavatelem musí být zemědělec. Na venkově je potřeba hledat nové možnosti práce pro lidi postižené ať už zdravotně nebo sociálně a zemědělství je obor, který dává prostor k jejich uplatnění. V historii fungovalo sociální zemědělství prakticky na všech větších statcích, protože byla potřeba každá ruka a pro každého se nějaká užitečná práce našla. Tenhle staletý model u nás přerušil nástup socialismu. I v západní Evropě ale zájem o sociální zemědělství ochabl. Od 80. a 90. let se ale tato oblast zemědělství opět začala rozvíjet. Například velmi ho podporuje Evropská unie, studuje se dokonce jako obor na vysokých školách. V České republice spolupracuje Ministerstvo zemědělství s Ministerstvem práce a sociálních věcí, úřady práce a Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích

na tom, aby v příštím roce otevřeli nový obor sociální zemědělství.

► Pro jaké lidi je vhodné zaměstnání v sociálním zemědělství?

Především pro lidi žijící na venkově, kde se obtížně shání zaměstnání. Takto budou mít možnost najít práci v blízkosti svého bydliště. Oslovujeme různé charitativní organizace, které mají přehled o situaci v regionech, a nabízíme jim, že bychom jejich klientům pomohli najít zaměstnání. Ti lidé mohou být znevýhodněni různým způsobem: zdravotně postižení, matky po mateřské, abstinenti bývalí drogově závislí nebo starší lidé. V současnosti je nejvíce lidí v sociálním zemědělství zaměstnáno na malých farmách a biofarmách, protože je tam vysoký podíl ruční práce, což je právě vhodné pro lidi s různým stupněm postižení a navíc to funguje jako terapie, která je pomáhá vrátit zpátky do života. Práce je různorodá, záleží na každého schopnostech a možnostech, kterou si zvolí. Samozřejmě záleží i na typu postižení. Mohou pracovat klasicky v zemědělství, v sadech, zahradnictví, při

údržbě parků, máme chráněná pracoviště, například truhlárnu, kde mohou vyrábět jednoduché výrobky, jako jsou geodetické kolíky, ale také složitější nábytek. Ten jsme nedávno dodali do nově zřízené školky na Ministerstvu zemědělství. Pro každého člověka se musí najít práce, kterou je schopen dělat. Důležité také je, že práce musí být konkurenceschopná, abychom dostali zakázku i příště. Nestojíme na principu lítosti, že si někdo výrobky nebo služby kupuje, jen aby pomohl. Pracují u nás invalidé, ale neděláme invalidní keramiku. Jde nám o to, nabídnout kvalitu a dobře odvedenou práci.

► Jak se potenciální zaměstnavatelé vůbec dozvědí o možnostech sociálního zemědělství?

Pořádáme školení pro možné budoucí zaměstnavatele. Zemědělci pomáháme třeba vytipovat, jakou práci by u nich mohli postižení dělat. Podle našich současných zkušeností to lidi zajímá. Chtějí pomáhat v místě, kde bydlí a pracují.

► Co přinese zaměstnavatelům, když se zapojí do sociálního zemědělství?

Má to dvě roviny, můžou získat zaměstnance na činnosti, které nejsou pro každého vhodné, jsou například příliš jednotvárné. Obdrží také podporu z úřadu práce a navíc

teď máme programy na Podpůrném a garančním rolnickém a lesnickém fondu, které jim pomohou zajistit zázemí pro výrobu. Do konce roku z nich půjde na sociální zemědělství 50 milionů korun. Zaměstnavatel vlastně pomůže sobě i lidem, řada zaměstnavatelů má i morální zájem, prostě pomoci ve svém okolí. Samozřejmě, nikdo z toho nezbohatne, ale znamená to také, že se lidé zajímají o to, co se děje kolem nich a snaží se o celkový rozvoj obcí, ve kterých žijí.

► Osvědčilo se vám propojování znevýhodněných a ostatních zaměstnanců?

Je podmínkou, aby zaměstnavatel skutečně byl schopen tolerovat určité nedostatky ve výkonnosti těch lidí. Zemědělec musí mít smlouvu se sdružením, které má sociální odbornost, a to pak dohlídne, aby zaměstnavatel vytvořil vhodné podmínky pro zdravotně postižené. Opět záleží na jejich specifických potřebách, kterým se může uzpůsobit pracovní doba nebo náplň práce.

► Kde se lidé, kteří chtějí najít práci v sociálním zemědělství nebo naopak chtějí práci nabídnout, dozvědí potřebné informace?

Máme v plánu do několika týdnů spustit webovou stránku Sociální zemědělství. Už teď registrujeme zájem budoucích možných zaměstnavatelů i zaměstnanců,



Ošetření mladých stromků v sadech je pestrá práce

jedním z našich hlavních úkolů tak bude v regionech propojit nabídku a poptávku práce. Zároveň budeme informovat o úspěšných projektech, které můžou posloužit jako inspirace.

Eugenie Línková
Foto: POMOC Týn nad Vltavou, z.s.

Naše vlajka s textem Česká potravina

Ministerstvo zemědělství poslalo do mezíresortního připomínkového řízení novelu zákona o potravinách, která zakáže používání zavádějících log u výrobků, které nepocházejí z Česka. Výrobci nebudou moci dávat na potraviny nápisy jako například Česká republika, česká kvalita či mapu nebo vlajku ČR, pokud nebude výrobek vyrobený v Česku. Na tiskové konferenci koncem července to řekl ministr zemědělství Marian Jurečka. Výrobek také bude muset být vyroben z českých surovin. U potravin, které se skládají z více surovin, bude muset být obsah českých částí minimálně 75 procent.



Novela by měla začít platit od poloviny roku 2016. „Dosavadní označování českých potravin je velmi nepřehledné až chaotické. Některé potraviny situace zneužívají a odkazují na český původ, aniž by byla potravina aspoň v České republice vyrobena,” řekl ministr.

Podobně chce ministerstvo upravit i používání symbolů trikolóry nebo českého lva na potravinách. Měly by se také přesněji specifikovat podmínky pro používání slov přírodní, pravé či čerstvé.

Ministr také představil logo, které si budou moci potravináři, kteří podmínky splní, dát

na své výrobky. Možnost používání upraví ministerská vyhláška. Logo vybírala ministerská komise ze stovky návrhů, nakonec se přiklonila k variantě české vlajky, pod ní je nápis Česká potravina. Původní soutěž muselo ministerstvo prodloužit a zvýšit odměnu z 50.000 na 90.000 Kč. Tvůrci původně poslali osm návrhů. Nakonec se ministři nelíbil žádný návrh, logo vzniklo na půdě ministerstva. „Nikdo nikomu nic neplatil,” řekl Jurečka.

Potraviny, které nemohou pocházet z českých surovin, například čokoládové výrobky, budou moci mít alespoň označení Vyrobeno

v České republice. Podle ministerstva není podle evropské legislativy povinné uvádět zemi původu u všech výrobků, ale jenom u vybraných skupin, jako jsou maso, ovoce či zelenina. Podle zákona o potravinách a tabákových výrobcích v případě klamavého označování potravin může být uložena pokuta až deset milionů korun.

Ministerstvo se bude snažit využít nové logo i marketingově, výši podpory ale Jurečka nezveřejnil. „Je to záležitost, kterou musíme zvažovat z hlediska nepovolené podpory,” uzavřel ministr. (II)

Jiří Netík

Program rozvoje venkova otevře v září 1. kolo výzev

V minulém čísle Potravinářského obzoru byli čtenáři informováni, že v září 2015 bude vyhlášeno u některých operací Programu rozvoje venkova ČR 2014 – 2020 („PRV 2014+“) 1. kolo příjmů žádostí o dotace. Do tohoto úvodního kola byly přednostně vybrány ty oblasti zemědělsko - potravinářského komplexu, které u žadatelů v předchozím programovém období patřily mezi nejžádanější nebo jsou zaměřeny na vývoj a zavádění inovativních postupů do praxe.

PRV 2014+ vyhlašuje první výzvy k předkládání žádostí o dotace

V rámci 1. kola projektových opatření budou přijímány žádosti v několika operacích. Pro přehlednost jsou názvy jednotlivých operací a k nim příslušné finanční alokace uspořádány do následující tabulky.

Konkrétní operace	Alokace na výzvu
4.1.1 Investice do zemědělských podniků	3 278 000 000,- Kč
4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů	973 000 000,- Kč
4.3.2 Lesnická infrastruktura	345 000 000,- Kč
8.6.1 Technika a technologie pro lesní hospodářství	190 000 000,- Kč
16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh	603 000 000,- Kč

Z uvedené tabulky vyplývá, že zájemci o dotace v potravinářské oblasti se budou moci ucházet o podporu svých projektů ve dvou oblastech. Konkrétní Pravidla pro žadatele jsou umístěna na webu MZe www.eagri.cz/ PRV, proto v následujících řádcích uvádíme k otevíraným „potravinářským“ operacím jen několik nejzákladnějších informací.

Operace 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

Cílem této operace je zlepšení konkurenceschopnosti prvovýrobců (především malých a středních podniků) jejich lepším začleněním do zemědělsko-potravinářského řetězce. Požadovaného stavu je možno dosáhnout prostřednictvím programů jakosti, zvýšením efektivity výroby, přidáváním hodnoty zemědělských produktů

a podporou místních trhů a krátkých dodavatelských řetězců, seskupení a organizací producentů a mezioborových organizací.

Podporované aktivity a typy příjemců

Budou podporovány investice do zařízení a moderních technologií, které souvisejí se zpracováním zemědělských produktů a uváděním výrobků na trh. Konkrétně tedy budou podporovány investice do zařízení pro výrobu potravin a krmiv, do vybavení pro finální úpravu, balení a značení produktů a do skladování. V neposlední řadě bude možno podpořit projekty zaměřené na investice související s uváděním produktů na trh, a to včetně výstavby a rekonstrukcí budov.

Příjemcem může být zemědělský podnikatel, výrobce potravin nebo výrobce krmiv, který splňuje definici mikro, malého, nebo středního podniku.



Rozšíření technologie malé mlékárny

16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh

Operace je zaměřena na rozvoj inovací při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Budou podporovány projekty, které zavádějí nové nebo významně zlepšují stávající produkty, postupy, nebo technologie s ohledem na jejich charakteristiky nebo zamýšlené užití. Operace má průřezový charakter a je zacílena na posílení vazeb mezi zemědělstvím, produkcí potravin, lesnictvím a výzkumem. Realizované projekty přispějí ke zlepšení konkurenceschopnosti prvovýrobců.

Podporované aktivity a typy příjemců

Předmětem podpory budou provozní náklady spolupráce vzniklé při vývoji a aplikaci nových produktů, postupů a technologií ve zpracování zemědělských produktů resp. výrobě potravin a krmiv. Dále bude poskytnuta finanční dotace na přímé náklady, které budou souviset s výrobou inovativních produktů a se

zavedením inovativních postupů a technologií do praxe – tyto aktivity musí být výsledkem spolupráce s výzkumnou institucí (týká se i investic, pokud nebudou dotovány v rámci opatření 4 - Investice do hmotného majetku).

Inovativnost projektu posoudí odborná komise před schválením projektu.

Žadatelem bude uskupení minimálně dvou subjektů, kdy minimálně jeden subjekt bude muset prokázat podnikatelskou činnost v odvětví potravinářství nebo výroby krmiv a minimálně jeden subjekt musí být výzkumnou institucí.

Dále bude moci být příjemcem jednotlivý výrobce potravin nebo výrobce krmiv, který má k vývoji nového produktu, postupu nebo technologie vlastní kvalifikovaný personál a výrobní prostředky.

Ohlédnutí za končícím programovým obdobím

Při rozjezdu PRV 2014+ si lze jen přát, aby i toto programové období bylo tak úspěšné jako Program rozvoje venkova ČR 2007

– 2013. V jeho průběhu bylo vyhlášeno 23 kol příjmů žádostí a celková alokace finančních prostředků je zazávazkována téměř ze 100 %.

V rámci průběžných modifikací programu byly nastavovány takové mechanismy čerpání, které přispěly k maximálnímu dočerpání celkové finanční alokace. Dle statistického přehledu k 30. 4. 2015 bylo k dotační podpoře v rámci celého programu schváleno cca 37 tisíc projektů v celkovém finančním objemu cca 45 miliard korun.

Je potěšující, že dotační podpora v minulých letech přispěla k realizaci řady zajímavých záměrů a projektů v oblasti potravinářské výroby. S některými úspěšně realizovanými se mohou zájemci pro inspiraci seznámit v brožůře, která představuje projekty potravinářských zpracovatelů ve Zlínském a Olomouckém kraji. Tento materiál je k dispozici na webu MZe, konkrétně na www.eagri.cz/Venkov/ Publikace a dokumenty.

Eugenie Línková ve spolupráci s odborem ŘO PRV Ministerstva zemědělství
foto archiv MZE a žadatelů



Nové pořízené technologie společnosti VÁHALA a spol. s r.o. (masná výroba)



Pavel Sekáč: Chceme zvyšovat produkci ryb

České produkční rybářství je na startu nové sedmiletky, v níž bude mít k dispozici přibližně 1 miliardu korun v rámci Operačního programu Rybářství 2014 – 2020. Je to mimořádná příležitost podpory odvětví, která navazuje na Operační program Rybářství a Národní strategický plán na období 2007 – 2013. Náměstkou ministra zemědělství, Ing. Pavlu Sekáčovi, který je mimo jiné odpovědný i za Sekci pro společnou zemědělskou a rybářskou politiku EU, jsme položili několik otázek.

►V loňském vydání Potravinářského obzoru jsme informovali, že EU ve svých členských státech připravuje dílčím způsobem potencionální žadatele o podporu z OP Rybářství na projekty s tím spojené. Na co se vztahují a co je hlavním posláním tohoto programu?

Hlavním cílem je prostřednictvím Operačního programu Rybářství v programovém období 2014 – 2020 zvýšit konkurenceschopnost a stabilizovat sektor. Především budeme investovat do tradiční akvakultury a do recirkulačních zařízení, pomocí kterých chceme zvyšovat produkci ryb. Mezi další cíle programu patří investice do zvýše-

ní podílu zpracovaných ryb, úspěšná propagace akvakultury, podpora konzumace ryb a podpora transferu vědeckých poznatků do podniků akvakultury z hlediska produktové a procesní inovace.

►Předpokládáné čerpání podpůrných prostředků na roky 2015-2016 je již připravené a schválené. O jaké jde peníze a na co je lze využít?

V letech 2015 a 2016 máme v plánu vyhlásit 5 výzev, ve kterých mohou žadatelé vyčerpat až 680 milionů korun. Uvedené výzvy budou orientovány na inovace v podnicích, investice do akvakultury, včetně výstavby rybníků, úspory spotřeby energie, vybudování moderních recirkulačních zařízení

Vysazování úhoře



Náměstek ministra zemědělství Ing. Pavel Sekáč

a průtočných systémů s dočišťováním. Budeme podporovat i diverzifikaci produkce akvakultury prostřednictvím rozvoje doplňkových aktivit (např. rybářská turistika) a v neposlední řadě i obnovu stávajících rybníků. Máme v plánu také podpořit nové chovatele a umožnit jim snadnější vstup



Chovné nádrže



Odbahnění



Chovný rybník



Prodejna ryb

do tradičního odvětví rybářství. Stále budeme pracovat na zvýšení informovanosti spotřebitelů v návaznosti na požadavky zdravé výživy a zdravého životního stylu ve vztahu k produktům akvakultury.

►V podkladech k OP Rybářství je zmínka i o možnosti čerpat tyto peníze na nákup potřebné techniky ke zpracování ryb. Jde jen o zpracovatele ryb sladkovodních nebo i těch, co u nás finalizují produkci mořských, nakoupených ryb.

Finanční prostředky z Operačního programu Rybářství 2014 – 2020 je možné čerpat na zpracování produktů rybolovu a akvakultury, mezi které patří i zpracování mořských ryb. Toto je umožněno hlavně z důvodu naplnění kapacit zpracoven ryb. V rámci zpracování ryb bude možné žádat o podporu na nákup techniky od vyskladnění ryb na zpracovně až po finální úpravu jako je uzení a následné balení včetně značení výrobků.

►Program počítá mimo jiné i se zvyšováním významu akvakultury u veřejnosti. Co vše tento pojem v sobě zahrnuje?

V programovém období 2014 – 2020 počítáme také s propagačními a komunikačními aktivitami zacílenými na produkty sladkovodní akvakultury a jejich konzumaci. Avšak podoba těchto aktivit bude oproti období 2007 – 2013 rozdílná. Plánujeme větší množství menších, tedy i lépe zacílených akcí (např. formou veletrhů a výstav).

►Počítá se i s vysazováním některých ryb a týká se to i úhořů. Můžete vysvětlit, s čím při této činnosti mohou rybářské svazy počítat?

Ano, podporu lze poskytnout na náklady přímo spojené s účastí na zachovávání a rozmnožování vodních živočichů, avšak dle právních předpisů Evropské unie pouze v rámci programů pro ochranu a obnovu biologické rozmanitosti vypracovaných veřejnými orgány nebo pod jejich dohledem. Proto počítáme pouze s podporou vysazování úhoře říčního, která je v souladu s Plánem managementu úhoře říčního v ČR.

Vysazování je realizováno ve formě monté nebo rozkrmeného mladého úhoře o délce menší než 20 cm do vybraných rybářských revírů v povodí řeky Labe a řeky Odry.

►Zvýší se i nějakým způsobem dohled nad čistotou vod, aby se nestávalo, že některé, zejména chemické firmy, vypustí do toku jedovatý odpad a zahubí se tak tuny ryb, které nutně uhynou?

Operační program Rybářství 2014 – 2020 nenahrazuje gesci Ministerstva životního prostředí, které pokrývá sledování jakosti vod ve vodních tocích a vytváří legislativu ke kontrole vypouštění odpadních vod, která obsahuje povolené limity koncentrací vypouštěných nebezpečných a zvláště nebezpečných látek. Znečišťovatelé jsou povinni zajistit kontrolu vypouštěných odpadních vod. Česká inspekce životního prostředí a správci vodních toků kontrolují, zda limity koncentrací i množství znečištění povolené vodoprávními úřady jsou dodržovány.

►Jak je nastavená kontrolní činnost u těchto projektů?

Jde o standardní procesy a činnosti vyplývající ze zákona o vodách (z. č. 254/2001 Sb., v platném znění) a souvisejících legislativních předpisů, které platí nad rámec operačních programů všech resortů.

►V poslední době jsme svědky i ne vždy správné provozní praxe u malých vodních elektráren, kdy ohrožují špatnou regulací toků práci rybářů a dochází k často zbytečným úhynům ryb. Počítá projekt i s tímto zřejmě dohledem a kontrolou této činnosti?

Obecně platí, že provoz každé malé vodní elektrárny (MVE) se řídí manipulačním a provozním řádem, který vzniká na základě konzultací dotčených subjektů (provozovatel MVE, správce vodního toku, orgány ochrany přírody, další uživatelé vodního toku a vodoprávní úřad). Na základě toho jsou projednány podmínky provozu MVE a vodoprávní úřad stanoví manipulační řád, který musí být dodržován. Pokud dodržování není a dochází k odklonu od podmínek provozování, pak je-li takové porušení zjištěno,

nastoupí sankce od vodoprávního úřadu nebo České inspekce životního prostředí. Nejčastějším diskutovaným tématem je do držování „dostatečných“ průtoků v podjezí (tedy i zabezpečení průtoku přes přelivnou hranu jezu), na který upozorňují sportovní rybáři. Ministerstvo životního prostředí, kam tato tematika náleží, má připravit návrh pro nařízení vlády, ve kterém bude jasně vymezena velikost tzv. ekologického průtoku, jehož dodržení by omezilo nepříznivé účinky provozu MVE. Podmínky dodržování pak určuje tato legislativa.

►Jak je tomu s podáváním projektů a daty dílčích období do roku 2020?

Již v říjnu budou moci žadatele poprvé v rámci Operačního programu Rybářství 2014 – 2020 podávat své žádosti a to v opatřeních 2.1. Inovace, 2.2. záměr a) Investice do akvakultury, 2.4. Recirkulační zařízení a průtočné systémy s dočišťováním a 5.3. Investice do zpracování produktů. Od roku 2016 plánujeme vyhlášovat výzvy dvakrát ročně, a to obvykle na jaře a na podzim. Příjem žádostí bude probíhat elektronicky.

►Co si od tohoto programu slibuje ministerstvo zemědělství, jehož jste čelným představitelem?

Operační program Rybářství 2014 – 2020 je připraven v souladu s Víceletým národním strategickým plánem pro akvakulturu a ve spolupráci s partnery, především s rybářskou veřejností. Věřím, že prostřednictvím tohoto programu dojde k posílení konkurenceschopnosti a stabilizování sektoru. Budeme usilovat o podporu a udržení tisícileté tradice rybníkářství prostřednictvím podpory tradičního rybářství, ale zároveň budeme podporovat inovativní přístupy (např. recirkulace), pomocí kterých dosáhneme růstu a rozšíření produkce ryb. Očekávaným výsledkem je zvýšení podílu zpracovaných ryb a sortimentu rybích produktů pro trh a zvýšení jejich konzumace. To, co si přeji ze všeho nejvíce, je zvýšení povědomí o českém rybářství a samozřejmě ve výsledku udržitelný růst celého tohoto krásného odvětví.

Eugenie Línková

Další výrobky nesou označení KLASA



V květnu a červnu získalo značku kvality KLASA celkem 19 produktů. Oceněny byly například výrobky z řady doplňků sportovní výživy, tradiční i inovativní mléčné produkty nebo masné výrobky hned od několika výrobců. V současné době je značkou KLASA označeno 1 145 výrobků od 223 výrobců.

Nově oceněnými výrobky jsou:

Shape Protein čokoláda s kokosem, Shape Protein s příchutí pistácie, Shape Protein s příchutí karamelu, Shape Protein Mash s jablkem a skořicí, Shape Protein Mash čokoláda s kokosem
Výrobce: ARTIFEX INSTANT, s.r.o.

Oceněné výrobky jsou součástí nové řady Women line, určené nejen pro ženy. Hlavními složkami těchto produktů jsou prémiové zdroje bílkovin a přírodní zdroje komplexních sacharidů.

Společnost Artifex Instant se zaměřuje na výrobu a balení instantních granulovaných nápojů. Během svého působení si vybudovala silné postavení na trhu a od roku 2007 rozšířila svoji spolupráci s oborovými nadnárodními firmami.



Tlačenka světlá
Výrobce: František Matoušek

Oceněná světlá tlačenka se odlišuje od většiny podobných výrobků vysokým obsahem kvalitního masa z vepřové plece a vepřového kolena. Příjemná chuť a vůně tohoto výrobku je dána použitím přírodního koření, cibule a česneku.

Výrobce František Matoušek vystupuje pod obchodní značkou Podblanické maso-uzeniny. Jedná se o českou rodinnou firmu s tradicí v oboru zpracování masa od roku 1920. Společnost provozuje mimo jiné i firemní řeznictví-uzenářství v několika obcích v jejím blízkém okolí.

Klobása z udírny
Výrobce: Řeznictví H+H, s.r.o.

Ihned po svém prvním uvedení na trh v roce 2014 se stala Klobása z udírny jedním z nejžádanějších výrobků Řeznictví H+H. Díky svému vysokému obsahu masa 90 %, použití originálního koření a jemnému zauzení na bukovém dřevě, si tento výrobek oblíbili zákazníci nejen podnikových prodejen této společnosti, ale všech obchodů, které tuto klobásu svým zákazníkům nabízejí.

Historie Řeznictví H+H se začala psát v roce 1990. V roce 2011 získala firma nového majitele, který navázal na tradici svých předků a v dnešní moderní době, plné strojové výroby, se vydal složitou cestou zvyšování kvality výrobků.



Vejprnická majonéza 85%, Lososová pomazánka, Spaghetti, Fusilli
Výrobce: Procházka, a.s.

Oceněná Vejprnická majonéza obsahuje vysoký podíl rostlinného oleje a vaječných žloutků. Prémiovým produktem společnosti je Lososová pomazánka z tepelně opracovaného lososa uzeného studeným kouřem. Značkou KLASA se mohou nově pyšnit i nesusené semolinové těstoviny Spaghetti a Fusilli.

Společnost Procházka, známá dříve jako výrobce masných výrobků, urazila od roku 2013 dlouhou cestu a osvojila si výrobu lahůdek studené a teplé kuchyně, majonéz, ryb a rybích výrobků.



Tradiční tvaroh, Sýrovátka s příchutí vanilka, Jogurt Jahoda, Jogurt Čokoláda
Výrobce: ORRERO a.s.

Tradiční tvaroh se vyrábí z pečlivě vybraného mléka za použití tzv. tvarožníků, tradičních tkaninových pytlů. Jogurty La Formaggeri s příchutí jahoda a čokoláda, jsou vyráběny z mléka té nejvyšší kvality, bohatého na výživové složky. Sýrovátka s příchutí vanilka, je nízkotučný a za studena velmi osvěžující nápoj. Všechny oceněné výrobky najdete v podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

Orrero je jedinečnou společností, v níž se skloubila kvalitní italská technologie s českou zemědělskou a chovatelskou kvalitou. V dnešní době je Orrero největší sýrárnou v České republice, která se podílí téměř jednou třetinou na celkovém vývozu sýrů z ČR.



Mladá kachna bez drobů, Kachna půlená, Kachní čtvrtky zadní, Kachní prsa bez kosti s kůží
Výrobce: Vodňanská drůbež, a.s.

Pro zpracování oceněných výrobků společnost využívá kachny, které jsou pouze českého původu a pochází z uzavřených a kontrolovaných chovů. Vodňanská kachna je speciálně vyšlechtěna k nižšímu obsahu tuku a naopak k vyššímu podílu prsní svaloviny.

Obchodní společnost Vodňanská drůbež je členem koncernu AGROFERT. V současné době je největším výrobcem, zpracovatelem a dodavatelem drůbežího masa a jediným zpracovatelem kachního masa v České republice.



Národní značku kvality KLASA uděluje mimořádně kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond. Národní značku kvality získává výrobce na tři roky. Logo KLASA slouží spotřebitelům k lepší orientaci na trhu při rozeznání výjimečně kvalitních produktů v porovnání s běžně dostupnými potravinami. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt značku KLASA na obalech celkem 1 145 produktů od 223 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.



Ministr předal ocenění nejlepším jihomoravským potravinám



Rodina kvalitních a poctivých výrobků pyšnicích se titulem „Regionální potravina Jihomoravského kraje“ či „Zlatá Chuť jižní Moravy“ se letos opět rozrostla o nové a „chutné členy“. Slavnostní předávání ocenění těm nejlepším proběhlo 25.6.2015 v Brně - v rámci Národní výstavy myslivosti. Výjimečný okamžik si žádá i výjimečné hosty a při této příležitosti nechyběli předseda představenstva Regionální agrární komory Jihomoravského kraje, Ing. Václav Hlaváček, CSc., radní Jihomoravského kraje, Ing. Jaroslav Parolek, či ředitel SZIF, Ing. Martin Šebestýán, MBA. Mezi vzácnými účastníky však nejvíce pozornosti budil ministr zemědělství Ing. Marian Jurečka, který celou výstavu slavnostně zahájil a také osobně pogratuloval a předal ocenění vítězným producentům. Šťastných majitelů prestižní značky „Regionální potravina Jihomoravského kraje“ bylo oceněno 9 a titul „Zlatá chuť jižní Moravy“ má nově 12 výrobků.

Regionální potravina pomáhá malým producentům

Soutěž „Regionální potravina“ rozhodně není českým spotřebitelům neznámá. Tento projekt Ministerstva zemědělství úspěšně běží již šestým rokem a pravidelně oceňuje malé a střední výrobce ve 13 krajích Čech a Moravy. Jak řekl pan ministr Jurečka: „Ministerstvo touto soutěží pomáhá malým producentům regionů. Snaží se tak ocenit a zviditelnit jejich náročnou práci a napomoci jim s jejich výrobky uspět na trhu“.

V jihomoravském kraji se letos o značku ucházelo celkem 129 produktů od 38 výrobců. Soutěžilo se v devíti kategoriích, přičemž nejvíce obsazenou byla skupina „Pekařské výrobky včetně těstovin“ ve které se utkalo 35 produktů. Oceněné výrobky získávají právo po dobu čtyř let zdarma užívat logo „Regionální potravina“. V současné době se takto „pyšní“ celkem 475 produktů. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond.

„Zájem výrobců o tuto značku je každý rok vyšší“, upřesňuje Ing. Viera Šottníková, Ph.D. z Ústavu technologie potravin Mendelovy univerzity v Brně, kde v květnu letošního roku odborná komise vybírala nejlepší produkty. A není divu, neboť, jak paní doktorka dále uvedla, prodejnost oceněných výrobků vzrůstá až o 20 %. „Protlačit se“ mezi tuto „potravinovou elitu“ však rozhodně není lehké, zájemce se musí připravit na přísná kritéria. Určitě nestačí, že je soutěžní výrobek v daném



Ministr zemědělství Ing. Marian Jurečka (vlevo) předává ocenění Jiřímu Hořavovi mladšímu – jednatele Slavkovského pivovaru

kraji produkován. Z (v tomto případě) Jihomoravského kraje musí být totiž i minimálně 85 % surovin použitých při výrobě. Hodnotitelská komise posuzuje produkt také s ohledem na originalitu a jedinečnost vztahující se k danému kraji. Velkou roli, samozřejmě, hrají i další parametry, zejména inovativnost, senzorické posouzení, použité materiály, suroviny a způsob výroby, specifické posouzení (např. prospěšnost ve výživě člověka, dostupnost na trhu, apod.) a v neposlední řadě i design výrobku.

Jižní Morava se mezi českými výrobci neztratí

V jihomoravském regionu je organizátorem soutěže Regionální agrární komora Jihomoravského kraje a jak uvedl její ředitel, Ing. Jaromír Musil, Ph.D., je jistě potěšitelné, že počet zúčastněných firem a soutěžících výrobků je právě v tomto kraji jedním z nejvyšších v ČR. A jaké výrobky tedy letos v nelehkém boji o nejvyšší metu uspěly? Porotce nejvíce oslovili: uzená paštika Jana Bubly (kate-



Ing. Jaromír Musil, Ph.D. a Ing. Viera Šottníková, Ph.D. během posuzování a vybírání nejlepších regionálních potravin z jižní Moravy, které proběhlo v květnu na MENDELU

gorie Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas), Královská klobása ze společnosti Janíček & Čupa (Masné výrobky trvanlivé), čerstvý sýr přírodní od Lenky Klíčové (Sýry včetně tvarohu), syrové kravské mléko z družstva ZEPO Bořitov (Mléčné výrobky ostatní), koláč velký z produkce společnosti ZEMSPOL Sloup (Pekařské výrobky včetně těstovin), Karamelový větrník od Lenky Svobodové (Cukrářské výrobky včetně cukrovinek), Jablečný mošt 5 litrů Jonagored společnosti ZEAS Lysice (Alkoholické a nealkoholické nápoje), Meruňkový kompot z Hornácké farmy (Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě) a pstruh duhový společnosti S.M.K. (Ostatní).

„Zlatě“ chutnalo pivo i zmrzlina

Poté, co pan ministr Jurečka spolu s dalšími hosty předal certifikáty a skleněné plakety za „Regionální potraviny Jihomoravského kraje“, následovalo ještě ocenění dvanácti vítězných výrobků v soutěži o „Zlatou chuť jižní Moravy 2015“. Smyslem tohoto klání, které letos proběhlo již podesáté, rozhodně není konkurovat „Regionální potravíně“. Naopak, má stejný cíl, kterým je snaha o výrazné zvýšení informací i následné spotřeby lokálních potravin. Vyhlášovatelem soutěže je Regionální agrární komora Jihomoravského kraje ve spolupráci s Jihomoravským krajem, statutárním městem Brno, Mendelovou univerzitou v Brně, Veterinární



Kromě prezentace oceněných výrobků bylo na výstavě i množství dalších stánků s lákavým sortimentem a syrové speciality nemohly chybět

a farmaceutickou univerzitou Brno, Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, Potravinářskou komorou ČR a Krajskou veterinární správou. Na rozdíl od certifikátu „Regionální potravina“ je titul „Zlatá chuť jižní Moravy“ udělen „na doživotí“. Samozřejmě, za předpokladu udržení kvality výrobku.

K předávání cen nejlepším potravinářským výrobcům Jihomoravského kraje, kteří budou moci své vítězné výrobky označit logem „Zlatá Chuť jižní Moravy 2015“ se přidali i další dva významní hosté – rektor Mendelovy univerzity v Brně, prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc., a prorektorka Veterinární a farmaceutické univerzity Brno, doc. PharmDr. Ing. Radka Opatřilová, Ph.D., MBA, statutární zástupce rektora. Nutno podotknout, že většina vítězných výrobků se shodovala s těmi, které byly oceněny jako „Regionální potravina“ a přibýly k nim pouze čtyři „nováčci“. Z již známých produktů v tomto klání uspěly následující: koláč velký (kategorie Pekařské výrobky), Karamelový větrník (Cukrářské výrobky), čerstvý sýr přírodní (Mléko a mléčné výrobky), uzená paštika (Maso a masné výrobky - tepelně opracované), pstruh duhový (Ryby a rybí výrobky), Meruňkový kompot (Zpracované ovoce a zelenina) a Jablečný mošt 5 litrů Jonagored (Nealkoholické nápoje). Producenti těchto výrobků si tedy odváželi dvojnásobné ocenění. V dalších kategoriích byl „Zlatou chuť jižní Moravy“ oceněn Židlochovický prsut z kotlety

od již známé společnosti Janíček & Čupa (Maso a masné výrobky – trvanlivé), dále MISS-KA se zmrzlinou a ovocem od pana Ing. Labského z Cukrárny U Čtyř mamlasů (Mražené výrobky), Bramborové knedlíky plněné uzeným masem 330 g od firmy Lef z Milotic (Hotové výrobky - ostatní), Medvědí pesto BIO z již zmiňované Hornácké farmy (ostatní potravinářské výrobky) a Slavkovská dvanáctka z produkce Slavkovského pivovaru (Alkoholické nápoje – kromě vína).

Kdo ohodnocené výrobky dosud neznal, mohl se s nimi blíže seznámit právě během akcí „Národní výstava myslivosti“ a „Národní výstava hospodářských zvířat a zemědělské techniky“, které probíhaly na brněnském výstavišti ve dnech 25.6. – 28.6.2015. Většina oceněných firem se zúčastnila lákavé expozice, kterou s podporou Jihomoravského kraje zorganizovala Regionální agrární komora Jihomoravského kraje. Na čtrnácti stáncích v pavilonu G1 měli návštěvníci možnost vítězné potraviny ochutnat, dozvědět se o nich více informací a případně je i zakoupit. Je asi zbytečné dodávat, že po malé ochutnávce jen málokdo odolal tomu, aby si výrobek nekoupil. A spokojení zákazníci jistě nezůstanou pouze u jednoho balení, jakožto milého suvenýru z brněnské výstavy, ale budou poctivé regionální produkty vyhledávat v regálech i při svých každodenních nákupech.

Petra Zejdová
Foto autorka

Prestižní ocenění Regionální potravina dostalo letos 107 výrobků

V letošním roce udělil ministr zemědělství Marian Jurečka značku Regionální potravina celkem 107 potravinám od 106 výrobců. Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin, ve které odborné komise vybírají nejlepší a nechuťnější produkty ze 13 krajů České republiky.

„Soutěží Regionální potravina podporujeme malé lokální výrobce, kteří produkují vysoce jakostní potraviny a upozorňujeme tak i spotřebitele na produkci místních zemědělců a potravinářů. Díky krátkým distribučním cestám jsou Regionální potraviny čerstvější, méně zatěžují životní prostředí dopravou a navíc při jejich výrobě najdou zaměstnaní lidé na venkově,“ řekl ministr zemědělství Marian Jurečka.

V letošním šestém ročníku soutěže dorazilo zhruba 1 750 produktů, přičemž hodnotitelské komise vybíraly z 1262 produktů od 418 producentů. Největší zájem o účast měli výrobci z Ústeckého kraje, kde 52 žadatelů přihlásilo 190 výrobků. Celkem získalo logo Regionální potravina 107 výrobků. Mimo jiné tak může prestižní značku nově nosit například salám poličan ze Středočeského kraje, smetanový sýr z Vysočiny nebo zelný salát s koprem z Plzeňska. Oceněné výrobky získávají právo užívat značku daného kraje po dobu 4 let.

„Na podporu projektu Regionální potravina jsme pro rok 2015 poskytli 50 milionů korun. Oceněné výrobky a jejich producenti získají kromě práva užívat logo na obalu výrobku, také marketingovou podporu, zejména prezentaci v tisku, televizi, rádiu, propagační materiály, možnost účasti na výstavě Země živitelka a na dalších výstavách a akcích,“ uvedl ministr Marian Jurečka.

Soutěž má 9 kategorií (masné výrobky tepelně opracované, trvanlivé masné vý-



Ministr zemědělství Marian Jurečka (na snímku vpravo) s tiskovým mluvčím Hynkem Jordánem na tiskové konferenci koncem července představili několik zajímavých výrobků s logem Regionální potravina

robky, sýry včetně tvarohu, ostatní mléčné výrobky, pekařské výrobky, cukrářské výrobky, alkoholické a nealkoholické nápoje, ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě, ostatní - med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody atd.). Krajské komise vyberou vždy jen jeden vítězný výrobek v každé z kategorií.

Na www.regionalnipotravina.cz dostanou spotřebitelé veškeré informace o projektu, například i o místech prodeje oceněných potravin, akcích, pravidlech a harmonogramu soutěže.

Text a foto Eugenie Línková



Hodně zdraví, dlouhá léta

Krásné životní jubileum v kruhu přátel oslavil v těchto dnech bývalý federální a následně i český ministr zemědělství ing. Miroslav Toman, CSc. Slavnost, korunovaná několikapatrovým narozeninovým dortem se konala v jedné z restaurací na pražské Kampě s výhledem na Karlův most a Vltavu.



Ing. Miroslav Toman CSc. (28. května 1935 Víteň) je český podnikatel v potravinářství, bývalý ministr zemědělství a výživy České socialistické republiky, ministr zemědělství a výživy ČSSR, místopředseda vlád České socialistické republiky a ČSSR, předseda České komise pro plánování a vědeckotechnický rozvoj, poslanec České národní rady a Sněmovny národů Federálního shromáždění a normalizace.

Zdroj:Wikipedie

Kdo znal čerstvého osmdesátníka jako ministra v době jeho vlády na ministerstvu zemědělství a může srovnávat s jeho předchůdci a následovníky, dá pamětníkům za pravdu, že to byl odborník na slovo vzatý. Měl i řadu předností jako je pracovitost, uměl držet slovo a rychle se rozhodovat. Pro tehdejší nadřízený orgán ÚVKŠČ byl jedním z mála rebelů, co nechtěl bezhlavě plnit každý pokyn a proto byl často i zván na stranický koberec.

Málokdo jistě taky ví, že již v roce 1986 poslal první zemědělské odborníky na stáž na Státní zemědělskou univerzitu v Ames ve státě Iowa, což je jedna z nejprestižnějších amerických univerzit. Věděl totiž velmi dobře, že v zemědělství umíme velmi dobře vyrobit, ale už ne prodat a obchodování se světem viděl jako jednu z hlavních priorit agrárního sektoru. Sám v Americe na této univerzitě i přednášel. Měli jsme co ze zemědělství nabídnout světu a naše poznatky z velkovýroby zajímaly nejen studenty, ale především jejich pedagogy.

Nepřekvapí proto, že tak agilní odborník má co říci ostatním podnikatelům i dnes a není žádným tajemstvím, že doposud se svým synem Zdeňkem Tomanem stojí v čele potravinářského holdingu Agrotrade. Jako prezident společnosti sice postupně předává řízení rodinné firmy synovi, generálnímu řediteli Zdeňku Tomanovi, jako mnoho úspěšných podnikatelů má ale stále nejen velmi dobrý přehled o chodu rodinných firem Xavergen a Boneco, sleduje veškeré dění v zemědělství a potravinářství doma i ve světě. To jej z nemalé míry jistě i udržuje stále v duševní a fyzické síle. Přejme proto prezidentu Tomanovi nejen mnoho sil do dalších roků života, ale i pohodu a hodně zdraví.

Za redakci Potravinářského obzoru
ing. Eugenie Línková
šéfredaktorka



Narozeninový podvečer v úvodu moderoval známý podnikatel ze společnosti Comenius Karel Muzikář, jehož společnost každoročně na Pražském hradě uděluje tituly TOP sto nejúspěšnějším firmám, co podnikají na českém trhu. Na snímku je vpravo a vedle něj vlevo je oslavenec Miroslav Toman.



Rozkrojení narozeninového dortu odstartoval po slavnostním úvodu sám jubilat ing. Miroslav Toman CSc., prezident společnosti Agrotrade, která se umísťuje každoročně mezi sto nejlepšími firmami v ČR.



Narozeninový dort byl velkolepý a dozor nad jeho přípravou, stejně jako výborným pohoštěním měl sám kuchařský guru Jaroslav Sapík.



Otce na slavnostním večeru samozřejmě provázeli i synové Zdeňk Toman, generální ředitel společnosti Agrotrade (první zprava) a Miroslav Toman, prezident Agrární a Potravinářské komory ČR (druhý zprava).



▲ Porota

Placka porotoce ►

OBAL ROKU 2015 ukázal své vítěze

V prostorách VOŠ obalové techniky Štětí proběhlo 6.června tohoto roku zasedání poroty, udílející tradiční ocenění OBAL ROKU, což je svého druhu jedinečná soutěž na českém trhu, kde nejlepší obal vybírá odborná porota. Posuzují se obaly z pohledu jak inovace, legislativy, ochrany produktů, ekologie a požadavků uživatelů obalů, tak také marketingu a logistiky.

Jako mediální partner významné a perfektně už řadu let organizované soutěže byl Potravinářský obzor u tohoto dění. Šéfredaktorka magazínu, Ing. Eugenie Línková byla jednou z porotkyní a to s dalšími 4 novináři, vesměs specializovanými jako šéfredaktoři odborných magazínů. I my jsme měli tento status, měli jsme co říci k potravinám skrytých v obalech a uvědomili si spolu s ostatními porotci, jak velký význam má dnes vizáž, ale i praktická stránka obalu na prodejnost výrobku a tedy i potravin. Ostatní porotci a bylo jich 16, byli odborníci z institucí, co se zabývají technickou stránkou obalů, v neposlední řadě i jejich chemickým složením, což je konkrétně v případě potravin nesmírně důležité.

Po celodenním hodnocení bylo vybráno 27 vítězů napříč šesti kategoriemi. Vítězům gratulujeme k výhře, těší nás, že byla jejich práce oceněna právě v soutěži OBAL ROKU a umožní jim posunout se na globální platformu světové soutěže WORLD STAR, na kterou se je možné nominovat oceněním v soutěži DESIGN TOUCH.

K samotné soutěži OBAL ROKU 2015

„Možná, že jsme neviděli všechny nejlepší obaly v ČR, ale určitě jsme se setkali se zajímavými novinkami odvážných společností, které byly ochotny se o své nápady podělit.“ shrnul postřehy porotců organizátor soutěže ing. Vlado Volek tajemník asociace SYBA.



Vítězné obaly u jogurtů z Opočna



Ocenění OBAL ROKU 2015 a tudíž licenci k marketingovému využití loga soutěže získaly exponáty:

KATEGORIE POTRAVINY

Greenest - krabička na 10 vajec / Huhtamaki Česká republika, a.s.
CHRISTMAS CHEESE SELECTION - Kozí vršok / GRAFOBAL, akciová společnost

Jogurt ve skle / O-I Sales and Distribution, s.r.o.

Med květový pastový 130g / Vělp, spol. s r.o.

MOKATE - Coffee Selected AMERIKA - 500 g / OTK GROUP, a.s.

Vitana Grunt polévky / Fiala & Šebek Visual Communications a.s.

Walmart - skládáčka pro výživové doplňky / TOP TISK Obaly s.r.o.

KATEGORIE KOSMETIKA

Lybar PROMISS / OBRA, s.r.o.

KATEGORIE ELEKTRONIKA A SPOTŘEBIČE

Gatema - skupinové balení na elektroniku / TOP TISK Obaly s.r.o.

KATEGORIE NÁPOJE

4-Pack Carling Cherry Cider / THIMM Obaly, k. s.

Dárčkový obal na víno / GRAFOBAL, akciová společnost

Flaša na minerální vodu Rajec 0,75 l / Vetropack Nemšová s.r.o.

Flaša na minerální vodu Sulinka 0,33 l / Vetropack Nemšová s.r.o.

Korunní - TONIC - 0,75 l / OTK GROUP, a.s.

Pragovar-Multipack lahve 6x0,5L / Mondi Bupak s.r.o.

Vinařství Starý vrch / ETIFLEX, s. r. o

KATEGORIE AUTOMOTIVE

Skupinový obal pro balení řidičských tyčí C-EPS / Servisbal OBALY s.r.o.

Transportní balení na nápravu pro VZV / THIMM Packaging Systems

Univerzální obal na světlo Suzuki / Smurfit Kappa Czech s.r.o.

KATEGORIE OSTATNÍ

BITOBOX EQ / BITO skladovací technika CZ s. r. o.

Display your life / DS Smith Packaging Czech Republic s.r.o.

Easy-Box / VELIMPEX s.r.o. Dřevovýroba

HD Case / STEINBAUER LECHNER s.r.o.

Kolobox - Box na jízdní kolo určený pro bezpečnou leteckou přepravu / THIMM Obaly, k. s.

Plastovka JCTC / JOKEY PRAHA CZ spol. s r.o.

PowerFlex Štratos Quality / EKOBAL, spol. s r.o.

VCI LDPE fólie BioCor / MetPro Verpackungs-Service GmbH

„Odborná porota byla přísná a kromě tvrzení přihlašovatelů o vlastnostech hodnocených, přihlížela také k dodané technické dokumentaci, zejména certifikátům a atestům. Velkým plusem byla samozřejmě přítomnost hodnocených vzorků v místě hodnocení. Proto celé řadě exponátů cen a udělena nebyla. Je takřka nemožné, aby zvítězili všichni zúčastnění a proto děkujeme i ostatním přihlašovatelům a budeme spolu s nimi doufat, že příští ročník bude pro jejich nápady vstřícnější,“ uvedl Vlado Volek.



U obalu na vejce sehrála svou roli ekologie

DESIGN TOUCH 2015

Za soutěží Obal roku 2015 se po deseti dnech bodovalo podruhé a to již ve velmi úzkém kruhu odborných porotců DESIGN TOUCH 2015, jedinečné soutěže zacílené na obalový design. Součástí hodnocení je posouzení grafiky, tvarů, barev, souznění se značkou, forma sdělení informací, identifikace produktu, vyváženost informačních a propagačních aspektů. V závěru hodnocení byla z 29 nominovaných udělena 1 stříbrná cena a 2 ceny bronzové. Porota se rozhodla letos zlatou cenu neudělit. Oceněným gratulujeme k výhře, těší nás, že byla jejich práce oceněna právě v soutěži DESIGN TOUCH a umožní jim posunout se na globální platformu světové soutěže WORLD STAR, na kterou se je možné nominovat oceněním v soutěži DESIGN TOUCH.

„Porota byla hodně přísná a konstatovala, že letos to na udělení mety nejvyšší není,“ konstatoval Vlado Volek.

Oceněné exponáty v DESIGN TOUCH 2015

Licenci k marketingovému využití loga DESIGN TOUCH 2015 soutěže získaly exponáty:

SILVER DESIGN TOUCH 2015:

Exponát: **Lifefood - skupinové balení a návleky na čokoládu**

Přihlašovatel: TOP TISK Obaly s.r.o.

BRONZE DESIGN TOUCH 2015:

Exponát: **Lybar PROMISS**

Přihlašovatel: OBRA, s.r.o.

Exponát: **Krabičky na gelové laky na nehty SensatioNail**

Přihlašovatel: STI Česko s.r.o.

Oceněným blahopřejeme a nabádáme je, aby si do kalendáře již nyní zaznačili datum 4.11.2015, kdy jim v prostorách Břevnovského kláštera v rámci konference Speed-CHAIN budou předána ocenění.

(egi)

Cena předsedkyně poroty je startem do světové soutěže

Obalový institut SYBA, organizátor soutěže OBAL ROKU má svého zástupce v jury WS, bedlivě sleduje vývoj jak v dění globálním, tak i ve významných regionálních obalových soutěžích a parametry a podmínky soutěže OBAL ROKU koriguje v souladu s trendy. Záhy po ustavení ocenění WS President's Award analogicky byla zavedena i CENA PŘEDSEDKYNĚ POROTY (CPP).

Zlatá, stříbrná, bronzová

V novodobé historii soutěže OBAL ROKU po prof. Ing. Dušanu Čurdovi, který porotu kočíroval plný deset let, je Ing. Jana Lukešová druhým předsedou poroty a tak jí náleží privilegium udělit z nominovaných exponátů zlatou, stříbrnou a bronzovou cenu.

Jana Lukešová si své ekonomické vzdělání VŠE – fakulty výrobní rozšířila dvouletým postgraduálním studiem na VŠCHT, na fakultě potravinářské a biochemické technologie – obor Obalová technika. Značnou část své profesní kariéry věnovala technické normalizaci. Řadu let působila na postu předsedkyně Technicko-normalizační komise TNK-78 Obaly. Letos již 9. rokem je hlavou odborné poroty OBAL ROKU.

Nominace na CENU PŘEDSEDKYNĚ POROTY

Prvních šest exponátů dle bodového ohodnocení porotci v soutěži OBAL ROKU 2015

bylo nominováno na CENU PŘEDSEDKYNĚ POROTY:

Exponát: **VCI LDPE fólie BioCor**

Přihlašovatel: MetPro Verpackungs-Service GmbH

Polyetylenová fólie s vypařovacími inhibitory koroze, která nejen, že není pro zdraví nebezpečná (jak je v této oblasti standardem), ale navíc jediným produktem, který dokáže chránit kovové součásti přicházející do styku s potravinami. Porota ocenila nejen revoluční vlastnosti materiálu, ale i precizní doložení atesty pro kontakt s potravinami a zejména hodnocení protikoročních vlastností předními automobilkami.

Exponát: **Kolobox - Box na jízdní kolo určený pro bezpečnou leteckou přepravu**

Přihlašovatel: THIMM Obaly, k.s.

Řešení nabízející fandům cyklistiky snadné zabalení svých kol i pro letecky dostupné destinace. Nasazení pružné fólie pro fixaci kola a vtipné použití obalu na tento obal jako obalu předního kola jsou přednostmi tohoto inovativního obalu.

Exponát: **Easy-Box**

Přihlašovatel: VELIMPEX s.r.o. Dřevovýroba

U tohoto patentovaného řešení (rakouský patent č. AT 009 508 U1) vratného přepravního a exportního obalu použitého jako skládáčka konstruktéra Manfreda Gebesmaira porota kvitovala zejména snadnost rozbalení bez nutnosti vytahování hřebíků či vrutů a tudíž bez poškození bedny.

Bodovaly i obaly na potraviny

Exponát: **CHRISTMAS CHEESE SELECTION - Kozí vršok**

Přihlašovatel: GRAFOBAL, akciová společnost

Porota ocenila shodu účelu a provedení dárkového obalu na tři druhy přírodně zrajícího syra: trojúhelníkový koncept vnějšího obalu je v souladu s tvarem produktu a vnitřního dělení trojúhelníkovými vložkami. Soft touch sametový vnější lak s minimalistickou grafikou podtrhuje účel – dárkový obal.



Exponát: **MOKATE – Coffee Selected AMERIKA – 500 g**

Příhlašovatel: **OTK GROUP, a.s.**
U laminované fólie pro sáček na zrnkovou kávu porota ocenila vedle perfektní kvality tisku a bariérových vlastností dané kombinací jednotlivých vrstev (BOPP, metPET, PE) také zachycení nástupu trendu bílé barvy v obalech. Kolekce verzí AMERIKA, ASIE a AFRIKA má silný promoční potenciál.



Exponát: **Med kvěťový pastový 130 g**

Příhlašovatel: **Včelpo, spol. s r.o.**

Porota ocenila použití principu stojících sáčků (doypack, stand-up pouch) pro novou oblast, balení včelího medu. Toto řešení zvyšuje pohodlí spotřebitele při aplikaci této zdravé, ale poněkud vazké pastovité potraviny.



Kdo stane na stupínku nejvyšším během slavnosti v Břevnovském klášteře

Kdo stupínky best-of-the-best OBALU ROKU 2015 nakonec obsadí, zůstane ještě pár měsíců tajemstvím. Vyhlášení držitelů zlaté, stříbrné a bronzové CPP se uskuteční během V.I.P. LOGISTIC RENDEZVOUS 2015, tradičního společenského galavečera 4.11.2015 v prostorách Břevnovského kláštera v rámci konference SpeedCHAIN budou předána ocenění.

**Eugenie Línková
ve spolupráci s asociací SYBA**

Platí skutečně, že obal prodává?

O vyjádření na téma, zda skutečně má obal velký vliv na prodejnost výrobku, jsme požádali odborníci na slovo vzatou, Ing Janu Žižkovou, odbornou učitelku na VOŠ obalové techniky a SŠ Štětí.

Všimli jsme si totiž během hodnocení, že jeden z potravinářských výrobků, který byl na přání inspektorů SZPI stahován nedávno z trhu, zvítězil v této soutěži. Hodnotil se obal a ne obsah, k tomu se tentokrát nepřihlíželo. Dá se ale předpokládat, že lidé na důvody stažení z trhu pozapomenou a obal bude rozhodovat v zájmu o tento produkt. Navíc se utěšujeme skutečností, že výrobce se opakovaně stejného prohřešku už nedopustí.

►Obal prodává?

V první řadě bych odlišila spotřebitelské a přepravní obaly. Přepravní obal plní především funkci ochrannou a manipulační, marketingové funkce jsou u obalů tohoto typu značně omezeny. Z uvedeného důvodu se ve své odpovědi budu snažit soustředit jen na obaly spotřebitelské.

Ano, domnívám se, že obal působí rozhodující měrou na spotřebitele, pokud tedy spotřebitel nejde cíleně za jednou konkrétní koupí. Na druhou stranu – i designově výborný obal dokáže prodat špatný produkt pouze jednou. A asi všichni jsme se někdy v roli zákazníka setkali při grafickém ztvárnění obalu s klamavou reklamou, ať již v podobě obrazu či textu. Ani v tomto případě pak nelze (ani při sebe zdařilejším designu) hovořit dlouhodoběji o podpoře prodeje.

V některých případech chce být spotřebitel dokonce klamán sám – je dokázáno, že při majoritním užití barvy zelené či přírodní hnědé spotřebitel automaticky vnímá produkt více ekologicky či dokonce jako Bio.

►Jak na nás zákazníci působí a měl i působit obal?

Obal působí na naše smysly především svým strukturálním a grafickým designem. O působení barev existuje řada knih i studií, i já sama jsem o tomto tématu mnohokrát přednášela či psala. Na druhou stranu musím zdůraznit, že působení barev je nutné brát vždy se zřetelem na cílovou skupinu a její potřeby. V této souvislosti musím i zmínit i zažité stereotypy, které se váží k některým produktům a skláním se před každým designérem či studiem, který s nimi dokáže úspěšně bojovat. Se zubní pastou asi vždy bude spojena barva bílá, červená, modrá či zelená, případně hologram. Navrhnout pastu v barvě hnědo černé tedy ve většině případů prodeji neprospěje (zákazník nebude v této kombinaci hledat svůj produkt). Obdobně je to třeba i s mlékem (bílá, modrá, červená) a tady smekám nad počinem značky Milkin, kde sázka na černou barvu se vyplatila.

►A co tvar obalu?

Problém je se strukturálním designem. Často slyším dotaz – Proč krabice mají většinou



Ing Jana Žižková, odborná učitelka na VOŠ obalové techniky a SŠ Štětí

fádní tvar kvádry či krychle? Konstrukteři neumí navrhnout něco „chytlavějšího“? Samozřejmě, že to není takový problém, ale, zvláště u lacinějších produktů, se musíme ptát, kdo dražší produkt zaplatí? I z hlediska logistiky (přepravy, dopravy, ložení na paletě apod.) je tento tvar nejpříznivější, tudíž šetří náklady. O prodejnosti obalu by se dalo psát na několik stránek a z různých hledisek.

►Na co se u obalů v poslední době klade zvláště důraz? Mám na mysli především obaly u potravin.

To je v podstatě o tom, co bych chtěla říci závěrem, kdy se klade akcent na kulturní prostředí, ve kterém se produkt prodává. Před mnoha lety jsme všichni víceméně uvítali globalizaci, nyní se ukazuje, že spotřebitel ve škále často stejných obalů, pouze s jazykovým odlišením, hledá obaly „národního“ typu nebo alespoň chce nějaký benefit, kde ho obal ubezpečí, že produkt uvnitř je jedinečný. Tento návrat k tradicím je vidět v obalovém designu, zvláště u potravin každodenní spotřeby např. v používání některých retro prvků, pečeti, hodnot (klas, krajina, kroj).

Eugenie Línková

O mladé konstruktéry a designéry ze štětínské školy je obrovský zájem

Před vyhlášením soutěže Obal roku 2015 nabídl ředitel Vyšší odborné školy obalové techniky a střední školy Štětí, PhDr. Jiří Konvalina porotcům exkurzi do této jediné školy svého druhu v ČR. Využili jsme této příležitosti k rozhovoru.

►Kdy pane řediteli škola vznikla, jakou má historii?

Obor Obalová technika se původně učil na tehdejší Průmyslové škole grafické v Praze (dnes Vyšší odborná škola grafická a Střední průmyslová škola grafická), ale od roku 1988 je vyučován právě zde, ve Štětí. Důvodem přenesení oboru byl fakt, že právě zde byla od roku 1983 průmyslová papírenská škola, jejíž kořeny bychom hledali v Hostinném, kde fungovala od roku 1946. Posledním mezníkem v životě školy pak byl rok 2008, kdy došlo ke sloučení s jinou střední školou, která též existovala ve Štětí a její historie byla spjata se štětínskými papírnami. Obalová škola, která v té době vyučovala i oborům informačních technologií (mj. se spolu se školou v Šumperku jednalo o první školu v republice, která právě oborům IT vyučovala) se stala nástupnickou organizací. A protože jsme si jako oficiální počátek vzniku „novodobé“ školy stanovili právě rok 1983, oslavili jsme před necelými dvěma roky třicáté narozeniny školy.

►Jaké jsou na ní obory?

Kromě obalového a grafického designu na vyšší odborné škole a obalové technice na škole střední disponujeme dalšími středoškolskými obory, a to design interiéru a nábytku, informační technologie, virtualizace a cloud computing, webdesign, management informačních systémů, mechanik elektrotechnik. Co se týče oborů učebních, vyučujeme elektrikáře inteligentních elektroinstalací, strojní mechaniky a truhláře.

►Koho vaše škola vychovává k odbornosti a jak ji žáci během čtyřletého studia získávají?

V rámci čtyřletých oborů se snažíme vychovávat mladé konstruktéry a designéry, stejně tak jako programátory a elektrotechniky. Ve studium tříletém pomaturitním pak konstruktéry obalů a grafiky. Zvláště u posledně zmiňovaného oboru je velmi důležitý fakt, že studium disponuje s jednosemestrální praxí ve firmách. Znamená to tedy, že budoucí absolventi tráví u zaměst-

navatele celou polovinu roku během čtvrtého studijního období (tj. jeden semestr). To je velmi výhodné jak pro studenty, kteří se dostanou tváří tvář k moderním technologiím a získají optimální pracovní návyky, tak pro zaměstnavatele, kteří mají možnosti seznámit se tak s potenciálním novým zaměstnancem, který mnohdy ve firmě již zůstává.

►Kde nacházejí uplatnění?

Právě díky zmíněné povinné praxi se velmi často stává, že absolventi mají již svoji práci po ukončení školy jistou. To je asi to nejlepší, co si škola může přát. Myslím si, že není zas tak velké množství škol, které mohou říci, že jejich absolventi nekončí na úřadech práce, ale naopak je po nich „hlad“ ze strany zaměstnavatelů. Vzhledem k široké nabídce studijních a učebních oborů na škole je i uplatnění široké. Pokud se ale ptáte na obory obalového a grafického designu, pak jsou to především pozice konstruktérů při vývoji a realizaci obalů, pracovníků kartonážek, obalových grafiků, reklamních grafiků, pracovníků v DTP studiích, sign-makingu, ale i tisku. Zde bych rád uvedl obrovskou výhodu, kterou přináší studium obalového a grafického designu – škola své absolventy naučí vše, co se týče grafiky a tisku, nicméně tou pomyslnou „třešinkou na dortu“, či chcete-li oním „know-how“ školy je právě konstrukce obalů. A díky tomuto šťastnému spojení jsme schopni vychovávat takové žáky (studenty), jejichž uplatnění je opravdu široké.

►Studenti této školy, jediné svého druhu v ČR, se účastní i mezinárodních soutěží. Získali již nějaké ceny?

Škola se často angažuje v soutěžích a její studenti mnohdy dosáhli národních i mezinárodních ocenění na poli obalového designu (jmenujme např. Obal roku, Mladý obal nebo World Stars organizované World Packaging Organisation – cena presidenta WPO). Mám však radost z každé drobnosti, která se našim studentům podaří. Může to být úspěch sportovní, nebo třeba na poli robotiky a elektrotechniky.



Ředitel Vyšší odborné školy obalové techniky a střední školy Štětí, PhDr. Jiří Konvalina

►Jaké má škola technické zázemí a co je vaší chloubou?

Největší chloubou je pro mne fakt, že téměř všechno, co si naši studenti pod vedením zkušených pedagogů navrhnou, jsou schopni díky solidnímu zázemí školy i zrealizovat. Škola disponuje dobrou kombinací ateliérové práce s konstrukčním zázemím na straně jedné a tiskovým výstupem či profesionálním fotoateliérem na straně druhé. Nicméně spokojen budu až tehdy, když se mi podaří veškeré technologie zmodernizovat a obnovit tak, aby byly opravdu na světové úrovni. A k tomu povede ještě dlouhá cesta, která se neobejde bez evropských dotací.

Jenže chloubou nemusí být jen technické zázemí, ale dle mého názoru především schopnosti pedagogů. A domnívám se, že právě na kvalitní pedagogy má naše škola štěstí. V neposlední řadě o tom svědčí i čerstvě obhájený titul Fakultní škola Univerzity J.E. Purkyně v Ústí nad Labem, fakulty přírodních věd.

►Jak hodnotíte soutěž Obal roku?

Obal roku je prestižní akce a troufám si říci „svátkem“ každého obaláře. Škola dlouhodobě spolupracuje s obalovým institutem SYBA a já jsem velmi rád, že se Obal roku mohl v letošním roce uskutečnit právě u nás.

Eugenie Línková

Zdražení potravin pod vlivem novely zákona je nesmysl

Co dělá poslanec Jaroslav Faltýnek o prázdninách? Jsou vůbec parlamentní prázdniny? Předseda zemědělského výboru PSP Ing. Jaroslav Faltýnek je vidět ob den na obrazovce, jak se vyjadřuje k novele zákona o významné tržní síle, pak má zase co říci za hnutí ANO k elektronickým pokladnám, přitom by měl být na dovolené. Nebo ji politici z této vlády už nemají? Využili jsme chvilkového setkání a položili Jaroslavu Faltýnkovi pár otázek.

►Budete mít o těchto prázdninách taky dovolenou?

Jen na pár dní vyrazím s rodinou po Čechách a Moravě za různými památkami, není čas. Máme toho moc rozdělaného.

►A co vaše koníčky, malování a pěstování bonsajů?

To mi ani nepřipomínejte. Byl jsem přes neděli v Praze kvůli pracovním důvodům a tak mi v tom červencovém horku asi odešla jedna už patnáctiletá mochna. Sucho jí dorazilo a to mne moc mrzí, byla to má chlouba. Bonsajů mám sice víc, ale každá je pipaná a tak člověku přiroste k srdci a když se s ní něco stane, je to smutné. Pokud jde o dalšího velkého koníčka, nemám inspiraci. Nejde jen o čas, i dřív jsem maloval hlavně v noci a čas bych si udělal, ale nemám chuť a to nelze nařídit.

►Jste nažhavený zřejmě na parlamentní témata a těch bychom se rádi dotkli, ne vše je totiž srozumitelné, jak se ve zkratce tlumočí v televizi nebo dalších sdělovacích prostředcích. Začneme novelou zákona o významné tržní síle, která budí vášně a emoce. O co přesně jde?

V podstatě se jedná o technickou novelu zákona o významné tržní síle, kterou předkládá premiér. A úřad jím přímo řízený, ÚHOS, navrhuje upravit některé formulace. Tento zákon již totiž existuje pět let a některá znění je nutné zpřesnit. Abych to vysvětlil, je dobré říci, že Úřad pro hospodářskou soutěž, tedy ve zkratce ÚHOS, měl v některých případech ztíženou kontrolní činnost. Když příkladně zjistil přestupek, jímž došlo k porušení zákona a předal věc k vyřízení soudu, pak se to v některých případech komplikovalo odvoláním nařčeného a nejednoznačným výkladem litery zákona. ÚHOS potřebuje, aby se mohl o zákon opírat a vše se řešilo pružněji, bez možných různých výkladů. Navrhuje technická zpřesnění, aby vypadly vágní formulace a bylo konkrétně



Předseda zemědělského výboru PSP Ing. Jaroslav Faltýnek

dáno, co je porušení významné tržní síly. Technická novela to zpřesňuje.

►Proč ale ty emoce a tvrzení zástupců řetězců, že dojde díky novele ke zdražení potravin?

Je tu vzájemné matení pojmů. Kdyby to byl nový zákon, tak tomu rozumím. Léta je tu boj za zrušení tohoto zákona. To konkrétně prosazují poslanci Miroslav Kalousek a František Laudát z TOP 09 a jejich interpretaci přejímá i Svaz obchodu a cestovního ruchu, který zastupuje velké řetězce. Naopak Agrární a Potravinářská komora tvrdí opak a novelu vítají. Tu iniciuje ÚHOS. Zemědělský výbor je garančním výborem a z tohoto titulu neseme i určitou odpovědnost za pružné řešení novely. Proto chceme dát stanovisko zemědělského výboru k pozměňovacímu návrhu 2. září, aby se sněmovna mohla hned po parlamentních prázdninách tím zabývat. A pokud jde o výkřiky o zdražení potravin, to je úsměvné. V globalizovaném světě přece i tak velká firma jako jsou třeba minerální vody, největší česká mlékárna a stejně tak

masokombinát, nemohou rozkývat český trh tím, že by z něj třeba hypoteticky vypadla jejich produkce. Z pohledu světové produkce a možností nakoupit jinde je to skutečně jen matení veřejnosti. Nastaví se jen přesnější podmínky obchodování. ÚHOS dal návrhy a poslanci předloží pozměňovací návrhy. Může jich být i víc v řádu desítek a jeden z nich se například bude týkat i toho, zda hranice pět miliard korun ročního obratu není moc vysoká. Nebo jedna poslankyně se příkladně zabývá tím, proč se novela až tak netýká dodavatelů, tedy řezníka, pekaře, který zneužil tuto sílu. I k takovýmto návrhům se budeme vyjadřovat.

►Vysvětlujete to jasně, ale proč potom váš kolega z ANO, předseda hospodářského výboru Ivan Pilný má na novelu jiný názor a nesdílí jednoznačnou potřebu novely?

Kolega Pilný nemá rád jakoukoliv státní regulaci, je to jeho názor, většina klubu tento názor nesdílí. Nevím čeho se Ivan Pilný obává, je apriori proti jakékoliv regulaci trhu. Já mám na to ale jasný názor, který pramení ze zkušenosti v zemědělství. Když jsme nechali v tomto oboru po roce 1990 působit čistý liberalismus, Česká republika ztratila soběstačnost ve vepřovém, naprosto a nevratně.

►To je bohužel už několikaletý trend, ale v nedávné době jste se vyjadřoval i k mléku. Co jste myslel nutností zásahu státu v případě mléčné krize, k níž se podle zemědělců blížíme?

Navrhuji, aby instituce zvaná Státní hmotné rezervy nakoupila z našeho trhu část sušeného mléka, toto zboží bylo v rezervách státu a trh si tak zvaně odfoukl. Je to důsledek ukončení kvót na mléko v EU a dá se proto počítat s přebytky mléka.

►Ale vždyť jsme v minulosti ani nedokázali nám danou kvótu na produkci mléka naplnit?

To je sice pravda, ale nebylo tomu o nějaké větší množství mléka, to za prvé a za druhé

se okolní státy velmi pečlivě připravovaly na ukončení kvót, modernizovaly stáje a jejich jediným zájmem je produkovat daleko víc a vyvážet. Evropský trh se tak může zahltit nadprodukcí a my v našem zemědělství to pocítíme silně. Teď zatím nastal problém s cenou mléka, ta je nízká a tohle je pokračování problému.

►Proč by se ale naši zemědělci s dobrou produkcí mléka měli obávat přetlaku z okolních států? Nevyrábíme draho a tuto komoditu produkovat naši zemědělci umí víc než dobře. Pominu jen dílčí dotace jednotlivých státních rozpočtů, kdy třeba některé země citelně připlácí na export, jiné odpouštějí zemědělcům placení daní nebo sociálního a zdravotního pojištění atd.

Tohle je jeden problém konkurenčních podmínek, daleko větší je tu ale z minulosti. Vláda ODS nefandila zemědělcům a dokonce tvrdila, že naši zemědělci mají vysoké náklady, nízkou produktivitu a další polopravdy. A doporučovala raději potravinu dovážet. Uvedu příklad. V minulosti jsme za těchto řečí pozvali ministra zemědělství Petra Bendla do našeho moderního prasečáku, kde díky nejnovější technice, vybranému plemeni a automatizaci výroby byly takové produkční výsledky, že nejlepší dánský chovatel by se za ně nemusel stydět. Ministr se jen divil a i když nebyl zemědělec, velmi dobře pochopil, v čem je úspěch a taky se snažil ve vládě prosadit některé podpůrné nástroje, ale nebyl zájem. Naopak v této situaci premiér Petr Nečas rozhodl během unijního vyjednávání o penězích na rozvoj venkova o převodu 300 milionů euro do kohezních fondů. O kofinancování těchto nutných investic se tedy nedalo mluvit a dopad je cítit dodnes. Ale abych nebyl jen pesimista, musím říci,

že v současné době si nemohou zemědělci stýskat, mají u této vlády podporu. Zase příklad. Ministr zemědělství Marian Jurečka dostal na Program rozvoje venkova z původních 15 miliard korun 25 miliard a když dnes přichází s dalším požadavkem, protože v EU se tato podpora u všech zemí zvyšuje, dostane přidáno zhruba dalších 35%. Je to z důvodu toho, aby okolní země už nebyly v tak velké konkurenční výhodě.

►Ještě jsou tu ale elektronické pokladny a další rozruch vyvolaný tentokrát ministrem financí Andrejem Babišem a hnutím ANO. Ani kvůli této další předloze jste zřejmě neodjel na dovolenou?

Ještě před volbami jsme si řekli, že hnutí ANO tu chce rovné podmínky. U placení daní se nabízí právě jedna z velkých nerovností, ale i lajdáctví v jejich výběru. To chceme odstranit a vybírat daně jednoduše, transparentně a bez problému a švindlování. Zjednodušeně nechceme, aby poctiví platili za ty nepoctivé. Chceme narovnat podnikatelské prostředí. My nezvyšujeme daně, na rozdíl od ČSSD. Chceme vybírat daně a zajistit, aby to fungovalo. Jak nám prozrazují průzkumy, veřejnost ze 2/3 vítá narovnání podnikatelského prostředí. V okolních zemích to funguje a je jen málo těch, kde se tímto způsobem ve vybírání daní, například v pohostinství, nepostupuje. A není pravda, že bychom někomu nahlíželi do jeho detailního účetnictví. Jde o sumy tržeb, ale ne o dílčí kontrolu obdávánek a od koho co přichází. To není špiclování, je to o tom, že podnikatel dá informaci finančnímu úřadu, kolik měl za den tržbu, pak dá součet těchto čísel za rok, to jsou celkové tržby, které stejně zveřejňuje. Je to jen on-line přenos. A pokud někdo z malých živnostníků nemá mobil nebo tablet, tak si jej koupí, odečte tyto náklady

z daní a rozhodně jej to nezruinuje. Navíc v restauracích navrhuje snížit DPH u potravin, proč by se tedy měli hostinští bouřit, jak se objevuje místy v tisku?

►Máte nějaké reakce od českých maloobchodních řetězců? I jejich názory se nyní dost manipuluje.

V těchto dnech jsem dostal dopis od předsedy Asociace českého tradičního obchodu (AČTA) od Zdeňka Juračky. Jak v dopise uvádí, tato síť tradičního českého obchodu pokrývá z 25% maloobchodní obrát. V dopise Zdeněk Juračka konstatuje, že toto sdružení od začátku podporovalo a podporuje vše spojené s elektronickými pokladnami, a to přes skutečnost, že finanční, ale i administrativně právní aspekty se promítnou právě do řad jejich členů. Asociace razí základní motto, jímž je vyrovnání podmínek pro podnikání všech maloobchodních subjektů v ČR a je to pro ni prioritou číslo jedna. Jen se její členové pozastavují nad skutečností, že v návrhu zákona chybí povinnost kupujícího převzít v prodejně účtenku a mít ji kdykoliv po odchodu z prodejny pro případnou kontrolu zvenčí. To je věc názoru.

►Na závěr už jen otázka, co vás při jednáních potěšilo a co se povedlo?

Mne velmi těší, že jednání v zemědělském výboru jsou konstruktivní, jasná a pružná, nepředvádíme se, neprotahujeme jednání a nepolitikaříme. Z toho mám dobrý pocit. Mám i radost, že se konečně přestalo lhát kolem biopaliv a z valné míry poslanci jednají konstruktivně, se znalostí i evropských předloh a požadavků a jen výjimky cítí nutnost exhibovat a útočit. Veřejnost už ale z valné míry pochopila, jaká je skutečnost a nám nic nebrání k tomu, abychom i tuto kapitolu dění spojených s biopalivy v tomto roce uzavřeli.

Eugenie Línková

Colosseum tipuje ceny hlavních rostlinných komodit

Již v minulém čísle Potravinářského obzoru jsme přinesli předběžné odhady celosvětové úrody základních rostlinných komodit, od nichž se odvíjejí následně ceny pečiva, masa a drůbeže i vajec. Setkalo se to s dobrým ohlasem u vás, našich čtenářů a tak v těchto analýzách budeme pokračovat. Přinášíme vám i tentokrát stručný přehled produkce, stavu světových zásob a nabídku odvodit si od této situace i ceny po sklizni.

International Grains Council i americké Ministerstvo zemědělství (USDA) zveřejnily na konci června své výhledy pro obilniny a olejniny pro rok 2015. Konkrétně Ministerstvo zemědělství (USDA) zveřejnilo odhad oseté plochy v USA pro rok 2015. Zveřejněné odhady spolu se silnými dešťovými srážkami, jež se vyskytovaly v některých pěstitelských regionech USA, měly na ceny zemědělských futures kontraktů doslova magický vliv. Rozhodně se není čemu divit, protože Spojené státy jsou největším producentem obilnin na světě. Orgány Spojených států amerických se vyjádřily ke zprávě amerického Ministerstva zemědělství. Vláda USA naznačila, že se konečně zmírňuje „přesycení“ na trhu s kukuřicí.

Pšenice

V květnu se cena pšenice dostala na pětileté minimum v důsledku slabé poptávky po americké pšenici. Podle dat amerického Ministerstva zemědělství byly v sezóně, která začala v loňském červnu, vývozy pšenice z USA cca jen na úrovni 24 % objemu vyvezeného v sezóně předcházející. Takto citelný propad zájmu o americkou pšenici je dán její vyšší cenou oproti konkurenci z jiných zemí. Např. Rusko a Čína mohou kvůli příznivému počasí a tím i dobré úrodě nabídnout dovozcům výhodnější podmínky. V červnu pšenice zastavila svůj dramatický propad a zdrazila kvůli obavám z poškození úrody silnými dešťovými srážkami v některých pěstitelských regionech USA. Příliš velká závlaha mívá za následek zrna nižší kvality. Cena pšenice se poté udržela v býčím trendu díky zveřejněnému výhledu amerického Ministerstva zemědělství (USDA). USDA odhaduje, že u všech druhů pšenice činí osetá plocha celkem 56,1 milionu akrů, což je oproti předchozímu roku pokles o 1 %. Očekávaná sklizená plo-



Eva Mahdalová
analytička Colosseum

cha pšenice by měla být podle USDA 48,5 milionu akrů, přičemž v minulém roce bylo sklizeno 46,4 milionu akrů. Podle International Grains Council (IGC) by se měla celosvětová produkce pšenice oproti minulému roku poprvé snížit. Globální produkce pšenice by tedy měla v roce 2015/16 dle IGC dosáhnout 711 milionů tun, přičemž v minulém roce činila 721 milionů tun. V letošním roce se očekává nejvyšší celosvětová spotřeba pšenice od roku 2012/13. International Grains Council očekává letos celosvětovou spotřebu na úrovni 713 milionů tun, kdežto v roce 2014/15 činila 710 milionů tun. V letošním roce by tedy měla převyšovat poptávka nad produkci, což bude mít v konečné fázi dopad na ceny pšenice. Současně by v letošním roce 2015/16 mělo dojít k úbytku celosvětových zásob pšenice a to ze 198 milionů tun na 196 milionů tun.

Kukuřice

Cena kukuřice se na chicagské burze CBOT ke konci května dostala na minima z října 2014. Stalo se tak díky indiciím, jež ukazovaly na skutečnost, že významně pokročil osev kukuřice v USA. Koncem května se cena kukuřice odrazila ode dna. Této zrnině pomohla zejména vyšší poptávka po ethanolu, což je alternativní palivo použitelné v automobilech. Za zmínku stojí i fakt, že prezident Obama podpořil již dříve použití ethanolu v automobilovém průmyslu dotací 100 mil. dolarů. Kukuřici pomáhá také fakt, že farmáři v USA stále rozšiřují svá stáda zvířat a tím poptávají stále více kukuřice, která je důležitá v roli krmné směsi. Produkce jen vepřového v letošním roce by měla dle odhadů stoupnout o 7,1 %. To v praxi znamená opravdu značný tlak na zásoby kukuřice. Jednoznačně největší impuls pro býky byl odhad amerického ministerstva zemědělství. Výměra plochy oseté kukuřicí klesá třetím rokem v řadě a současně by měla být podle USDA v tomto roce také nejmenší osetou plochou ve Spojených státech od roku 2010. Ministerstvo zemědělství (USDA) odhaduje, že v roce 2015/16 činí osetá plocha kukuřice v USA 89,9 milionu akrů, přičemž v minulém roce osetá plocha dosahovala 90,6 milionu akrů. USDA očekává, že zemědělci v USA letos sklídí 81,1 milionu akrů kukuřice. V loňském roce bylo sklizeno 83,1 milionu akrů kukuřice. Od roku 2012/13 se globální produkce kukuřice rok od roku zvyšovala, přičemž v minulém roce dosáhla finálních 999 milionů tun. Podle údajů IGC by mělo v roce 2015/16 dojít k poklesu globální produkce kukuřice na 963 milionů tun. Světová spotřeba od roku 2012/13 vykazuje rostoucí křivku. Letos by měla dle IGC globální spotřeba kukuřice dosáhnout 976 milionů tun z předchozích 974 milionů tun, čímž by podobně jako pšenice přesáhla produkci. IGC letos očekává také pokles konečných

světových zásob z 201 milionů tun na 188 milionu tun. Celkově by měly tyto faktory podporovat růst ceny futures kontraktů na kukuřici.

Řepka

Od konce dubna se cena řepky na pařížské burze pohybuje v býčím trendu. Na začátku července se její cena dostala na nejvyšší úroveň od roku 2013 a to na 400 euro za tunu. Počet britských farem pěstujících řepku se zvyšuje, jelikož spotřebitelé se obrací na řepkový olej jako na levnější alternativu olivového oleje. Tesco ve Velké Británii hlásí, že poptávka po řepkovém oleji vzrostla o téměř 30 % více než v loňském roce. Poptávka je vysoká díky nižším cenám, jelikož v loňském roce byla vydatná sklizeň řepky. Celosvětová produkce řepky v průběhu posledních 40 let rychle rostla, nicméně v roce 2015/16 se očekává nižší úroda. Globální produkce této komodity by měla tedy dosahovat 68,5 milionu tun, kdežto v roce 2014/15 globální produkce dosáhla 71,7 milionu tun. USDA očekává, že v sezóně 2015/16 bude globální spotřeba domácností činit 69,9 milionu tun. V roce 2014/15 dosahovala celosvětová spotřeba

domácností 71,4 milionu tun. Podle amerického Ministerstva zemědělství by se měly v letošní sezóně snížit také globální konečné zásoby a to na 5,3 milionu tun z předchozích 6,9 milionu tun. V červnu řepka na burze v Paříži zdrazila o 10 %. Očekáváme, že se v průběhu 3 měsíců bude řepka pohybovat okolo 420 EUR za tunu (11 400 Kč za tunu). Minulý rok byla cena 330 EUR za tunu (zhruba 9 000 Kč).

Sója

Cena sóji atakovala svá 5letá minima díky květnovému odhadu amerického Ministerstva zemědělství. Odhad ukázal, že světová produkce této luštěniny dosáhne rekordních 319 milionů tun především díky zvýšené produkci v Brazílii. Cena sóji v polovině června zaznamenala prudký nárůst, jelikož deštivé počasí zasáhlo vybrané lokality Spojených států. Vlna silných dešťů pokračuje i v průběhu července a navíc k tomu ještě meteorologové předpovídají příchod bouřek. Většina z největších pěstitelských ploch osetých sójou v USA je v současnosti velmi podmaččená. V roce 2015/16 americké Ministerstvo zemědělství očekává v USA rekordní osetou plochu sóji.

Výměra by u této komodity měla dosahovat 85,1 milionu akrů, což je o 2 % více v porovnání s předchozím rokem. Rekordně osetá výměra plochy sóji je odhadována v Kentucky, Minnesotě, Ohio, Pensylvánii a Wisconsinu. Podle USDA by měli farmáři z USA v sezóně 2015/16 sklídit 84,4 milionu akrů sóji, přičemž v sezóně 2014/15 sklídili pouze 83,1 milionu akrů této plodiny. Vývoj ceny sóji má vliv na vývoj ceny řepky, protože sójový a řepkový olej jsou substituty. Globální produkce sóji by se měla letos dle IGC snížit na 316 miliónů tun z předchozích 322 milionů tun. Světová spotřeba sóji by se měla v tomto roce zvýšit na 313 milionů tun, přičemž v minulém roce spotřeba dosáhla 305 milionu tun. Celosvětové zásoby sóji by v roce 2015/16 měly být na úrovni 52 milionů tun z předchozích 49 milionů tun.

Autor: Eva Mahdalová, analytik Colosseum, a.s.



BIZERBA

... closer to your business

Váš spolehlivý partner pro vážení, etiketování, detekci kovů a software pro řízení v masném průmyslu.

Zabezpečujeme dodávky zařízení, spotřebního materiálu a software, instalace, záruční i pozáruční servis, konzultační a poradenskou činnost.

BIZERBA
Váhy a Systémy s. r. o.
Kamenická 5
CZ-170 00 Praha 7
Tel.: +420 233 379 697
Fax: +420 233 381 573
obchod@bizerba.cz
www.bizerba.com

Dodáváme váhy a váhové systémy pro průmysl i maloobchod, váhy pultové, přesné, etiketovací, kontrolní, dávkovací, detektory kovů a rentgeny, baličky – vakuové, fresh pack, do fólie, dále nářezové stroje, mlýnky na maso, termoetikety, fólie, nákupní košíky a vozíky a taktéž zákaznický software pro řízení pokladních i průmyslových váhových systémů.

Poskytujeme Servisní smlouvy i 24 hodin 7 dní v týdnu a smlouvy o trvalém rozvoji aplikace, což dává uživatelům váhových systémů Bizerba záruku bezpečí dlouhodobé spolupráce se silným obchodním partnerem.



Z výroby Gran moravia



Prodejna Brno Zelný trh



Roberto Brazzale: České chovy mléčného skotu mají tři přednosti v kvalitě

Firma Orrero má už v České republice svůj dobrý zvuk a mnoho příznivců. Sýry, syrovátkové nápoje, tvaroh a zejména máslo s jogurty jsou vyhledávaným sortimentem nejen našich spotřebitelů, ale i cizinců, kteří k nám přijíždějí. Není proto náhodou, že tyto výrobky v mlékařských soutěžích doma i v zahraničí vítězí. Jak se říká, spotřebitel má vždy pravdu a jeho jazýček je skutečně na vahách prodejnosti toho kterého výrobku rozhodující. Jednoho z bratrů, majitelů firmy Brazzale – S.p.a. pana Roberta Brazzale jsme se na pár věcí souvisejících s jeho podnikáním optali a tady jsou odpovědi.



Roberto Brazzale na snímku vpravo při loňských dnech mléka převzal osobně ocenění za kvalitní výrobky

►V České republice jsou již velmi populární výrobky vaší firmy Orrero, jejíž centrála je v Itálii a tady se vyrábějí některé produkty a finalizují. Jak je to rozdělené?

Náš podnik je nejstarším podnikem v Itálii a v roce 2000 s výhledem na evropskou integraci České republiky a v návaznosti na příležitosti, které nabízelo otevření zemí střední a východní Evropy, jsme přišli na Moravu, abychom rozvinuli zpracování moravského mléka nejvyšší kvality dle našich tradičních technologií. Tato skvělá šance nám umožnila v mnoha ohledech vylepšit typické italské sýry, které jsme vyráběli odjakživa a realizovat i průkopnickou výrobu z pohledu ekologické udržitelnosti. V Itálii jsme zachovali některé původní výroby. Dnes řetězec produkce našich sýrů začíná na překrásných moravských farmách a uzavírá se procesem zrání a balení v Itálii, v souladu se zásadou dělat věci tam, kde se lépe podaří. Každá fáze se odehrává na místě, kde jsou pro ni lepší podmínky.

►Prý uznáváte kvalitu českého mléka a výrobky, které jsou na našem trhu, ale i v italském, mají v sobě většinou mléko našich krav. V čem je lepší nebo tak kvalitní?

Vaše chovy mléčného skotu mají tři hlavní kvality: profesionalitu zaměstnanců, k čemuž přispívá existence velkých zemědělských podniků; plemeno skotu, který byl mnoho let šlechtěn za účelem získání kvalitní mléčné bílkoviny a nikoliv pouze množství, takže průměrné množství

mléka vyrobené na kus dobytka v České republice je 23,5 litrů v porovnání s 32 litry v Itálii, což umožňuje mít lepší mléko a méně stresovaný dobytek; kvalitu krmiv, zdravých a chutných díky bohatosti luk a pastvin s vojtěškou, které vaše výborné zemědělství má možnost získat. I chladnější kontinentální klima České republiky napomáhá kvalitě mléka, protože mléčný skot má raději chladno.

►Kolik svých prodejen už máte v ČR a celkem v dalších zemích, kde jste taky zastoupeni?

V České republice jsme již otevřeli 15 prodejen La Formaggeria Gran Moravia a do konce roku jich bude 18. Máme v plánu zvyšovat jejich počet tempem 3-4 prodejny ročně. V Itálii a v Číně v Shanghai máme další obchody, ale český řetězec je ten nejvýznamnější, protože jsou zde nejlepší podmínky pro rozvoj: zvědavá a vzdělaná klientela, personál na vysoké úrovni, logistické spojení se sýrárnou, které umožňuje zásobovat prodejny i těmi nejčerstvějšími výrobky. Italská kuchyně je nejoblíbenější na světě, protože je zdravá a velmi chutná. To, co chceme, je ale to, aby všechny produkty byly dostupné a abychom měli ten nejlepší poměr kvality/ceny, jak u produktů vyráběných v naší sýrárně v Litovli, tak u těch dovážených naším italským nákupním oddělením, které v Itálii vybírá ty nejlepší dodavatele. Snažíme se pracovat co nejefektivněji a snižovat náklady. Nakupování musí být pro spotřebitele a pro výrobce svátkem.

►Jak velká je v současné době vaše produkce a kolik druhů mléčných výrobků nyní produkuje?

Na sýry zpracováváme mléko až do výše půl milionu litrů denně. Veškeré mléko odebíráme přímo z 80 farem našeho ekoudržitelného řetězce a vyrábíme jak sýr Gran Moravia, tak sýry z lisovaného a pařeného

těsta, jako provolone, mozzarella a Verena. Dále vyrábíme máslo v kvalitě „premium“. Součástí sýrárny v Litovli je malá řemeslná sýrárna, kde vznikají všechny čerstvé produkty pro prodejny La Formaggeria, jako jsou sýry giuncata, caciotta, mozzarella, jogurty, zákysy a mnohé další. Celá malovároba je ruční a řemeslná, dle naší starobylé tradice.

►Všimli jsme si mimo jiné vysoké kultury prodeje ve vašich prodejnách. Co po svých spolupracovnících vyžadujete a jak jsou k tomuto profesionálnímu přístupu k zákazníkům školeni?

Jedná se o maloobchodní prodej založený především na lidských vztazích. Naši prodáváci musí se zákazníkem komunikovat s potěšením, obsloužit ho s laskavostí, úsměvem a podat mu veškeré nezbytné informace, aby mohl co nejlépe užívat našich produktů. Recepty, tipy, informace. Není to supermarket, kde spotřebitel stojí sám před regálem. V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia musí být živo podobně jako na trzích historických italských měst. Jíst má být pro nás svátkem a potěšením.

►Mlékařina má ve vaší rodině hlubší kořeny, nebo jste byli s bratry průkopníky?

Víme s jistotou, že naše rodina tuto práci dělá bez přerušení od roku 1784. Ale na nádherné náhorní rovině Asiago v Benátské republice naši předkové vlastnili a vodili na pastvu stáda ovcí a skotu již v 17. století. Naše generace, jsme tři bratři, byla první, která rozšířila výrobu mimo Itálii. Myslím si, že naše generace má mimořádné příležitosti k rozvoji spolu s přátelskými národy jako je ten český. My jsme ta nejšťastnější generace vůbec, protože můžeme přenést výrobu tam, kde dosáhneme nejlepšího výsledku s maximální efektivitou, a to bez omezení státních hranic.

►Jaké zásady při výrobě a prodeji prosazujete?

Zákazník na prvním místě. A snaha o maximální kvalitu spolu s co nejvýhodnější cenou. Pokud nezradí zákazníka, on tě nikdy nezradí. Každý den je možné něco zlepšit a každá změna je příležitost.

►Budete ještě dál rozšiřovat výrobu, nebo v budoucnosti chcete jít i nějakým jiným směrem produkce a uplatnění na trhu?

Jednoduše budeme sledovat poptávku zákazníka. U oceňovaných výrobků poroste množství, jako tomu bylo vždy. Věřím, že česká živočišná výroba spolu s italskou sýrářskou kulturou má v budoucím mezinárodním scénáři v rukou velké karty. Česká republika je pro nás druhou krásnou vlastí a nemáme v úmyslu odtud odejít, naopak chceme se stát stále více ideálním partnerem pro spotřebitele a pro výrobce mléka. Velmi milujeme vaši zemi a její kulturu.

►V soutěžích o nejlepší mlékařský výrobek bodujete nejen v ČR, ale i na světové úrovni a sýry Gran Moravia parmazánského typu jsou prý hned za proslaveným Parmazánem v celosvětové soutěži. V čem je kouzlo těchto úspěchů?

V kombinaci skvělého mléka a velké sýrářské tradice.

►Jakých cen si nejvíc vážíte?

Těch, které vyhrajeme v soutěži s italskými sýry, jako byla cena, kterou sýr Gran Moravia získal na veletrhu ANUGA v Kolíně nad Rýnem v roce 2011 za nejlepší inovaci produktu Made in Italy. Byli jsme inovátory, revolucionáři a to, že dokážeme dělat lepší sýry než v Itálii je potvrzením správnosti našich odvážných rozhodnutí. Svět už není ten, co byl včera, dnes je mnohem hezčí a výsledek je mnohem výhodnější pro spotřebitele.

Eugenie Línková
Fota Eugenie Línková
a archiv firmy Brazzale



Výrobky Gran Moravia



Česká bašta po třetí

Nezadržitelně se blíží sobota 12. září, kdy se opět stane rájem chuťových buněk kolínské Karlovo náměstí. Již po třetí tu dojde k setkání klobás, jitrnic, tlačanky, sekané, uzeného a dobrého českého piva s obyvateli České republiky.



Více jak čtyřicet českých výrobců uzenin, pečiva, zákusků a jiných dobrot tu svými výrobky provoní ústřední kolínské náměstí a budou dráždit chuťové buňky několika tisíc návštěvníků. A do tohoto gastronomického ráje se zapojí také 13 malých českých pivovarů s více jak třiceti druhy piva. Slavnostní zahájení doprovodného programu je tradičně v pravé poledne a pak na návštěvníky vedle konzumace čekají soutěže, hry a pohoda.

Po druhé bude také z náměstí přímý hodinový přenos na celoplošné rozhlasové stanici Český rozhlas Dvojka. Provázet

jím bude, jako celou Baštou, televizní a rozhlasový moderátor Václav Žmolík. Hlavním hřebíčkem kulturního programu bude známý zpěvák Karel Kahovec se skupinou George a Beethovens. Pro ty menší návštěvníky tu bude trampolína, dětský koutek, jazyková škola a další atrakce.

Začíná se hodovat od 10.30 a pomalu dojídat se bude po desáté večerní.

A kde se v sobotu 12. září nejlépe na baštit, než na České baště!

Eugenie Línková
Foto Martin Bouška

kou baštu těší. Přejeme proto majitelům skvělých potravinářských firem jako jsou například Kořínkovi z Pardubic a Nabočan nebo majitelům Rybářství Miškovice, paní Božence z firmy Štrůdelník a mnoha dalším, co vyrábějí skvělé české potraviny s tradicí, aby i letos šlo jejich zboží doslova na dračku. A návštěvníkům plná břicha dobrot, úsměvy na tváři a samozřejmě dá-li ten Nejvyšší nahoře, aby počasí této skvělé potravinářské pouti přálo. I my se už těšíme a budeme s určitostí na „místě činu“.

Eugenie Línková

Proč podporujeme tuto akci jako mediální partner

Vloni i předloni jsme byli svědkem spontánní a velmi hezké akce v Kolíně. Druhou zářijovou sobotu se tam na hlavním náměstí hodovalo po celý den a nejen to, každý, kdo tam přijel, se ohromně bavil. Od stánkařů, většinou od samotných potravinářských podnikatelů co tam nabízeli ze Středočeského a Pardubického kraje své výrobky, bylo slyšet chválu jak na organizátory celé této akce, tak na podporu hejtmánů a radních

obou krajských zastoupení. Pronájem plochy pro stánek byl tak „za babku“ a následná publicita v různých médiích ohromná. I novináři dokáží totiž posoudit, zda určitá akce není jen táhlem na peníze od různých subjektů, co ji organizují a podpora českých potravin není jen zástupným manévrem.

Není proto ani žádným překvapením, že televizní a rozhlasový moderátor Václav Žmolík, známý sympaták, této akci v podobě moderování propůjčil svou tvář a jak jsme se už na jaře ujistili při jednom setkání, neskutečně se na kolínskou Čes-

Metoda PCR - vhodný nástroj pro rychlé a spolehlivé stanovení alergenů

Jak již bylo napsáno v předchozím čísle Potravinářského obzoru – novela zákona o potravinách ukládá výrobcům potravin uvádět přítomnost alergenních látek ve svých produktech. V našem článku jsme vám představili proužkové testy k monitorování alergenů v potravinářských provozech, umožňující rychlé získání výsledku (za 5 až 10 min). Dalším způsobem, jak zjistit přítomnost alergenů v potravinách, je instrumentální metoda PCR.

Laboratoře zaměřené na analýzu a kontrolu potravin hledají ideální řešení, které jim nabídne možnost otevřené analýzy, tzn. další stanovení prováděná na jednom zařízení vedle patogenů (např. alergenů, GMO, falšování potravin).

V této oblasti mají svůj velký význam metody založené na molekulární biologii. Jednou z nich je metoda polymerázové řetězové reakce (PCR). Princip metody spočívá ve zjištění přítomnosti genetické informace DNA hledané látky. Všechny látky mají v DNA uloženou informaci o své stavbě a uspořádání a nejím je tomu u alergenů. Specifický úsek DNA je možné najít metodou PCR a s využitím zvýraznění fluorescenční barvou je uživatel informován, že se v potravine nachází konkrétní alergen.

Tato metoda má široké možnosti použití v:

- komerčních laboratořích,
- laboratořích kontrolních organizací,
- laboratořích výrobců potravin.

Přínosy PCR pro Vaši laboratoř:

- Rychlé stanovení (výsledek během 3 hodin)
- Jednoduchost v obsluze přístroje
- Minimální požadavky na vyzkoušení a přípravu vzorku
- Dohledatelnost výsledků – v podobě protokolu
- Získání výsledků uznatelných kontrolními organizacemi

Jaké možnosti stanovení vám nabízí PCR mimo alergenů?

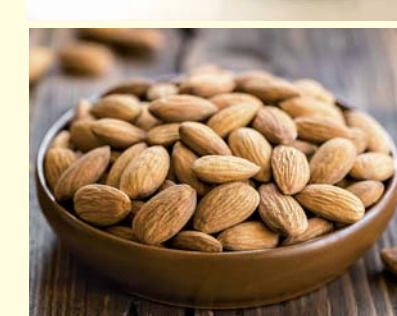
- Patogeny – Salmonella spp., Salmonella enteritidis, Listeria monocytogenes, E. coli O157, Legionella spp., Legionella pneumophila, Campylobacter spp., Cronobacter sakazakii
- GMO
- Rozlišení druhů ryb (Scombridae)
- Identifikace přítomnosti hovězí tkáně v potravinách

Jaké vybavení potřebujete pro stanovení pomocí PCR?

- Běžné vybavení laboratoře (pipety, centrifuga...)
- Cycler
- Kit pro získání DNA ze vzorku a pro reakci PCR

Naše společnost O.K.SERVIS BioPro, s.r.o., vám nabízí následující kity pro analýzu alergenů:

- lepek
- oříšky kešu
- lískové oříšky
- burské oříšky
- pistáciové oříšky
- mandle
- sója
- celer
- hořčice
- sezam
- lupina
- koryši
- měkkýši



O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz

Pro více informací nás, prosím, kontaktujte:

O.K. SERVIS BioPro s.r.o.
Bořetická 2668/1, 193 00 Praha
Tel.: +420 281 091 460
Mob.: +420 724 440 789



Lisování s extruzí

Firma Farnet

propaguje ekologii v technologii lisování

Společnost Farnet a.s. byla založena v roce 1992 z velkého nadšení a zájmu zakládajících společníků o vývoj a výrobu českých strojů pro zemědělství a potravinářství.

Z původně malé dílny se postupně stala moderní společností s více než 200 pracovníky a tržbami přes 500 mil. Kč ročně, jejímž základním posláním je objevovat ty nejmodernější technologie a nabízet je svým zákazníkům. Poctivý a zodpovědný přístup k podnikání a dlouhodobá vize společnosti Farnet a.s. byly oceněny získáním titulu Firma roku 2009 v ČR, řadou dalších ocenění, včetně titulu Manažer roku 2013 generálnímu řediteli společnosti Ing. Karlu Žďárskému. V minulém čísle Potravinářského obzoru, ale i Agrárního obzoru představil ve stručnosti firmu a věnoval se především první ze dvou divizí, zemědělským strojům na zpracování pudy a setí. Nyní využil prostoru v tomto magazínu na představení druhé divize věnující se zařízení a komplexní technologii pro lisování rostlinných olejů.

►O jaké stroje jde? Můžete stručně představit?

Farnet a.s., divize Oil&Feed Tech patří mezi významné dodavatele technologií v oblasti zpracování olejnatých semen, rostlinných olejů a krmiv. V tomto oboru jsme získali za téměř 25 let činnosti mnoho odborných poznatků a praktických zkušeností, které dále aplikujeme při rea-

lizacích technologických zařízení našim zákazníkům.

Klíčové know-how Farnet je v systému návrhu a v technologii výroby rotačních šnekových lisů olejnatých semen a extruderů krmiv, které jsou základem našich technologií.

Jsmo především inženýrskou firmou s vlastním výzkumem a vývojem a s rozsáhlou znalostí vlastností zpracovávaných zemědělských produktů a způsobů jejich odpovídající úpravy (tepelné, mechanické atd.) a zpracování.

Vlastní výrobní závod je vybaven nejmodernějšími strojírenskými technologiemi a je vytvořena dobrá spolupráce výzkumu, vývoje a výroby. Výsledkem jsou špičkové produkty Farnet.

Prioritou naší práce je využívání know-how Farnetu při návrhu a realizaci technologických zařízení, které nabízíme a dodáváme zákazníkovi komplexně. Naše spolupráce se zákazníkem nekončí instalací zařízení a jeho uvedením do provozu, ale pokračuje i nadále poskytováním služeb pro zákazníky.

Jedná se o stroje a zařízení naší vlastní konstrukce, které úspěšně exportujeme



Ing. Karel Žďárský - předseda představenstva a generální ředitel Farnet a.s.

Farnet

do celé Evropy pod značkou Farnet. Export činí více než 2/3 produkce. Nevývážíme jen stroje (železo), ale dodáváme technologie komplexně od projektu po systém řízení, zaškolování a předávání know-how.

►S jakým pracovištěm spolupracujete ve vývoji těchto celků?

Odvětví, kde tato divize působí, je charakterizováno jako odvětví s vysokou technologickou náročností (high-tech sektor) a charakter činnosti vyžaduje existenci kontinuálního inovačního procesu ve firmě. Díky dlouhodobé vizi a kvalitně zpracovaným projektům jsme získali značnou podporu z evropských strukturálních fondů, a proto jsme i v době krize mohli realizovat prozatím největší investiční záměr v historii společnosti – Výzkumné a vývojové centrum, školicí středisko a výrobní halu včetně nových výrobních technologií s celkovým rozpočtem 120 mil. Kč.

Součástí tohoto výzkumného centra, které vytváří zázemí pro 25 výzkumných a vývojových pracovníků, je zejména projekt OPPI Potenciál č. 4.2 PT 02/091 Vybudování vývojové a testovací laboratoře pro návrh a optimalizaci lisovacích ústrojí šnekových lisů. Všechny výzkumné a vývojové projekty jsou vytvořeny ve spolupráci se špičkovými vědeckými pracovišti v ČR v daném oboru. Jedná se především o Výzkumné centrum Nové technologie Západočeské univerzity v Plzni pro teoretické práce a matematické modelování dějů ve šnekovém lise.

►Vámi vyvinutá zařízení se používají jednak na lisování za studena a pak i za tepla. Jaký je v tom rozdíl?

Materiálová laboratoř

Obecně jde při šnekovém lisování o oddělovací proces oleje od pevnolátkové struktury. Oddělení se provádí na perforovaném cedníku, který uzavírá prostor se šneky, které vyvíjejí vysoký tlak.

Vylisování oleje je závislé na mnoha parametrech a jedním z nejvýznamnějších je teplota. Při vyšší teplotě je viskozita oleje podstatně nižší a odlisování oleje je snazší. Tak, jak to ale v životě bývá, zvýšená teplota přináší i své nevýhody – něco za něco. Při vyšší teplotě se do oleje dostává více nežádoucích látek zvláště fosfolipidů, které činí potíže při dalším zpracování a využití olejů.

Vžil se proto označení Lisování za studena pro technologie, kdy lisovaný materiál nepřekročí teplotu cca 60 – 70 °C. Tak se získají přírodně kvalitní oleje, ale s nižší výtěžností.

Pro dosažení vyšší výtěžnosti se ale používá přehřev a případně další úpravy a pak mluvíme o Lisování za tepla.

►Mimo olejnin, které se pěstují na velkých rozlohách, především jde o řepku, slunečnici, ale i len (bohužel mizí z našich polí) jsou to i netradiční olejnin. O jaké jde a jaký tvoří podíl v získávání olejů u nás?

Na našich lisech je možno v podstatě lisovat všechna olejnatá semena, pokud jsou usušená.

Prodáváme desítky malých lisů pro lisování speciálních plodin. V naší databázi je více než sto olejnatých semen, které jsme testovali.

►O jaké jde firmy, co zpracovávají „netradiční“ olejnin a jaký je zájem o tyto produkty?

Plejáda zákazníků je velmi široká. Speciální oleje se využívají ve zdravotnictví, pro zdravou výživu, nebo i v kosmetickém průmyslu

►Jak sám hodnotíte oleje třeba ze zrněk hroznového vína, artyčoků, ale i dalších plodin a sám je konzumujete?

My se více zabýváme technikou lisování, než studiem účinků jednotlivých speciálních olejů.

Čas od času chci udělat něco pro své zdraví a dám si olejovou kúru.

►Jste svému okolí znám jako vizionář, který se nebojí experimentovat a jde za svým cílem. Prozradíte na závěr, co byste ještě chtěl v oboru dokázat?

Chceme mít nejlepší šnekové lisy na světě. Chceme dotáhnout efektivitu mechanického lisování na co nejvyšší úroveň a nabízet tak dobrou alternativu proti chemické extrakci olejů hexane.

Použití tohoto rozpouštědla pro výrobu potravinářských olejů a krmiv z výlisků považujeme stále za neekologické.

I za cenu o něco nižší výtěžnosti získáváme kvalitní produkty bez jakýchkoli příměsí.

Jsem velmi rád, že v poslední době se stále zvětšuje zájem o takto šetrné technologie a především se ověřuje a prosazuje praxe v krmivářství, že výlisky řepky, slunečnice atd. s malým zbytkovým obsahem



Portálová frézka

tuku jsou ideální do krmných směsí pro hospodářská zvířata. Jistě je to výhodnější než následné tukování krmných směsí při použití plně vyextrahovaných šrotů.

Eugenie Línková

The effective technology

SPECIALISTA NA ZPRACOVÁNÍ OLEJNATÝCH SEMEN, ROSTLINNÝCH OLEJŮ A EXTRUZI BIOLOGICKÝCH MATERIÁLŮ

Přes dvacet let jsme tu s Vámi a pro Vás. Vyvíjíme, vyrábíme a dodáváme profesionální stroje a technologie s širokým rozsahem výkonů.

- Lisování za studena, lisování za tepla
- Studeno-teplé lisování
- Lisování s extruzí
- Extruze
- Filtrace a rafinace rostlinných olejů
- Modulová lisovna COMPACT

VYROBTE SI VLASTNÍ ROSTLINNÝ OLEJ, VÝLISKY, EXTRUDÁTY S TECHNOLOGIEMI FARNET

Farnet a.s.
Jiřinková 276, 552 03 Česká Skalice, Česká republika
e-mail: dtd@farnet.cz, tel. +420 451 450 116

www.farnet.cz



Spolupráce lidí s roboty?

Nikdy nebyla bezpečnější!

Kooperativní robot FANUC CR-35iA

Robot nesmí ublížit člověku. Tímto pravidlem se řídil FANUC při vývoji nového, zcela unikátního robota. Díky tomu vzniknul první spolupracující robot na světě, který posunuje spolupráci lidí s roboty na zcela novou úroveň. Jmenuje se CR-35iA a my vám ho představujeme jako první!

Nejnovější robot týmu FANUC uzvedne až 35 kg

CR-35iA je **prvním spolupracujícím robotem**, který uzvedne až 35 kg. Může proto manipulovat s těžkými předměty, které museli doposud zvedat lidé. Ti se pak mohou soustředit na jemnější a složitější práci. Tím, že robot pomůže pracovníkům s náročnějšími úkony, zvyšuje konkurenceschopnost vašeho podnikání.



Spolupráce lidí s roboty získává novou dimenzi

Spolupracující robot nepotřebuje žádné mechanické zábrany a může bezpečně pracovat vedle člověka na výrobních linkách nebo s ním dokonce přímo spolupracovat. Je skvělým týmovým hráčem, který dobře ví, že má kolem sebe lidi. Po dotyku člověka se poklidně zastaví. Pokud se k vám přiblíží a vy potřebujete více místa, můžete jej snadno odstrčit. Nebojte, robot se nenaštve. Nebezpečí úrazu omezuje kromě inteligentního systému zastavení také měkké pryžové obložení. **Bezpečnost práce s roboty** se s novým robotem posouvá na zcela novou úroveň. To potvrzuje také certifikát bezpečného provozu TUV ISO 10218-1, kategorie 3, který byl robotu udělen.



VIDÍM



Spolupracující robot sleduje dění kolem sebe

Nejnovější přírůstek do rodiny FANUC může být vybaven různými funkcemi vidění. Kromě standardní průmyslové periferie je možné instalovat také snímače 3D Area

Sensor, které robotu umožňují například sbírat různé typy dílů a podávat je do rukou lidského pracovníka. I při takto úzké spolupráci robota s člověkem je zachována ta nejvyšší bezpečnost práce na pracovišti.

Zvládne různé úkoly a práci v mnoha odvětvích

Využití najde robot v různých odvětvích. Je určen k náročnému zvedání a pohybování předmětů, díky čemuž zrychluje a zefektivňuje práci týmu. Může spolupra-

covat s lidmi na opakujících se úkonech v automobilovém průmyslu, při obrábění a distribuci kovů nebo při balení.

Naučte robota pracovat tak, jak potřebujete

Robot CR-35iA se obejde bez speciálního programování a používání složitých jazyků. Seznámení s ním je velice jednoduché a rychlé, robota můžete učit pracovat s pomocí standardních řešení FANUC.

FANUC Czech

Nejsilnější robot na světě?

Jmenuje se M-2000iA/1700L

Průmyslové roboty mají velkou sílu. FANUC však představil robota, který předčil všechny ostatní. Nejsilnější robot na světě se jmenuje M-2000iA/1700L a budete překvapení, kolik kilogramů uzvedne!

1 700 KILOGRAMŮ NENÍ ŽÁDNÝ PROBLÉM

Nový přírůstek do rodiny japonského výrobce robotů je po **nejpřesnějším robotu na světě** dalším strojem od FANUC, který je ve svém oboru nejlepší. Dokáže skvěle vzdorovat gravitaci, není pro něj žádný problém uzvednout až 1,7 tuny.

Může zvedat třeba karoserie velkých vozů, proto najde skvělé využití například v **automobilovém průmyslu**. Robot má také velice silné zápěstí. Dokáže transportovat i kompletní automobil, jeho užitečné zatížení je o celých 189% vyšší, než u robota M-2000iA/900L. Uzvedne i velké části, jako kompletní automobilové díly.

ROBOTICKÉ RAMENO DOSÁHNE AŽ 4,7 M

Robotické rameno nejsilnějšího robota na světě má velký dosah. Robot dosáhne až do vzdálenosti 4 683 milimetrů a dokáže vykonávat jednoduché i složité úkoly. Umí pracovat na velkém pracovním prostoru s vysokým stupněm přesnosti. Šestiosý robot má navíc vynikající vertikální tah až 6 200 mm.

NEPOŠKOZUJE MATERIÁL A SNIŽUJE NÁKLADY

Kromě toho, že je silný, přesný a automatizuje oblasti těžké manipulace s materiálem,

M-2000iA/1700L snižuje riziko poškození výrobního materiálu. Zajišťuje proto bezpečnou manipulaci s těžkými předměty. Dokáže navíc snížit provozní náklady a posunuje tak možnosti automatizace výroby na zcela novou úroveň.

VYSOKÁ SPOLEHLIVOST A DLOUHOVĚKOST

Roboty FANUC mají lví podíl na trhu průmyslových robotů a patří mezi nejvyspělejší na světě. Kromě manipulace s těžkými materiály dělají různé druhy práce **od svařování až po vyřezávání vrtulí supertankeru**.

Velkou výhodou je mimo jiné jejich dlouhověkost a spolehlivost. Veškeré komponenty robotů ze série M2000 prošly

rozsáhlými testy, které jsou zárukou nejvyšší kvality. FANUC M-2000iA/1700L je proto schopen tisíců hodin nepřetržité práce.

ODOLÁ VODĚ I PRACHU

Robotické rameno a zápěstí robota M-2000iA/1700L je prachuvzdorné a voděodolné. Hodí se proto i do drsného provozního prostředí, riziko poškození skrze prostředí je téměř nulové. Robot má kvalitní vzduchové chlazení motorů, proto umožňuje vysoké zatížení a intenzivní pracovní cykly. Díky štíhlému designu rameno má robot i přes svou velikost přístup do úzkých prostorů.

FANUC Czech





Radek Paulík, ředitel Českobudějovické pekárny PENAM, už několik let řídí podnik.

Českobudějovická pekárna Penam se chlubí výrobou „3 v 1“

Ve svých 56 letech zažívá českobudějovická pekárna Penam nejlepší období svého života. Kromě kombinace ruční výroby pečiva s nejmodernějšími technologiemi se může pochlubit hned dvěma NEJ – jedinou tuzemskou linkou na výrobu kostek do knedlíků či provozem „3 v 1“. Z Vrbenské ulice se díky tomu linou vůně čerstvé strouhanky, chleba, běžného pečiva i řemeslných výrobků, které se neobejdou bez šikovných rukou zručných pekařů. Celá výroba v minulosti prošla nákladnou obnovou, nyní se připravuje investice do výroby kvasu.

Pekast jako součást Penamu

„Začínal jsem jako pekař a tu práci pořád miluji. Ostatně - koho každý den ráno u vchodu do kanceláře vítá vůně čerstvého pečiva?“ říká Radek Paulík, ředitel Českobudějovické pekárny PENAM. Už několik let řídí podnik, který místní znají z minulosti jako Pekast. „Název se změnil sice jen o pár písmen, ale na kvalitu výroby to mělo velmi kladný dopad. Osvědčenou ruční a řemeslnou výrobu jsme zachovali, ale nově jsme mohli investovat do akcí, které se už roky odkládaly,“ uvádí Paulík. Má na mysli nedávno dokončenou 2. fázi výroby chleba, kterou brzy doplní výroba vlastního kvasu. Celková investice

vyjde Penam na desítky milionů korun. „Málokdo ví, že tady v pekárně máme jeden český unikát. Je jím linka na výrobu strouhanky a kostek do knedlíků. V celém Česku nic podobného není,“ pokračuje Paulík. Tradiční českobudějovická pekárna se může nad to pochlubit kombinovanou výrobou „3 v 1“, což v praxi znamená, že v areálu najdete halu na výrobu strouhanky, samostatnou budovu pro kompletní produkci běžného pečiva a hned vedle také dílnu, kde se dnes vyrábí ručně přes 120 pekářských výrobků řemeslného typu.

A co čeká českobudějovickou pekárnu Penam v nadcházejících letech? „Kromě dokončení výroby kvasu nás čeká finalizace obnovy vozového parku,“ dodává ředitel Radek Paulík.

Trocha historie na závěr

Pekárna České Budějovice Penam, a.s. byla založena roku 1959 jako součást Jihočeských pekáren. Od té doby zásobuje České Budějovice a okolí kvalitním, čerstvým pečivem. Na přelomu let 2008 a 2009 změnila pekárna majitele a přejmenovala se na Českobudějovickou pekárnu Penam, a.s. Tradiční výroba zůstala beze změn, stále sází na rukodělnou práci pekařů. V minulých letech došlo k mohutným investicím do budov, výrobního zařízení i vozového parku. Díky tomu dnes českobudějovická pekárna Penam patří mezi nejmodernější provozy v regionu, v nichž zůstala zachována řemeslná výroba.



V Penamu se denně zadělává na velké množství chleba a těsto míří po vykynutí z druhého do prvního patra na linku.



Takhle krásně vypadá čerstvě upečený chléb, říká ředitel Paulík

Plést vánočku je tak trochu kumšt

Nikdo z malé skupiny, kteří přijali pozvání na exkurzi do českobudějovické pekárny společnosti Penam, netušil, jaké neobvyklé překvapení pro ně pekárna přichystala. Měli jsme si vyzkoušet co nejrychleji, nekrásněji a taky i s určitou elegancí uplést vánočku.

A to ne jen tak kdejakou, museli jsme zapomenout na pletení z 5 dílů a pustit se do šestidílné krasavice. No, v mém případě vznikla krasavice až na třetí pokus, ale byli i tací, co jediné startovní překřížení rukou a pak stále podchycení vnějšího kousku palcem a ukazovákem s přemístěním těsta ke třem kamarádům zvnitřku těsta a zase vlevo, či vpravo jeho ukládání stačilo hned napoprvé. Můj mozek ale pracoval pomaleji než ruce a tak můj pokus obstál až na po-třetí. Tak hbitá jako ředitel závodu Radek Paulík nikdy nebudu, pomyslela jsem si při jeho vyprávění, jak dokáže za 5 vteřin uplést vánočku a to jednu jako druhou. Před Vánocemi je každoročně v provozu s ostatními a plete a plete, až jich dodnes nakroutil tisícovky. Já mu to ale natřu v koláčích, usmyslela jsem si a když jsme dostali jako další úkol nazdobit pomocí kornoutu a přidělených 7 ingrediencí koláč velikosti frgálu, bylo vítězství na dosah. Prý by mne i brali do party, světila se mi mistrová a chválila, zatímco u mne se klubala křídla a já se jen nad tou chválou vznášela. Je to díky mlsným dětem a šikovné mamince, která mi už jako školačce o prázdninách dávala každý pátek úkol upéct něco sladkého a dobrého a postupně mne tak připravovala na život, kdy si každá žena musí umět poradit jak s prací v zaměstnání, tak v domácnosti. A právě maminka moc dobře věděla, že vaření je velmi důležitá věc.

Musím taky prozradit, že moje neumětství v případě vánočky mělo jedno velké plus. Ti zruční, co zaperlili hned s prvním pokusem, si odnášeli „svou“ jednu vánočku, na mne čekaly po konci hodinové exkurze hned „mé“ tři, zatímco krásný koláč byl jen jeden, taky mnou nazdobený a vytvořený. To vše se stačilo totiž upéct v době, kdy jsme vstřebávali zážitky z provozu, kde nás zaujala jak výroba strouhanky, tak kostiček do knedlíků. Je to totiž další umění a malý technologický zázrak. A řeknu hned na férovku, že dnes už rodině přís-ně odměřuji rohlíky a housky jen v počtech



Snažila se tvořit i mužská část novinářské výpravy a koláče v jejich rukách dostávaly na přísné geometrických tvarech

co předpokládám, že se hned sní, abychom žádné pečivo nesušili už na strouhanku. Ta čerstvá, upečená prostřednictvím velkých plátů, které se pak krásně nadrtí najemno má jedno velké plus, nežlukne, je nádherně sypká a taky pořád pěkně voní. Není divu, že v Penamu mají dvojí strouhankové „žně“, kdy se sype a sype a plní se jí jeden pytel za druhým. Jsou to dny vánoční, kdy se smaží kapři a pak právě léto s prázdninami a hlavně množstvím hub. Ty se nejen suší a smaží s vajíčkem na cibulce, ale hlavně se z větších hlav hříbků dělají ty jedinečné houbové řízky a ty s touto strouhankou musí být obzvláště dobré. Ředitel Paulík sice strouhanku podomácku vyrobenou nikterak nezavrhne, ale u té své se jen potutelně usmíval a věděl proč. Kdo ji vyzkoušel už prý totiž jinou nechce a kdo shlédli její výrobu, hlásí se do této party strouhankových fajnšmekrů. A představte si, že denně se jí v Českých Budějovicích vyrobí 2 400 kg a tím, že v sobě neobsahuje žádný tuk vydrží svěží a vonící i rok, zatímco ta doma nastrouhaná je za 40 dní už pěkně nažluklá.



Tahle pekařka na snímku vpravo měla při pletení vánočky s novináři velkou trpělivost, ale napotřetí bylo vítězství nad nemotorností naše. (Pozn. red.: mimo reportáže se šéfredaktorka Potravinářského obzoru Eugenie Línková, na snímku vlevo, pocvičila v Pekastu v pletení vánočky a při tvorbě koláčů)



Kdo nezvládl hned na první pokus krásnou vánočku ze šesti dílů musel ji opakovat a byli i tací, co tento úkon zvládli až napotřetí.



Strouhanka na lince začíná v podobě nekonečného plátu těsta

O Vánocích se strouhanka (nejen o Vánocích, linka jede celý rok) v místním závodě přímo chrlí takřka nepřetržitě a jestli se jí v průměru dělá měsíčně na 500 tun je rekord z prosince 2014, ne standardní množství, tak na konci roku je tomu až o třetinu víc. Vloni jen pro představu dodala pekárna na trh před Vánocemi milion půl kilových balíčků této strouhanky. Speciální těsto putuje v nekonečném pásu po lince, na jejímž konci se z něj stane strouhanka a nebo taky krudony, které slouží jako polotovary do knedlíků.

Dvoustranu připravili:
Eugenie Línková a Karel Hanzelka
Foto Eugenie Línková



Europoslankyně Olga Sehnalová je lékařka a nemůže se s odlišnostmi potravin stejné značky prodáváných v různých zemích EU smířit. Na snímku je s Pavlem Mikoškou, obchodním ředitelem řetězce Albert.



Jan Pivoňka z Vysoké školy chemicko-technologické Praha byl koordinátorem projektu

Výrobce
TULIP

Název výrobku
Luch meat

Rozbory
obsah masa, CSB, Na

Senzorika	Preference	Chemie	Deklarace	Závěr
N	bez	S	N	N

• ČR hlavní složka – strojně oddělené drůbeží maso
• SRN hlavní složka vepřové maso

Celkem předloženo 24 vzorků•8 výrobků hodnoceno jako odlišné, což tvoří 35 % ze všech hodnocených výrobků

Výrobce
Pepsi cola

Název výrobku
Pepsi cola

Rozbory
plošná hmotnost obalu; kofein, zastoupení cukrů, fosfor

Senzorika	Preference	Chemie	Deklarace	Závěr
S	-	N	N	N

• ČR výrobek slazený glukózo-fruktózovým sirupem; SRN cukrem

Výrobce
Unilever

Název výrobku
Rama

Rozbory
profil MK, sušina, tuk, konzervanty, vitamíny A,D3, E

Senzorika	Preference	Chemie	Deklarace	Závěr
N	SRN	N	N	N

• ČR obsah tuku 60%; SRN obsah tuku 70 %

Výrobce
Jacobs

Název výrobku
Krönung

Rozbory
kofein

Senzorika	Preference	Chemie	Deklarace	Závěr
N	bez	N	S	N

• ČR káva má téměř o 1/3 vyšší obsah kofeinu.

Srovnání potravin v ČR a SRN: cena se neliší, složení leckdy ano

Výsledky výzkumu srovnání potravin a nápojů, zakoupených v České republice a v Německu, představili začátkem července v Praze na půdě Poslanecké sněmovny PČR zástupci Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Podnětem k výzkumu byla dlouhodobá diskuze o kvalitě potravin na českém trhu. Projekt, jehož hlavními partnery jsou Olga Sehnalová (ČSSD), poslankyně Evropského parlamentu, a obchodní řetězec Albert, se zaměřil na srovnávací testování 24 párů potravin a nápojů stejné značky, které se lišily místem zakoupení.

Výběr vzorků byl proveden na základě jejich fyzické dostupnosti v daných zemích. Aby byla dodržena jejich totožnost, bylo nutné realizovat nákup ve více obchodních řetězcích. Hodnotitele zajímalo chemické složení, ale také preferenční chuťový test. Celá třetina vzorků byla vyhodnocena jako rozdílná. Spotřebitelé mohou v obchodech narazit na používání odlišných sladidel v nápojích, rozdílný obsah tuků či různé druhy použitého masa v masových konzervách. I u některých dalších potravin a nápojů hodnotitelé zaznamenali odlišný vzhled, texturu či intenzitu chuti. Celkový nákup však vyjde českého i německého spotřebitele na přibližně stejnou cenu.

Stejný marketing má garantovat i stejné vlastnosti zboží

Součástí prezentace byla i stanoviska výrobců testovaných značek. Ti rozdílné složení u některých druhů potravin přiznávají, nejčastěji jej odůvodňují různými preferencemi lokálních spotřebitelů. "Chuťové a cenové preference, kterými argumentují výrobci, obecně neplatí. Český spotřebitel nakupuje za německé ceny

mnohdy odlišné zboží. Pro mne i nadále platí, že stejný marketing má garantovat i stejné vlastnosti zboží, jinak se jedná o klamání spotřebitele. Proto znovu téma vrátím i do Evropského parlamentu," uvedla k prezentaci poslankyně Olga Sehnalová. „Kvalita zboží, které v našich prodejnách nabízíme, je pro nás klíčová. To byl také jeden z hlavních důvodů, proč jsme se rozhodli na projektu s VŠCHT a paní europoslankyní Sehnalovou spolupracovat. Výsledky testů jsou překvapující i pro nás a věříme, že se nám od všech dodavatelů podaří získat jejich vyjádření," doplnil Pavel Mikoška, ředitel kvality obchodního řetězce Albert.

Všechny výrobky se přitom prezentovaly stejně, ač byly odlišné

Třetina vzorků ze 24 párů potravin prodávaných pod stejnou značkou v Německu a v ČR měla podle testu provedeného Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze odlišné složení. „Všechny výrobky se přitom prezentovaly stejně, takže spotřebitel by očekával stejný obsah, uvedl následně na setkání s novináři koordinátor projektu Jan Pivoňka.

Například u jahodové Activie byla česká varianta barvená koncentrátem z mrkve a karminem, u německého šlo o červenou řepu. Lišil se ale také obsah tuku. Podle deklarace na obalu měla mít česká varianta 2,7 gramu na 100g, německá o desetinu gramu na 100g obsahu více. Podle zkoušky měla česká 2,43 gramu na 100g a německá 2,93 gramu na 100g. Podle vyjádření firmy Danone, která produkt vyrábí, se může receptura v jednotlivých státech lišit. Množství tuku je podle ní ovlivněné tučností mléka, z něhož se jogurt vyrábí. „Na tučnost mléka má vliv odlišná strava krav a odlišné prostředí, v němž se krávy chovají," uvedla společnost, která se zaštiťuje tím, že se snaží o výrobu produktů z lokálních dojníc. Také u Ramy se lišil obsah tuku, česká měla 60 procent, německá 70 procent. Podle výrobce je rozdíl dán různou preferencí spotřebitelů v jednotlivých státech. U Pepsi Coly byl v ČR výrobek slazen glukózo-fruktózovým sirupem, v Německu cukrem. I Pepsi se hájí požadavky klientů, informace dává na obalech. Podobně ledový čaj byl v ČR slazen cukrem, fruktózou a steviol-glykosidy, v Německu pouze

cukrem. Český výrobek navíc obsahoval o 40 procent méně čajového extraktu. Podle výrobce má proto český výrobek nižší obsah cukrů i nižší energetickou hodnotu, což bylo jeho záměrem. U Spritu byl v německé variantě pouze cukr, v ČR se prodává také s fruktózo-glukózovým sirupem, navíc s aspartamem a acesulfamem. Podle Coca-Coly, která nápoje vyrábí, se sirup používá i ve Španělsku nebo ve Spojených státech, rozhodnutí je podle ní na lokálním výrobci. U německého luncheon meatu bylo hlavní složkou vepřové, u českého strojně oddělené drůbeží maso. U rybích prstů od Iglo obsahoval český výrobek o sedm procent méně masa. Česká káva od Jacobs pak měla o třetinu vyšší obsah kofeinu. A Robusta, která je levnější dvakrát než Arabica, tam byla ve větším zastoupení. Odlišnost není na místě a důvod je většinou cena zboží „Chuťové a cenové preference by neměl být obecně používaný argument pro rozdíly v případě značkových výrobků, které se prezentují stejným marketingem. Pokud tedy slyšíme, že se liší s ohledem na preference chuti nebo na preference cenou, tak myslím, že ten test

prokázal, že to jako obecný argument prostě neplatí," komentovala výsledky europoslankyně Olga Sehnalová (ČSSD). Ráda by v obdobných testech pokračovala, protože se domnívá, že to není jen otázka ČR, ale otázka vnitřního trhu unie. Podobný průzkum představila v posledních dnech i Potravinářská komora ČR, která ale na odlišných vzorcích konstatovala, že v Německu se nakupuje levněji než v ČR. Podle jejího ředitele pro programování a strategii Miroslava Koberny jde ale o příklad, že si čeští distributoři nastavují vyšší marži. (zub) Foto Eugenie Linková

Adresa sídla společnosti:
XAVERgen, a.s.
Žižkova 286/12
251 01 Říčany

Korespondenční adresa:
XAVERgen, a.s.
Kutnohorská 474
281 63 Kostelec nad Černými lesy

Firma XAVERgen, a.s. patří mezi největší producenty násadových vajec a jednodenních brojlerových kuřat na českém trhu, přičemž významnou část své produkce také exportuje do řady evropských zemí, násadová vejce také mimo Evropskou unii.

Firma si zajišťuje vlastní produkci násadových vajec dvou nejvíce rozšířených hybridů Ross 308 a Cobb 500 v celkovém roční objemu 105 – 110 mil. ve 32 rodičovských farmách, které jsou rovnoměrně rozmístěné na celém území České republiky. V současné době společnost vytváří podmínky pro zvýšení produkce násadových vajec v návaznosti na předpokládaný nárůst líhnutí a prodeje jednodenních kuřat v následujících letech.

Největší líheň společnosti v Habrech u Havlíčkova Brodu má roční kapacitu líhnutí 75 mil. kusů jednodenních kuřat, přičemž svou kapacitou líhnutí a technologickým vybavením patří mezi největší a nejmodernější v Evropě. Celková roční kapacita firmy pro líhnutí jednodenních kuřat je 90 mil. kusů.

Kromě rodičovských chovů firma provozuje vlastní farmy pro výkrm brojlerových kuřat s jednorázovou kapacitou naskladnění 800 tisíc kusů.

Ve standardních podmínkách při výkrmu dosahují brojlerová kuřata pocházející z našich rodičovských chovů a líhni živé hmotnosti ve 35 dnech 2,10 – 2,15 kg při konverzi krmiva do 1,70 kg a celkových ztrátách do 3,5 %.

Veškeré aktivity společnosti XAVERgen, a.s. se stále dynamicky rozvíjejí v souladu s přijatým strategickým programem, přičemž tyto aktivity jsou zaměřeny zejména na další upevnění pozice u masné drůbeže v České republice při současném rozšiřování exportních možností.

Telefon: +420 281 091 750 ● Fax: +420 281 864 695 ● e-mail: info@xavergen.cz ● www.xavergen.cz

Noví hráči na trhu potravin se prosazují

Velcí obchodníci vidí budoucnost v takzvaném omnichannelu, nakupování kdekoliv, kdykoliv a jak bude zákazník chtít. Shodli se na tom na výroční konferenci Retail in Detail, která se letos zaměřila na internetový prodej rychloobrátkového zboží.

Český trh e-commerce v segmentu rychloobrátkového zboží se začíná dynamicky rozvíjet díky vstupu nových hráčů jako jsou Rohlík.cz, Košík.cz a Koloniál.cz. Průkopníkem online nakupování potravin je u nás obchodní řetězec Tesco, který je lídrem i na globální úrovni. Svůj e-shop iTesco na českém trhu spustil v roce 2012, v současnosti už obsluhuje 4 miliony zákazníků. Jaké jsou současné trendy v e-commerce rychloobrátkového zboží a jak se bude tento segment dále vyvíjet, o tom se debatovalo na konferenci Retail in Detail, jejíž mediálním partnerem byl Potravinářský obzor. Tuto akci zorganizovala společnost Blue Events v hotelu Boscolo Prague v centru Prahy a díky výběru diskutujících a velmi zajímavému programu se celá akce více než vydařila.

Online nákup potravin zatím pod 1 %

Obecně je trh e-commerce v České republice rozvinutý, což souvisí i s poměrně vysokou penetrací internetu v populaci, která se mezi léty 2000 a 2014 zvýšila z 10 % na 78 %. Češi jsou přitom už zvyklí nakupovat online – podle průzkumu GfK Retail Panel se tu už 40 % nákupů odehrává na internetu, 60 % stále v kamenných prodejnách. „Není tu přirozená bariéra, trend může být velice rychlý. Teď je otázka, co Češi budou přes internet nakupovat,“ přednesl v úvodu konference Zdeněk Skála ředitel výzkumu retail & shopper výzkumné agentury GfK.

V segmentu rychloobrátkového zboží (FMCG) je nakupování v českých e-shopech zatím na začátku. Tržní podíl internetového prodeje na celkovém maloobchodě s rychloobrátkou u nás zatím činí 0,8 %, o moc lépe na tom není ani sousední Německo, kde zmíněný ukazatel činí 1 %. Nejvýspělejší v Evropě jsou v tomto směru Velká Británie (6 %) a Francie (5 %).

Podle výzkumu GfK Consumer Panel v loňském roce 2014 zakoupilo přes inter-

net nějaké rychloobrátkové zboží 20 % českých domácností v české populaci. Roste zejména podíl těch, které se k nákupům přes internet vrací, je jich už víc než polovina (58 %). Průměrná frekvence nákupů online zboží je pětikrát za rok, průměrná částka utracená za nákup v segmentu FMCG na českém internetu činí 747 Kč ročně.

Změnit „nákupní mise“

Jak osvětlil Skála, nakupování probíhá na základě nákupních misí, tedy podle účelu, za kterým je nákup realizován. Obchodní formáty jsou tak řešením pro určité mise – hypermarket slouží pro velký rodinný nákup, večerka pro doplňkový nákup, benzínová stanice pro občerstvení na cestu určené přímé spotřebě.

Smyslem obchodů malých formátů je tak jejich dostupnost a nabídka čerstvých potravin, čímž získávají loajalitu zákazníků. U velkých formátů obchodů je výhodou široká nabídka sortimentu a výhodná cena. O 80 % nakoupených položek se totiž podle Skály rozhoduje spontánně přímo v prodejně, čemuž může internet těžko konkurovat.

Pro e-shopy tak bude stěžejní, jak dokážou jednotlivé mise zákazníků naplnit a jak vytěží ze synergie s už existujícími kamennými obchody, které nemusí být jen jejich nepřátelé. To se už podle Skály podařilo segmentu kosmetiky – tam se internet stal doplňkem kamenných prodejen při nákupu oblíbených značek, například parfémů. Podobný proces podle Skály čeká i segment rychloobrátkového zboží.

Vznikat budou takzvané multichannel shopper modely, které budou stavět na propojování offline a online obchodů. Podle Skály je už v současné době standard, že nakupování zboží probíhá formou takzvaného multichannelu, kdy zákazníci kombinují online nákup s výběrem v kamenných prodejnách. Takto se chová už třetina zákazníků (podle výzkumu GfK Futu-



Velmi zajímavé vystoupení během Retail in Detail měl Jaroslav Kuchař, ředitel společnosti Koloniál, který na snímku vlevo je s moderátorem konference Lubomírem Mechurou z Client Business Partner EE, Nielsen.



Zájmu všech v sále konference se těšilo i vystoupení ing. Miroslava Hlavsy z obchodního družstva Konzum v Ústí nad Orlicí



Marta Dvořáková, prezidentka Svazu obchodu a cestovního ruchu je na snímku v živém rozhovoru s účastníky konference



Známa obalářská společnost Thimm měla v předstávce konference velmi zdařilou expozici s obaly určenými potravinářskému průmyslu

rebuy 2014 to je konkrétně 32 %). V případě pořízování oblečení je tento poměr dokonce už půl na půl, podobně u spotřební elektroniky a také u hraček. U potravin a jídla tvoří podíl online nákupu 19 %.

Jak podotkl Tomáš Martoch ze společnosti GS1, prodejci přitom musí počítat s takzvanou digitální promiskuitou kupujících. Do nákupů v kamenném obchodě si totiž zákazníci vybírají podle svých preferenčních cest, podle toho, kudy jezdí, tam se staví na nákup, zatímco na webu je jejich rozhodování z podstaty tohoto média rychlejší a přelétavější.

Rychle, nebo levně?

I Peter Koubek, manažer rozvoze služby iTesco, které momentálně registruje 260.000 zákazníků, vidí budoucnost v omnichannelu. Ten maloobchod stupňuje na základě studie Deloitte na dobu kamennou, dobu webovou, dobu multichannelu a dobu omnichannelu. Zatímco v multichannelu existuje více nákupních kanálů, které ale ještě nejsou propojené, v omnichannelu bude mít podle Koubka zákazník jednu společnou zkušenost s obchodníkem, u něhož bude nakupovat zboží přes různé kanály: prodejnu, webové stránky, mobilní telefony i sociální síť. Bude tak moci nakupovat kdekoliv, kdykoliv a jak se rozhodne. Koubek je přesvědčen, že zákazník čeká také emoční satisfakci, očekává, že pro něj prodejce bude dělat „všechno, kdykoli chce a cokoli chce“.

Online nakupování je podle výzkumu agentury GfK i zkušeností obchodníků hodnoceno pozitivně jako pohodlné, časově úsporné i cenově výhodné. Konkrétně podle zkušenosti Tesca je pohodlí a úspora času hlavním motivem k nákupu u 74 % zákazníků této služby. K důvodům, které hrají v neprospěch online prodeje, patří náklady ohledně doručení, obava, zda bude zboží kvalitní a čerstvé, nutnost čekat na dodání a obava z komplikací při reklamaci.

Bariéru s časovou prodlevou od nákupu k doručení zboží se snaží prolomit služba Rohlík.cz Tomáše Čupra, která na českém trhu funguje devět měsíců. Doba dodání od objednávky je 90 minut. Jak na konferenci uvedl Tomáš Jeřábek z Rohlík.cz, časem by se rádi dostali na 60 minut. Tesco naproti tomu doručuje objednané zboží až následující den. „Z objednávek tvoří 79 % hlavní plánovaný nákup v Tescu, který není impulzivní, rychlá doprava proto není tak rozhodující,“ řekl Koubek (ze zmíněných 79 % činí 40 % základní nákup a 39 % velký nákup po výplatě).

„Cenou můžete dlouhodobě konkurovat, ale dlouhodobě nikdy nebudete nejlevnější. Leda by to byl váš koníček,“ upozornil manažer e-commerce pro Česko a Slovensko korporace Procter & Gamble Petr Krayzel.

„Díky webu bude zákazník suverénnější“

Podle Krayzela je proto pro prodej přes internet důležitější zaměřit se na to, jak vypadá web, stránka, jež je místem prodeje. „Základním standardem je samozřejmě vyhledávání, ale zdaleka všude to tak nefunguje,“ podotkl Krayzel. Radí hledět si tří aspektů – sociálního (lidi chtějí na webu vidět a číst hodnocení ostatních kupujících), omnichannel (cesta k nákupu už není lineární) a m-commerce (většina elektronické komunikace při nákupu se bude odehrávat přes mobily a tablety, e-shopy by tomu měly být uzpůsobeny).

Podobně mluvil manažer e-commerce Makro Cash & Carry ČR Josef Suchánek. „Všichni chtějí být jako Rohlík.cz, ale ne všichni mají reálnou představu, co to obnáší,“

miní. Jak říká, provozovat spolehlivý prodej potravin přes internet neznamena „koupit si e-shopový engine za pětistovku, pořídit dvanáctsettrojku a myslet si, že zbohatnu“. „Makro prodává přes internet v Česku od roku 2011, na Slovensku od roku 2012. Zavází ale jen zhruba 80 svých velkých zákazníků ze segmentu Horeca. Zákazníky Makra jsou mimo jiné i rozvoze služby Rohlík.cz, či Kolonial.cz.“

Přenesení nákupu potravin na internet dlouhodobě povede k tomu, že zákazník bude větší suverén, je přesvědčen obchodník a provozní ředitel čerstvé spuštěného obchodu Kolonial.cz Jaroslav Kuchař. „Umožní to personalizované weby. Teď je zákazník obětí marketingu v rámci dohody mezi obchodníkem a dodavatelem. Na webu ale nebude tak snadné zákazníka dostat na reklamu,“ tvrdí Kuchař. Kolonial.cz podle něj přijde s „multimediálními popisy“ zboží (kromě textu a obrázku mají obsahovat i video) a nabídkou komplementárních produktů (kupuje-li někdo víno, zobrazí se mu, jaký sýr je k němu vhodný).

Eugenie Línková
ve spolupráci se společností Blue Events

Globus na cestě k nejmodernějšímu způsobu placení za zboží

Obchodní řetězec Globus po dvou letech testování ode dneška rozšířil systém samoobslužného skenování zboží během nákupu i na hypermarket v pražském Zličíně. Další obchody by mohly následovat. Zatím byla služba Scan&go dostupná jen v prodejně v Čakovicích, řekla mluvčí Globusu Pavla Hobíková. Globus je jediný řetězec v Česku, který placení přes samoobslužné skenery provozuje. V plánu ho má také Tesco. Další řetězce jako Makro či Albert mají samoobslužné pokladny.

Nejmodernější systém placení za zboží v ČR především zkracuje dobu nákupu o čas ve frontě a čas strávený vykládáním zboží na pokladní pás. Globus testoval systém v ČR dva roky, celkem obsloužil 314.000 nákupů. V hypermarketu v Čakovicích ho využívalo 16 procent zákazníků. „Pokud zjistíme pozitivní zkušenost i z druhé instalace Scan&go, podpoří to naše předběžné rozhodnutí zavést službu i na vybraných divizích v dalším obchodním roce,“ uvedla Hobíková.

Systém Scan&go plánuje zavést v Česku také obchodní řetězec Tesco. „Ale zatím nelze přesně uvést, kdy se tak stane,“ uvedl mluvčí Václav Koukolíček. Albert samoobslužné skenování zavádět nebude. „V tuto chvíli se primárně soustředíme na rozšiřování počtu prodejen, ve kterých instalujeme samoobslužné pokladny. Ty vyhledávají zejména zákazníci s menšími nákupy,“ dodala mluvčí Aholdu Dagmar Krausová.

Systém funguje tak, že na začátku nákupu si zákazník vyzvedne u vstupu na prodejní plochu mobilní ruční skener. Zboží skenuje už při vkládání do vozíku a celkovou hodnotu svého nákupu má po celou dobu stále pod kontrolou. Na závěr zboží zaplatí u vyhrazených pokladen. Doba nákupu tak zkrátí o čas ve frontě a čas strávený vykládáním zboží na pokladní pás. Zákazníci prodejny na Zličíně mohou využít celkem 160 ručních skenerů s šesti pokladnami.

(egi)



Ethanol Energy

Přispíváme k ochraně životního prostředí

BIOETHANOL

Obnovitelný zdroj energie z domácích surovin

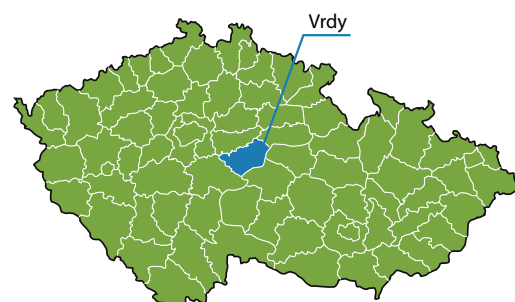
SUŠENÉ LIHOVARSKÉ VÝPALKY – DDGS

- Využití ve výrobě krmných směsí pro hospodářská zvířata
- Bohatý zdroj dusíkatých látek, aminokyselin, stravitelného fosforu a dalších živin
- Pozitivně ovlivňuje produkci mléka, případně masa

KUKUŘICE

- Významný spotřebitel kukuřice na zrno
- Pravidelné odběry v průběhu celého roku

Ethanol Energy



ETHANOL ENERGY a.s.
Školská 118
285 71 Vrdu
Česká republika

www.ethanolenergy.cz



Specifika v nabídce potravin

Určitá specifika velkoměst a venkova se odráží i v nabídce a způsobu prodeje potravin. Jsme svědky zajímavého dění spojeného s nákupy prostřednictvím internetu. Na konferenci Retail in Detail se dokonce v této souvislosti řada diskutujících vyjadřovala i k takovému nákupu potravin. Co tomu říká Ing. Zdeněk Juračka, předseda Asociace českého tradičního obchodu, ve zkratce AČTO, který je i předsedou Svazu českých a moravských spotřebních družstev? Odpovědi v rozhovoru prozradí víc.

Na konferenci Retail in Detail zazněla zajímavá fakta. Mimo jiné, že se zvyšuje podíl nákupů potravin objednávaných přes internet. Jakou tomuto novému fenoménu dáváte šanci na úspěch?

V obecné poloze jde skutečně o určitý fenomén doby. Lidé nakupují přes internet ve velkém jak oblečení, tak domácí potřeby, elektrotechniku a nyní i potraviny. Pokud jde o venkov a nákupy potravin tímto způsobem, jsem zatím ale spíš skeptický, zejména kdyby šlo o nákupy ve velkém. Spíš si myslím, že tyto obchody budou postupně narůstat ve městech. Je to dáno kratšími vzdálenostmi pro dovozku zboží. Efektivnější využití dopravy pro tyto nákupy je zatím limitující.

Zástupce společnosti Koloniál představil projekt nákupů s donáškou. Jak tento způsob prodeje hodnotíte?

Pokud jde o trh, tak se říká, že vše už tady takzvaně bylo a jen se určité prvky inovují. Nákupy s donáškou do domu byly na venkově poměrně běžnou záležitostí. Lidé znali „své“ výrobce potravin a bylo samozřejmostí si objednat určité zboží s donáškou až do domu a dnes se na tuto tradici navazuje a je to podle mne jen dobře. Tohle se zase naopak týká především venkova.

Hovořilo se i o takzvaných sběrných místech, kde se vždy odpoledne prodává podle objednávkového listu sestavený balíček potravin. Bude podle vás i tento způsob prodeje narůstat?

Zase si myslím, že tohle bude spíš oslovovat venkov a půjde především o zvyklost dané vesnice. Tam se navíc bude kombinovat větší nákup v nějakém hypermarketu s cílenou objednávkou rychloobrátkového zboží, třeba právě v určitém sběrném místě. Takovýto způsob nabídky se bude vyvíjet ale pomalejším tempem, protože lidé si musí nejdříve vše dobře vyzkoušet a pokud to bude vyhovovat, u této kombinace zůstanou a cílené menší nákupy ve sběrných místech se stanou pevnou součástí nákupů potravin.



tech se stanou pevnou součástí nákupů potravin.

Zatímco zástupce společnosti MAKRO kladl důraz na ekonomický efekt prodeje, zástupci Konzumu a Koloniálu zdůraznili prioritu spokojeného zákazníka a úspor času při jejich způsobu nabídky. Lze ale s tak nízkým finančním přínosem na trhu obstát?

V žádném podnikání nemůže docházet k dlouhodobějším ztrátám a tak i při prodeji potravin se musí dosahovat určité ziskovosti. Naši prioritou je ale skutečně spokojenost zákazníka. Zejména na venkově, kde je vše adresnější, je to nesmírně důležité a proto tyto společnosti, stejně jako COOP se sítí družstevních prodejen, velmi úzce spolupracují s obcí a její samosprávou. Není výjimkou, že právě obec pro své občany chce za každou cenu udržet prodej potravin a tak poměrně často finančně podporuje zachování prodejny. Ne každý z občanů obce, zejména ti starší, mají možnost nákupu ve městě.

Jaký vývoj v nabídce potravin u českých řetězců předpokládáte jako znalec tohoto oboru?

V jeden čas došlo k určité stagnaci prodeje u malých obchodů. Řada z nich také zanikla. Svě místo na trhu si postupně vybudovaly takzvané večerky s prodlouženým nebo dokonce nonstop prodejem, pak jsou tu i určité „speciálky“ s nabídkou jak sám název napovídá speciálních druhů potravin a bude se dál rozvíjet i obchod s cílenou donáškou. Vše i v tomto případě směřuje k určité specializaci.



Ing. Zdeněk Juračka, předseda Asociace českého tradičního obchodu

A co trend českých potravin a jejich upřednostnění? Sám jste nedávno deklaroval 75% jejich podíl v českých maloobchodních sítích, které už dnes trh s potravinami zásobují z 25%.

Je jistě logické, že AČTO dává zelenou českým potravinám. Neznámá to, že bychom ale do své maloobchodní sítě tak zvané nepustili i potraviny z dovozu. Ani tu nejde o nějaké závody, kdo bude mít víc českých potravin v tuzemské obchodní síti. I my budeme nadále optimalizovat nabízený sortiment, aby měl zákazník možnost výběru jak českých, tak zahraničních výrobků.

Eugenie Línková



Strážce archivního sklepa

Degustace templářských vín z rukou nejpovolnějších, generálního ředitele Pavla Pastorka (zleva) a marketingového a obchodního ředitele Lukáše Lukáše. Snímek z letošních Vinných trhů v Čejkovicih

Skvělá vína, která rozhodně stojí za vaši pozornost

V rámci 12. ročníku mezinárodní soutěže růžových vín a kletů JAROVÍN ROSÉ 2015, který proběhl letos 24. dubna ve Znojmě, získaly Templářské sklepy Čejkovice opět medaile, a to hned dvě! Zlatou za Sang Real Sekt Rosé 2010 v kategorii sektů a perlivých vín se ziskem 86,67 bodů a bronzovou za Merlot Rosé 2014, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, s 84 body z maximálního počtu 100 bodů.

Sang Real Sekt Rosé Classique 2010

Jakostní šumivé víno, kvašeno v láhvi, demi sec, šarže č. 17. Sekt připravený lisováním celých hroznů odrůdy Rulandské modré se vyznačuje meruňkovou barvou s odstínem koroptvího oka. Vůni dominují jahody se šlehačkou a karamelovým přelivem. V chuti zaujme hravá sladkost s výrazem malinového žele v závěru.

Merlot Rosé 2014

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, suché. Barva vína osciluje mezi meruňkovou a cibulovou slupkou. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající rybízový jogurt, máslovou hrušku a malinový sirup. Chuť je svěží, pikantní, mladistvá s dozvukem bobulového ovoce.

Marketingový a obchodní ředitel Mgr. Lukáš Lukáš říká: „Že umíme dlouhodobě produkovat vysoce kvalitní rosé vína, potvrzují získaná ocenění z minulých let. Například v rámci soutěže JAROVÍN ROSÉ jsme v předšlém roce získali stříbrnou medaili s počtem 85,33 bodů za sekt Rosé Brut Classique 2012 a bronzovou medaili za Sang Real Sekt Rosé Classique 2010 s ohodnocením 84,67 bodů. V roce 2013 pak stříbrnou medaili za šumivé víno Rosé Brut Charmat s 85,67 body.“

„I přes obecně velmi složité vinobraní roku 2014, kdy řada vinařů má vína výrazně méně, než v minulých letech, se nám podařilo vyrobit tato krásná a kvalitní vína,“ dodává

Ing. Pavel Pastorek, generální ředitel Templářských sklepů Čejkovice.

Ne jen tato oceněná Templářská rosé vína lze zakoupit v obchodních řetězcích po celé ČR nebo objednat na www.templarske-sklepy.cz.

Vychutnejte si tedy originální a kvalitní templářská vína. **Vyzkoušejte letošní novinku Merlot Rosé 2014 nebo oblíbený Sang Real Sekt Rosé Classique 2010 a nechte se unášet jejich osvěžující chutí a ovocnou vůní.** Dopřejte si skleničku klidně hned k obědu, nebo překvapte své přátele **Rosé koktejly** například dle našich návodů.



Historické podzemí Templářských sklepů

Široká nabídka

Mezi tichými víny je zastoupeno Rulandské modré Rosé pozdní sběr a Merlot Rosé pozdní sběr, dále pak jakostní Frankovka, Zweigeltrebe, André, Svatovavřínecké Rosé a Rulandské modré Rosé.

Pokud jste příznivci bublinek, můžete vybírat ze čtyř variant růžových sektů: Saint Croix Sekt Rosé Demi vyrobený metodou „charmat“ nebo klasickou metodou kvašením v láhvi. A nabídku uzavírají francouzské sekty Rosé Charmat Brut či Rosé Classique Brut.

Aktuální informace lze sledovat na facebooku Templářské sklepy Čejkovice a na stránkách www.templarske-sklepy.cz, kde lze vína i objednat.

(ad)



orosené rose

396
PĚSTITELŮ
HROZNŮ

Sang Real Sekt Rosé Classique 2010

Jarovín Rosé 2015, zlatá medaile
Vinařské Litoměřice 2014, zlatá medaile

Merlot Rosé 2014

Jarovín Rosé 2015, bronzová medaile

www.templarske-sklepy.cz

Křížový sklep Znovínu Znojmo se nachází nedaleko od muzea Prokopa Diviše ve Znojmě – Příměticích. Každoročně zde bývá den otevřených dveří.



Ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner pod modelem „elektrické mašiny“ – bleskosvodu s brožurou o atmosferické elektřině sepsané

*Prokopem Divišem, kterou vydalo
Jihomoravské muzeum a s lahví vína,
kterou na počest tohoto významného
muže vyrábí Znovín.*

V současnosti je trend svěžích aromatických vín, ale bylo by chybou zavrhnout archivaci

Na trhu vína došlo v poslední době k mnoha změnám, vyvíjejí se technologie. Jednou ze zajímavostí Znovínu Znojmo je výroba nové řady Sauvignonů. Nejen o nich jsme se bavili s ředitelem této vinařské firmy Ing. Pavlem Vajčnerem.

► Znovín Znojmo věnuje mnoho pozornosti také Prokopu Divišovi, který svého času působil jako převor louckého kláštera. Zde má toto vinařství informační centrum, velký archivní sklep i prodejnu. Jaké novinky jste v souvislosti s tímto významným duchovním a vědcem připravili?

Jihomoravské muzeum za finanční podpory Jihomoravského kraje a Města Znojma vydalo brožuru MAGIA NATURALIS čili Traktát theoretický o atmosférické elektřině, jež sepsal P. Prokop Diviš. První vydání tohoto pojednání vyšlo v roce Divišovy smrti v roce 1763 v Německu, protože cenzori v Olomouci a ve Vídni jej nedoporučili k vydání. První tuzemské vydání čekalo až do roku 1899, kdy vyšlo v Praze. U příležitosti vydání tohoto traktátu připravil Znovín speciální víno, které je vyrobeno z Veltlínského zeleného, má pepřovitý charakter. Ti starší si vzpomínají na ploché baterie - když se oba kontakty dotkly jazyka, člověk cítil jemné brnění, připomínající perlení. Obdobně chutná i toto víno. Na památku Prokopa Divíše byl v areálu loučického kláštera vztyčen bleskosvod, který byl převezan do těchto míst z Přímětic. Doplnuje jej tabule, připomínající tohoto významného člověka, který se zapsal nesmazatelným písmem nejen do dějin

Znojma. Na podzimním Putování po archivních sklepiích budeme nalévat v louckém klášteře toto víno, které měli možnost zájemci ochutnat na Dnu otevřených dveří v Křižovém sklepe v Příměticích. V obrazárně budeme mít z Jihomoravského muzea zapůjčený přístroj na výrobu statické elektřiny a v přítmi za svitu elektrických výbojů budeme toto víno chutnat. Současně si zájemci mohou zakoupit vydaný traktát.

S Prokopem Divišem chceme trochu více pracovat, zůstává stále opomíjen. Například v Brně se ve větší míře propaguje Gregor Mendel, takže vůči Divišovi cítím určitý dluh. Toto je naše malé přispění významnému muži.

►Ve vinařství pracujete od skončení školy a vojny od první poloviny 80. let. Jak se měnil od té doby do současnosti trh, jak se měnily zvyky spotřebitelů?

Trendy se mění. Zažil jsem dva trendy vrcholu červených vín. Spotřebě vín například pomohla propagace tzv. francouzského paradoxu. Také se mění chuť a zájem spotřebitelů z pohledu sladkosti vín. Suché versus sladké. Období se střídají. Dřív byl větší zájem o sladká vína, pak nastoupil počátkem 90. let trend suchých vín, po roce 2000 začal trend přírodně sladkých vín bez umělého doslazování, vyrobených

z pozdních sběrů a výběrů. Nyní vidím tendenci spotřebitelů nakupovat suchá vína německého způsobu, která mají mezi čtyřmi až devíti gramy zbytkového cukru, tedy na hranici suchých a polosuchých vín. Dalším současným trendem je aromatika vín a jejich svěžest.

Vinařský zákon v roce 1995 byl velkým zlo-
mem a pro vinařství byl nesmírně důležitý.
Ten nastartoval vinařství v České republice,
a pokud by nedošlo k jeho přijetí, nebyli by-
chom tam, kde se nyní nacházíme. Nastalo
také rozlišení v cenách vín – přívlastková
vína byla dražší než běžná jakostní. Tento
trend nastartoval Josef Peřina Mikrosu Miku-
lov. Vinohradníkům se začalo vyplácet pěst-
ovat vysoce kvalitní hrozny, za které dostali
lépe zaplacené, a tím se následně zvyšovala
kvalita vín. Nesouhlasím ale s vysokými
cenami některých vinařů, někteří jdou až
do extrémů. Nám to nevadí, naše ceny jsou
přijatelné, naši zákazníci dokážou ocenit
dobrý poměr kvality a ceny.

Prodeji vín přispívá relativně volná reklama na víno a alkohol. Navíc nám napomohl pan profesor Šamánek se svoji zdravotní osvětou, kdy doporučuje pít vína. Vinaři a vinohradníci zase vděčí za mnoho panu profesoru Krausovi za jeho novátorské postupy. V 90. letech se změnil životní styl – začalo

se pít méně piva a více vína. Víno je v České republice volnočasový nápoj, v gastronomii je využíván mnohem méně. Dlouhodobé návyky vedou člověka k tomu, že si jako nápoj k jídlu dá spíše vodu nebo pivo. Víno si dají až později. Víno si k jídlu dávají obvykle jen při slavnostních příležitostech. Tato cesta zatím, podle mého názoru, k propagaci vína tak úplně nevede. Jako ideální vidím propagaci pití vína při volném čase – na párty si dát víno, při večerním sledování televize nebo třeba při vinařské turistice.

► Jaký je trend v oblasti růžových vín?

Navyšování výroby růžových vín vidím jako dobrý trend. Na Moravě je mnoho vinohradů s modrými odrůdami a při stagnaci či poklesu prodeje tohoto druhu jsou růžová vína ideálním směrem, jak surovinu využít. Růžová vína vidím hlavně jako volnočasový nápoj, netýkají se ho určitá tabu vztahovaná na červená a bílá vína – například se nevylučuje přidání ledu, míchání do drinků. Myslím, že růžová vína mají svoji perspektivu, bylo by dobré se zaměřit ještě více na reklamu růžových vín. Je dobré, že se růžová vína propagují již takřka celé desetiletí. Kdyby se začalo až nyní, bylo by to v době radlerů a jablečných nápojů pozdě.

►V současné době je trend svěžích aromatických vín, na ústupu je kon-

zumace lahvově zralých. Není to z důvodu, že vinaři raději uvádějí na trh ročníková vína a neukládají je do archivu k pozdějšímu prodeji?

Je to možné. Ovšem tento trend přišel ze zahraničí, ze zámorí, kde třeba v Austrálii, Jihoafrické republice či jinde nemají vína kde ukládat, jak je to u nás v archivních sklepech. Jejich bílá vína nejsou většinou určena k archivaci. Tento trend přišel i k nám. Člověk je nyní tak trochu rozpolcený, zda má či nemá bílá vína archiovat. Je třeba si vybírat. Některá vína je vhodné archiovat, nemá význam archiovat opouštět. Příkladem může být Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a další odrůdy. U červených vín není o čem uvažovat.

► Příkladem svěžích vín z produkce Znovínu Znojmo jsou nové Sauvignony Tropical a Green, které začaly sbírat významná ocenění. Jak se odlišují od dalších sauvignonů?

Vlastní technologie výroby je specifická a z těchto důvodů si ji necháváme patentovat. Při přípravě spolupracujeme s vinařským odborníkem docentem Pavlem Pavlouškem z lednického pracoviště Mendlovy univerzity. Odlišná příprava začíná již při pěstování hroznů. Keře sauvignonů pro druh Tropical se v oblasti hroznů odlišují,

u typu Green listy zůstávají. Specifická je doba zásahu a odlistění podle světových stran. Další specifika jsou při sběru hroznů – vždy musí být v kvalitě pozdního sběru a navíc používáme novozélandské zkušenosti. Důležitý je chuťový vjem hroznů. Ve sklepech se používají kvasinky pocházející z jižních teritorií – z Austrálie a Nového Zélandu. Specifické technologické kroky probíhají i ve sklepech. O nich nebudu mluvit, jedná se o naše výrobní tajemství. Vychází se z novozélandských zkušeností, které jsme doplňovali s docentem Pavlouškem.

►Liší se tyto vaše sauvignony od novozélandských?

Novozélandské mají ještě agresivnější vůni. Je však otázka, zda jít do vyšších vůní, nebo zůstat u stávajících, na jaké jsou naši konzumenti zvyklí.

►Chybí znovínským sauvignonům ještě něco, co mají ty nejlepší světové?

Myslím, že naše sauvignony patří mezi světovou špičku. Podle mého názoru jsou známé v Česku, ale ve světě se o nich příliš neví. Technologie máme na špičkové úrovni, jsme srovnatelní s vyspělými světovými vinaři. Exportovat ve větším množství by asi nebylo reálné, není dostatečná surovinová základna a navíc je vhodnější mít širší portfolio.

Připravil: Jiří Eisenbruk

sauvignon green

na přední etiketě je
TESTER
zelená vůně
prům
ovězte
setřít podobnou vůni

V tomto typu Sauvignonu lze nalézt ve vůni a následně i v chuti převážně angrešt, chřest, hrášek, posečenou travu, černý rybíz, kopřivu, papriku, rajčatový list a mnoho dalších „zelených“ vůní.

Na etiketě je použito dílo Josefa Veřčovského s názvem „Golf s výhledem na vinici U tří dubů“ ze sbírky obrazů v Louckém klášteře ve Znojme.

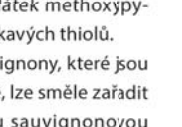


sauvignon tropical

na přední etiketě je
TESTER
tropická vůně
prům
ovězte
setřít podobnou vůni

V tomto typu Sauvignonu lze nalézt ve vůni a následně i v chuti převážně tropické vůně připomínající ananas, grapefruit, banán, broskev, limetku, papayu, mango a mnoho dalších „tropických“ vůní.

Na etiketě je použito dílo Josefa Veřčovského s názvem „Vino je v tom nevině“ ze sbírky obrazů v Louckém klášteře ve Znojme.



Vychutnejte si naše Sauvignony se zelenou a tropickou vůní se skleněným uzávěrem

Sauvignon je odrůda mnoha příjemných vůní a chutí. Chuť i vůni konkrétního vína dotváří podoblast, viniční trať, ročník, způsob pěstování ve vinicích i vlastní způsob výroby vína. Technologie vlastní výroby vína byla směřována tak, aby chuť i vůně byla v obou variantách co nejvíce typická. Příjemná vůně Sauvignonu je tvořena převážně skupinou v hroznech přítomných aromatických látek methoxy-pyrazinu a těkavých thiolů.

Moravské Sauvignony, které jsou velice oblíbené, lze směle zařadit mezi světovou sauvignonovou špičku.





**ZNOVÍN
ZNOJMO**

SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

www.znovin.cz



I neziskovky budou mít svou značku kvality

Rada kvality České republiky, řídicí výbor Programu Česká kvalita a Asociace veřejně prospěšných organizací ČR oznámily přijetí značky „Spolehlivá veřejně prospěšná organizace“ do Programu Česká kvalita. Smyslem nové značky je poskytnout dárcům a partnerům neziskových organizací záruku, že její držitel řádně hospodaří se svěřenými prostředky, které transparentně a adekvátně využívá k naplňování svého veřejně deklarovaného poslání a nezneužívá věnované peníze na nekalé účely. Přijetím do Programu Česká kvalita dokládá tato značka, že splnila nejprísnejší kritéria pro nezávislost a objektivitu a že je možné se na její vypovídací hodnotu plně spolehnout.

Dobročinnost, pomoc slabým a znevýhodněným, je jedním z významných znaků vyspělé civilizované společnosti. Bohužel se stále najdou lidé, kteří zneužívají soucitu slušných občanů a jejich snahy pomoci potřebným. Pokud jsou tyto podvody odhaleny, bývají hojně medializovány, a tak se řada potenciálních dárců obává, že jejich peníze nebudou sloužit účelu, na který je věnovali. Značka „Spolehlivá veřejně prospěšná organizace“ jim dává jistotu, že podpoří reálný a prospěšný projekt.

Značka „Spolehlivá veřejně prospěšná organizace“ dokládá, že ochrana spotřebitele nemusí spočívat jen v zajištění kvality.

ního zboží a služeb, ale že jde o mnohem širší pojem. Programem Česká kvalita se naše ministerstvo snaží nejen dávat občanům vodítko k bezpečným nákupům, ale také je chránit před nepoctivci všeho druhu. Tato ochrana je o to důležitější v oblastech, kde si běžný člověk nemá možnost důvěryhodnost partnera sám ověřit, a dostává se tak do znevýhodněného postavení. Věřím, že nová značka přispěje ke kultivaci oblasti dárcovství a že zajistí, aby darované prostředky pomáhaly s maximálním efektem," zhodnotil význam nové značky ministr průmyslu a obchodu Jan Mládek.

Aby bylo možné garantovat dárcům i partnerům důvěryhodnost veřejně prospěšné organizace, byla pro udělení značky stanovena velmi přísná pravidla: Po úvodním zkoumání, zda má organizace vůbec šanci značku získat, následuje vlastní posuzování nezávislými hodnotiteli na základě podrobných dotazníků a dalších materiálů.

„Hodnotitelé kontrolují jak poslání, cíle a hodnoty organizace, tak i úroveň řízení a vnitřní kontroly, aby bylo zajištěno efektivní a transparentní nakládání se svěřenými prostředky. Aby mohla organizace značku získat, musí být také velmi dobře

finančně řízena a v neposlední řadě musí otevřeně komunikovat své aktivity a výsledky směrem k veřejnosti. Teprve poté, co Rada složená z nezávislých odborníků schválí kladný posudek nezávislých hodnotitelů, může být značka udělena," vysvětluje Marek Šedivý, prezident Asociace veřejně prospěšných organizací ČR.

Asociace připravovala systém hodnocení značky „Spolehlivá veřejně prospěšná organizace“ ve spolupráci s mezinárodní organizací ICFO (International Committee on Fundraising Organizations), která obdobné hodnocení používá i v řadě dalších zemí a je tak zárukou jeho správné metodiky. Druhou garancí pro dárců představuje přijetí značky do Programu Česká kvalita, který sdružuje věrohodné

a nezávislé značky kvality na českém trhu. Marku Šedivému k přijetí do této „rodiny“ prověřených značek na tiskové konferenci pogratuloval Zdeněk Juračka, předseda Řídícího výboru Programu Česká kvalita a předal symbolicky diplom, který bude již napříště zárukou toho, že lidé a podnikatelské subjekty podporující prostřednictvím prověřených nadací a organizací lidi v určité životní nouzi vynaloží své prostředky transparentně a s kýženým užitekem.

„Přijetí značky „Spolehlivá veřejně prospěšná organizace“ do Programu Česká kvalita dokládá, že značka splnila nejvyšší kritéria pro nezávislost a objektivitu a stala se jasným a průkazným dokladem, že označená organizace řádně hospodář

se svěřenými prostředky, které transparentně a adekvátně využívá k naplňování svého deklarovaného poslání. Jsem přesvědčen, že i v naší zemi pomůže zvýšit důvěru dárců a tím i objem prostředků získaných na veřejně prospěšné aktivity," doplnil Jan Taraba, ředitel Národního střediska podpory kvality.

Aktuálně je držitelem značky 16 organizací, které nově mohou současně s logem „Spolehlivá veřejně prospěšná organizace“ používat i logo Programu Česká kvalita. Seznam držitelů, stejně jako kompletní metodiku hodnocení a informace k procesu hodnocení najdete zájemci na webových stránkách www.znacka-spolehlivosti.cz.

Eugenie Línková



JAK HLEDÁTE KVALITNÍ ZBOŽÍ A SLUŽBY VY?



**ČESKÁ
KVALITA**

**VYBÍREJTE PRODUKTY OZNAČENÉ
LOGEM PROGRAMU ČESKÁ KVALITA.**

Získáte jistotu, že:

- Výrobek (služba) je kvalitní
Výrobek nebo služba má v porovnání s ostatními produkty na trhu nadstandardní kvalitu.
- Kvalitu ověřila nezávislá zkušebna
Nestačí, že výrobce prohlásí produkt za kvalitní.
Renomovaná nezávislá zkušebna musí jeho kvalitu ověřit a potvrdit.
- Kvalita je průběžně kontrolována
Dodržování kvality je kontrolováno. V případě porušení pravidel je značka odebrána.
- Je ověřována spokojenost zákazníků s výrobkem či službou
Zákazníci jsou dotazováni, jak jsou spokojeni s výrobkem či službou. Pokud jsou zákazníci nespokojeni, je značka odebrána.
- Program Česká kvalita je garantován vládou České republiky
Program byl přijat usnesením vlády ČR. Na jeho objektivitu a nestrannost dohlíží Řídicí výbor, složený ze zástupců spotřebitelských organizací, podnikatelských svazů, státních orgánů a Rady kvality ČR.

ZNAČKY KVALITY PRO SPOTŘEBITELE





















MEDIÁLNÍ PARTNEŘI






**Více informací najdete na:
WWW.CESKAKVALITA.CZ**

Nejlepší chleby se pečou ve Žďáru nad Sázavou a v České Lípě

Národní soutěž „Chléb roku“, která se uskutečnila 4. června v Pardubicích v rámci tradičních pekařských slavností „Dny chleba“, zná své letošní vítěze. Nejlepší bochník z průmyslové pekárny v kategorii „Konzumní chléb roku“ upekli v pekárně ENPEKA Žďár nad Sázavou. Vítězem v kategorii „Řemeslný chléb roku“ se stal rovněž chléb z pekárny ENPEKA Žďár nad Sázavou. Novinkou letošního ročníku byla volná kategorie speciálních chlebů „Chléb bez hranic“. Historicky první titul pro chlebové speciality připadl pekařům z JIZERSKÝCH PEKÁREN Česká Lípa.

Nová soutěžní kategorie pro speciální chleby

V Pardubicích se utkalo celkem 65 soutěžních vzorků od pekařských firem z celé ČR. Novinkou národní soutěže byla kategorie nazvaná „Chléb bez hranic“. Je určena pro chlebové speciality definované ve vyhlášce jako chléb pšeničný, žitný, celozrnný, vícezrnný a speciální.

Právě tyto speciální druhy jsou vedle chleba od oblíbených lokálních pekařů nejrychleji rostoucí na trhu a tvoří již jednu třetinu prodeje. „Řada členů našeho cechu úspěšně využívá při prodeji svých výrobků získaná ocenění Chléb roku či Chléb vynikající kvality. Tato označení jsou pozitivně vnímána spotřebiteli, protože v obchodech podle této značky velmi snadno rozliší vysoce kvalitní chléb od standardního,“ vysvětluje přínos soutěže Jaromír Dřížal, předseda Svazu pekařů.

Kvalitu soutěžních chlebů posuzovalo patnáct zkušených pekařských odborníků, kteří úspěšně prošli certifikací pro posuzovatele senzorické analýzy pekářských výrobků, kterou provádí Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. Hodnotily se především senzorické parametry jako vzhled, tvar a objem chleba, dále kůrka, střídky, vůně a chuť.

Největší pekařská slavnost v České republice

Tradiční pekařskou slavnost Dny chleba každoročně pořádá Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR. V rámci 21. ročníku se akce v Pardubicích, městě potravinářů, zúčastnilo na 400 potravinářských odborníků a hostů. Během slavnosti také proběhla výstava dodavatelů pekářského oboru

a odborný seminář zaměřený na moderní technologické postupy a trendy při výrobě chleba. Akce se konala pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky, který přehlídku pekařského umění také osobně navštívil. Na programu nechybělo ani svěcení chleba, kterého se ujal generální vikář Královéhradecké diecéze Mons. Josef Socha.

Pro kvalitní chléb do Tesca

V letošním roce se již popáté prestižní akce pekařů i samotná soutěž uskutečnily v partnerství s jedním z největších hráčů na maloobchodním trhu, společností Tesco. Společně tak propagují kvalitní chléb a snaží se jej nabídnout co největšímu množství spotřebitelů. „Pekařina a pekářenské výrobky jsou pro naše zákazníky jedním z hlavních důvodů, proč do našich obchodů chodí. Pekářenský sortiment rozhoduje o tom, do jaké míry je zákazník spokojen, a jestli se do našeho obchodu bude pravidelně vracet, pečivo je totiž téměř v každém nákupním košíku,“ uvádí Patrik Dojčinovič, obchodní ředitel pro čerstvé potraviny ve společnosti Tesco a dodává: „U pekářského sortimentu zákazníci hledají typické české pečivo a také oceňují rozmanitost nabídky a regionální výrobky. Z tohoto důvodu je pro nás pro a naše zákazníky spolupráce s pekárny po celém Česku velmi důležitá.“ Letošní Chléb roku Tesco stejně jako v předchozích letech zařadí do svého sortimentu. „Je skvělé, že můžeme zákazníkům již několik let nabízet chleby s prestižním oceněním a zajímavým příběhem. Zájem o vítězné chleby každým rokem stoupá, což dokazují i čísla z našich obchodů. V loňském roce jsme oceněných chlebů prodali téměř 800 tisíc kusů,“ uzavírá Patrik Dojčinovič.



Český chléb je „rodinné stříbro“

Češi jsou poměrně konzervativní spotřebitelé a typický konzumní chléb, v případě pomoučené kůrky známý pod názvem Šumava, je pořád jasná jednička. „V poslední době se na trhu začínají prosazovat lokální pekárny, které nabízejí poctivý kvasový chléb a regionální speciality,“ doplňuje Jaromír Dřížal.

Kvalitní kvasový chléb je zdravý velmi prospěšný. Chléb tvoří základ výživové pyramidy a výživoví poradci na něm oceňují řadu pozitiv: jde o významný zdroj bílkovin vitamínů řady B, železa, vápníku a vlákniny, jíž je v naší stravě nedostatek. Vlákna působí aktivně proti civilizačním chorobám, snižuje hladinu cholesterolu a je prevencí cukrovky. „Při výběru chleba by měli mít spotřebitelé na zřeteli, jaký druh a složení je nevhodnější pro jejich zdravotní potřeby. Český chléb je naše 'rodinné stříbro', které bychom si měli udržovat i do budoucna,“ uzavírá Jaromír Dřížal.

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v České republice je významné potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy a podporuje činnost firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru. V současné době sdružuje přes 100 členů - pekárny a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro tyto obory a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz

(egi)

Foto Archiv Svazu pekařů ČR



Vítěz konzumního chleba



Chléb bez hranic 2015 Jizerské pekárny



Jaromír Dřížal (vlevo) a ministr Marian Jurečka (uprostřed)



Vítěz atraktivního výrobku

Pro kvalitní chléb do obchodů Tesco

Národní soutěž Chléb roku organizovaná Podnikatelským svazem pekařů a cukrářů v ČR se již popáté uskutečnila v partnerství s jedním z největších hráčů na maloobchodním trhu, společností Tesco. Toto strategické partnerství je konkrétním příkladem toho, že spolupráce mezi výrobcí potravin a mezinárodní společností z oblasti maloobchodu je přínosná: spojuje totiž stejné zájmy, kdy nejdůležitějším pojítkem je kvalita pro spotřebitele.

Partnerství soutěže přináší významné benefity jak spotřebitelům, tak dodavatelům. Vítězné a oceněné chleby z jednotlivých ročníků soutěže Chléb roku jsou zařazovány do pekařského sortimentu v obchodech Tesco. „Je skvělé, že můžeme zákazníkům již několik let nabízet chleby s prestižním oceněním a zajímavým příběhem. Zájem o vítězné chleby každým rokem stoupá, což dokazují i čísla z našich obchodů. V loňském roce jsme oceněných chlebů prodali téměř 800 tisíc kusů,“ upřesňuje Patrik Dojčinovič, obchodní ředitel pro čerstvé potraviny ve společnosti Tesco a dodává: „Pekářenský sortiment rozhoduje o tom, do jaké míry je zákazník spokojen, a jestli se do našeho obchodu bude pravidelně vracet, pečivo je totiž téměř v každém nákupním košíku.“

Sami pekaři tuto spolupráci vítají, jelikož mají možnost nabídnout své výrobky širokému okruhu zákazníků a zvýšit tak objem prodeje svých produktů. Přínosem je zejména to, že zákazníci mohou najít jejich kvalitní výrobky nejen ve specializovaných prodejnách, ale i v široké maloobchodní síti.

Jednou z pekárny, která uspěla v loňské soutěži a jejíž výrobky našly své místo v obchodech Tesco, je společnost PENAM. Pekárna Zelená louka získala titul Chléb roku 2014 v kategorii „Konzumní chléb“, Zábrdovický chléb a chléb Beskyd mají ocenění „Řemeslný chléb vynikající kvality 2014“. „Vítězství v této soutěži nám pomohlo zviditelnit naši pekárnu i výrobky,“ říká Martin Dolský ze společnosti PENAM a dodává: „Díky perfektnímu přístupu ze strany Tesco dostali zákazníci mimořádnou možnost ochutnat vítězné výrobky v široké síti obchodů. I nebalené vítězné výrobky byly rozeznatelné od běžných chlebů, protože nesly speciální jedlou etiketu se získaným oceněním.“

Rekapitulace vítězů soutěže Chléb roku od roku 2011

- 2011: Konzumní chléb: pekárna Adélka, Pelhřimov
Řemeslný chléb: pekárna Mader a synové, Přerov
- 2012: Konzumní chléb: pekárna Beas, Lično
Řemeslný chléb: pekárna AVOS, Kroměříž
- 2013: Konzumní chléb: pekárna Moravec, Moravská Třebová
Řemeslný chléb: pekárna Hepek společnosti Penam, Brno
- 2014: Konzumní chléb: pekárna Zelená louka společnosti Penam, Herink
Řemeslný chléb: pekárna Enpeka, Žďár nad Sázavou
- 2015: Konzumní chléb: pekárna Enpeka, Žďár nad Sázavou
Řemeslný chléb: pekárna Enpeka, Žďár nad Sázavou
Chléb bez hranic: Jizerské pekárny, Česká Lípa



Ceny pro vítěze





Jaké jsou u nás nejběžněji prodávané druhy chleba

Chléb je tradiční potravina známá již od pravěku. Předchůdcem chleba, jak ho známe v dnešní podobě, byly placky opečené na rozpáleném kameni, které se připravovaly smícháním rozdrčeného obilí a vody. Staří Egypťané zapomněli tuto směs omylem na slunci a došlo k jejímu nakvašení. Když ji upekli, vznikla pochoutka s křupavou kůrkou, která se rychle rozšířila i do jiných částí světa. Postupem času se z chleba stala nepostradatelná součást denní stravy a z jeho přípravy a pečení vážené povolání – vždyť pekaři měli tu moc sytit chudé i bohaté.

Spolu s redaktory magazínu DTest, s nimiž redakce Potravinářského obzoru úzce spolupracuje, jsme se tentokrát zaměřili mimo jiné i na značení chleba a co v sobě jednotlivé názvy skrývají.

Na u nás běžně používané názvy chleba, jako je šumava, konzumní či kyjevský chléb, se před rokem 1989 vztahovala jednotná státní norma. V současné platné vyhlášce však zahrnuta není. Záleží tedy jen na výrobcích, jak konkrétně výrobu chleba pojmu.

Tradičně se chléb vyrábí z kvásku, v obchodech lze však častěji narazit na chléb vyrobený z droždí. K dostání je v bochnících vcelku i již nakrájený a zabalený. Definiční chleba vymezuje vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou v některých bodech novelizuje

vyhláška č. 182/2012 Sb. Podle ní je chléb pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím, ve tvaru vky, bochníku nebo formový, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních druhů chleba.

Z jakých obilnin?

Označení chleba jako šumava, konzumní, kmínový, pecen, kyjevský apod. jsou obchodními názvy, které nezavazují k žádné konkrétní receptuře. U výrobku však nesmí chybět, do jaké skupiny chléb patří. Dle obsahu a podílu mouky a dalších přidaných složek (například olejiny nebo luštěniny), se výrobky dělí na **pšeničné, pšenično-žitné, žitno-pšeničné, žitné, vícezrnné,**

celozrnné nebo **speciální** (bramborový chléb, pita nebo bezlepkový).

Celozrnné neznámá **cereální**. Celozrnné pečivo musí obsahovat nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky. Ačkoli slovo „cereální“ může významově evokovat totéž co „zdravý“, jde o obchodní název nebo marketingový tah. Označení „cereální“ neznámá nic jiného, než že jde o výrobky z obilovin (cereálií), což jsou všechny pekařské výrobky.

Na chlebu nebo jiném pečivu, které bylo předpečeno, následně zamrazeno a poté těsně před prodejem nejčastěji přímo v prodejně opět dopečeno, najdeme informaci „ze zmrazeného polotovaru“. Údaj „rozmrázeno“ znamená, že výrobek byl za-

mrazen v hotovém stavu a před prodejem rozmrazen, bez dalšího tepelného zpracování. Naproti tomu **čerstvý** chléb prošel celým výrobním procesem až k zákazníkovi bez přerušení zamražením.

Jako „**trvanlivý**“ může být označen výrobek, který má trvanlivost nejméně 21 dnů. Obecně se doba minimální trvanlivosti u tohoto typu výrobků pohybuje od několika dnů po měsíce. Pokud se pod obalem objeví plíseň kdykoli během doby trvanlivosti, chléb není v žádném případě vhodný ke konzumaci.

Obal výrobku by neměl být nijak poškozený nebo roztržený. Chléb typu šumava, konzumní nebo kmínový bývá zabalen v plastovém sáčku a uzavřen svorkou, žitné chleby nebo tzv. fitness chleby chrání antiseptický obal s pevným svárem a vydrží déle, pokud nedojde k jeho porušení.

Jako **konzervační činidla** se používají kyselina sorbová nebo propionan vápenatý. Tyto konzervační látky nejsou pro běžnou populaci nebezpečné, u citlivých jedinců se ale mohou objevit alergické reakce. Ostatní přídavné látky se ve výrobcích vyskytují z důvodu zlepšení technologických vlastností mouky.

Eugenie Linková ve spolupráci s DTestem

CO PROZRADÍ NÁZVY?

PŠENIČNÝ – obsahuje nejméně 90 % mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků.

ŽITNÝ – obsahuje 90 % žitných mlýnských výrobků.

PŠENIČNO-ŽITNÝ – obsahuje nejméně 50 % podíl pšeničných a více než 10 % žitných mlýnských výrobků.

ŽITNO-PŠENIČNÝ – obsahuje naopak minimálně 50 % žitných a více než 10 % pšeničných mlýnských výrobků.

VÍCEZRNNÝ – kromě pšenice a žita jsou přidány i jiné obiloviny, luštěniny a olejiny v množství nejméně 5 % z celkové hmotnosti.

CELOZRNNÝ – obsahuje nejméně 80 % zastoupení celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částí obilky.

SPECIÁLNÍ – obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita také další složku jako obiloviny, olejiny, luštěniny, vlákninu, suché skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků. Patří sem i netradiční druhy pečiva typu pita chléb, arabský chléb nebo obdobné druhy chleba plochého tvaru s hmotností nižší než 400 g, které obsahují nejméně 50 % podíl mlýnských výrobků a jsou zpravidla kypřené kvasem nebo droždím.

SELSKÝ CHLÉB – chléb s charakteristickými velkými a nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s minimálně 60 % obsahem žitné mouky.

STAROČESKÝ NEBO TRADIČNÍ CHLÉB – je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % vymleté žitné mouky.



servis - cena - kvalita
Ecolab je jistota





Nášim zákazníkům nabízíme

- širokou škálu čistících a dezinfekčních prostředků
- poradenství v oblasti sanitace potravinářských provozů
- centrální systémy sanitace včetně projektové dokumentace, montáže i s rozvody a komplexní servis
- hygienické smyčky a hygienická zařízení
- školení BOZP s nebezpečnými chemickými látkami
- školení HACCP a hygienického minima



Food & Beverage Division

obchodní zástupci **M:** 602 760 250, 602 760 251, 602 760 244, 602 760 252
Ecolab Hygiene s.r.o., Hlinky 118, 603 00 Brno, **T:** 543 518 250, **F:** 543 518 299, **E:** office.brno@ecolab.com



Pohled na areál závodu Preolu

Řepka jako jedlý olej a biopalivo je svým způsobem nezastupitelná

Letošní dvacátý třetí červen byl velkým dnem pro jednu z divizí Agrofertu, pro Preol. Sídli v Lovosicích a byla tam vybudována velká kapacita s moderní technologií na zpracování řepkového oleje pro potravinářské účely. Řepkový olej, jak tam ve svém vystoupení uvedla prof.MUDr. Věra Adámková z pražského IKEM, má nezastupitelný význam v našem jídelníčku a při ischemických chorobách lékaři doporučují denně 1,5 lžičky (19g) tohoto oleje.

Tento závod není komplex zcela nový, už pár let se tam ve velkém zpracovává řepka a to zatím především na využití v biopalivech. O tom také hovořili odborníci z řad producentů, zpracovatelů a politiků a to nejen po přestřižení pásky z tribuny, ale následně z velké obrazovky velkoplošného plátna v pořadu Zemědělský magazín, který pro tento účel připravila redakce Potravinářského obzoru s internetovou televizí Víta Smrčky. Celý 15minutový pořad byl odvysílán také opakovaně Regionální televizí a během slavnostního otevření na tisíc účastníků mohlo shlédnout i jeho premiéru.

Na biopalivu vydělá motorista

Prvním, kdo v pořadu vystoupil byl Martin Kubů, místopředseda představenstva Preolu, který uvedl, že se v tomto lovosickém závodě ročně zpracuje na 450 tisíc tun řepky. Z toho se vyrobí na 270 tisíc tun řepkových šrotů a zhruba 180 tisíc tun oleje. Z tohoto objemu jde jen asi 100 tisíc tun na výrobu paliv, zbývající část je určena právě do potravinářství a na další účely. Řepka je typickou evropskou komoditou, která nečerpá žádnou podporu z důvodu

Potravinářský obzor
MAGAZÍN NA PODPORU ČESKÝCH POTRAVIN



regionalnitelevis.cz

výroby biopaliv, ale naopak díky snížení spotřební daně na pohonné hmoty je výsledek cena biopaliva nižší než konvenčního. Nevydělá na tom zemědělec nebo zpracovatel, ale motorista. O tom zase v premiéře Zemědělského magazínu hovoří renomovaný analytik ze společnosti Colosseum Boris Tomčík. Zdůraznil také, že Evropská komise do roku 2020 stále počítá s tím, že biopaliva budou představovat 10 % ze všech paliv používaných v motorových vozidlech, takže žádná revoluce se v tomto sektoru v EU neodehrává.

Zatím zdaleka ne všichni řidiči s biopalivy mají jakoukoliv zkušenost, ale jsou tací, co už je využívají ve velkém. V pořadu z vlastní zkušenosti o nich hovoří Zbyněk Hupák, vedoucí dopravy ČSAD autobusy Plzeň. Biopaliva využívají v takzvaných zelených



Martin Kubů k produkci olejů a biopaliv z řepky

autobusech a to už 20 let. Jak Hupák dokládá, bionafta je nejen levnější, ale je to ekologické palivo se vším všudy. Má vliv na snížení emisí a pokud by se nějakou náhodou, třeba při dopravní nehodě, vylilo, na rozdíl od nafty se za 30 dní spolehlivě rozloží a nevznikne kalamiční ekologická situace. Zelené autobusy lze běžně potkat při cestě ze Sušice na Kvildu nebo ze Špičáku přes Modravu na Kvildu. Cyklisté si navíc mohou v jejich přívěsech dát převézt i kola. Chválí je navíc i zástupci Národního šumavského parku, jsou po všech stránkách ekologické a to takovéto plíce republiky potřebují.

Jinak je tomu „se zelenými plícemi světa“, s deštnými pralesy v Jižní Americe, kde často na místo stromů se zde hromadně vysazuje cukrová třtina nebo sója. V tomto případě je efekt podle ministra životního prostředí Richarda Brabce, taky v pořadu vystupuje, úplně opačný. Při jeho slovech navíc posluchač zbystří, protože lze očekávat, že ani on se trendu posledních let, na řepku jen nadávat, nevyhne. Opak je pravdou, ministr Brabec tuto českou výrobu biopaliva z řepky chválí a ač fandí biopalivům z odpadů, tedy druhé generace, dobře ví, že jich není a nebude tolik, aby mohla plnohodnotně a ve velkém nahradit dosavadní výrobu biopaliv z řepky nebo kukuřice nebo cukrové řepy.

Řepka v některých případech nahradila plodiny, o něž nebyl zájem

Ostatně chválu na řepku z obrazovky pje i Pavel Částek, předseda ZD Křižanovsko. Mají ozimou řepku na 240 hektarech a jak vysvětluje, nahradila v osevním postupu ty plodiny, které částečně musely z polí ustoupit. Důvodem byl pokles stavů skotu, to byl případ hrachu a pínin a u brambor zase nižší zájem škrobařů. Zjednodušeně



Kardioložka Věra Adámková nastínila přednosti řepkového oleje

řečeno, řepka nahradila plodiny, po nichž přestala být poptávka.

K tomuto aspektu přidává senátor Veleba, donedávna prezident AKČR, ještě další okolnost a to je její velká role v půdě jako zúrodňující plodiny. Jan Veleba v pořadu vzpomíná na rok 2003, kdy poprvé EU stanovila pravidla a povinnost přimíchávat biopalivo do paliv. Musíme směrnici vyhovět, říká. Zatím i když podle jeho slov přimícháváme jen něco málo přes 5%, je to koncepčně správná záležitost. Znovu totiž připomíná její vliv na půdní úrodnost. Je v současné době na 400 tisících hektarech a ročně se u nás vypěstuje až 1,5 milionů tun řepky. Z tohoto pohledu jsme velmoc. Přitom jen část plodiny se využije pro biopaliva, další část jako hodnotná potravina a největší část jako krmení pro živočišnou výrobu, kde efektivně nahrazuje ze zámoří dováženou sóju.. Senátor v případě řepky dodává, že je to stabilizátor českého zemědělství. Cena za tunu se drží na zhruba 10 tisících korun a to je velký přínos pro pokladnu zemědělství, kde jsou i mnohé komodity, které naopak nevýdělávají a spíš je musí producent dotovat.

Produkci medu často zachraňuje řepka

Řepku v pořadu chválí i včelař František Lorenc předseda včelařského svazu ze Sedlčan. Tvrdí, pokud by nebyla dostatečná snůška medovicová, což se stává, pak úrodu medu zachraňuje řepka. Jak známo, medovice je tvořena z výměšků mšic posbíraných včelami a z nich je vytvořený včelami tmavý med. Pak je květový med světlý a ten je odvislý právě od květů i řepky.

Pak už zbývá v pořadu vyslechnout myslivce Jana Záhorku z Mysliveckého sdružení Libějovice. Připouští, že na srnci a jeleni zvěř může mít spásání řepky neblahý vliv.



Tomáš Řepka při křtu řepkového oleje z Preolu má sice v ruce novou lahev oleje, ale připsal vínem a ne jak by se nabízelo řepkovým olejem.

Je to ale v případech, kdy nemá zvěř jinou alternativu k pasení a to by si už právě myslivci měli umět pohlídat. Horší je vzrostlý porost řepky, kde se snadno schovají divoká prasata a jejich populace i díky tomu je u nás přemnožená. Nejsou v porostech řepky a kukuřice vidět.

Řepka přitom představuje z hlediska zastoupení na orné půdě pouze 11%, a má výrazně zlepšující účinky. V případě použití na biopaliva uspoří až 65 %, má vliv na snižování skleníkových plynů. To je výborná hodnota, jinými plodinami často nedosažitelná. V Preolu je podle Martina Kubů zpracování řepky zjednodušeně řečeno rozdělené do tří fází, přitom dvě první fáze jsou společné pro výstupní surovinu, tedy pro účel biopaliva nebo jedlého oleje. Až právě třetí výrobní fáze striktně oddělí další výrobní proces pro oba hlavní produkty, tedy metylester a nebo olej určený pro lidskou výživu. Té na slavnosti zahájení provozu patřila slova nejen odborníků z řad lékařů, ale i fotbalového maskota výroby řepkového oleje, Tomáše Řepky.

Pořad lze dodatečně shlédnout prostřednictvím tohoto odkazu na internetu: https://www.youtube.com/watch?v=_aealbiPuOI

Text a foto Eugenie Línková



Na tiskové konferenci během slavnostního dne v Preolu vystoupili místopředseda představenstva Martin Kubů první zprava, prof.MUDr. Věra Adámková z IKEM, Petr Cing, předseda představenstva Preolu, Miroslav Toman, prezident AK a PK ČR, Milan Dilan, starosta Lovosic a Martin Volíř, předseda Svazu pěstitelů a zpracovatelů olejin.

Kukuřice nejen jako potravina, ale i biopalivo

I tentokrát se pokusíme vyvracet mýty i biopalivech. K těm co přispívají k dobrému obrazu biopaliv první generace, patří nesporně i kukuřice. Více o tom v rozhovoru s Ing. Martinem Kubů, ředitelem divize PHM a biopaliva a OZE, AGROFERT, a.s.



Ing. Martin Kubů, ředitel divize PHM a biopaliva a OZE, AGROFERT, a.s.

► Biopaliva média u nás spojují především s řepkou, ale ono jde i o jiné komodity. Kterou dál zpracovává Agrofert na biopalivo a kde?

A přitom to celosvětově vůbec tak není. Celosvětově jsou daleko důležitější biopaliva určená do benzinů, zejména díky spotřebě v USA a Brazílii. V praxi jsou proto pro biopaliva daleko důležitější a významnější komodity jako je kukuřice, cukrová řepa nebo cukrová třtina. V ČR se na tento segment jakoby zapomíná. Přitom pro výrobu biopaliv se použije nezanedbatelná část z cukrové řepy pěstované na více než 50 tis. ha a asi 150 tis. tun kukuřice.

► Kolik kukuřice z vlastních polí Agrofertu se takto z celkového množství sklizené plodiny zpracuje?

V případě výroby bioetanolu v ČR je Skupina AGROFERT vlastníkem pouze 50 % akcií zpracovatelského závodu ve Vrdech. Druhým akcionářem je mezinárodní investor, a to významná slovenská skupina ENVIEN GROUP, provozující závody na výrobu biopaliv na Slovensku, v Maďarsku a Chorvatsku. Nejedná se tedy o zpracovatelskou kapacitu určenou čistě pro zpracování vlastní pěstované suroviny. Závod Ethanol Energy, a.s. nakupuje suroviny na volném trhu, i když velká většina pochází samozřejmě z české produkce. V ČR je situace na trhu s kukuřicí složitější situace díky velké poptávce po kukuřici na siláže jednak pro krmení v živočišné výrobě, jednak pro potřeby v bioplynových stanicích. Určení podílu na sklizni tak často není jednoduché, ale přítomnost tohoto závodu je nepochybně dobrou a dlouhodobou zprávou pro české pěstitele kukuřice na zrna.

► Dá se říci, že se pro účely biopaliv zpracovává kukuřice nižší kvality nebo je to dané především odrůdou?

Lihovar ve Vrdech umí samozřejmě zpracovat všechny kvality kukuřice, lepší i horší. Protože hlavním parametrem z pohledu výroby lihu je obsah škrobu, pro zpracování jsou obzvláště ceněné ty odrůdy, které mají vysoký obsah škrobu. Ale závod neodmítne nikoho a každý, kdo v okolí pěstuje kukuřici si může být jist, že potenciál odbytu je tu dlouhodobě zajištěn, což je dobře. V rámci osevních plánů byly vytipovány některé speciální odrůdy, které jsou z pohledu lihovarnictví výhodné (na trhu osiv lze najít pod označením Ethanol energy IDEAL), ale obecně platí, že na zpracování se hodí jakákoli kukuřice.

► Celá kukuřice se zpracuje na etanol?

Vůbec ne, i při výrobě lihu platí, že část zpracované suroviny se přemění na hodnotné krmivo, které výborně nahradí ze zamoří dovážené proteiny, jako je sója. V případě výroby lihu z kukuřice jde o tzv. suché lihovarské výpalky, často označované jako DDGS. Ostatně je to ale pozitivní průvodní jev výroby všech prvo generačních biopaliv, stejně přispívá zlepšení proteinové bilance např. výroba lihu z cukrové řepy nebo z obilí. Tyto produkty jdou tak přímo zpět do potravinového řetězce

► Proč je tedy v ČR poměr mezi jednotlivými druhy biopaliv opačný než ve světě, když se u nás bioetanol také vyrábí?

Vůbec to nesouvisí s výrobními možnostmi, ale se strukturou vozového parku. Nejen v ČR, ale mnohých dalších zemích EU za poslední dvě dekády došlo k masivnímu příklonu k osobním autům na motorovou naftu. A protože biopaliva jsou určena pro trh pohonných hmot, jejich skladba fakticky kopíruje i trh pohonných hmot a ve své podstatě i trh, resp. portfolio motorových vozidel. Až v poslední době zase začíná stoupat obliba malých benzinových úsporných motorů a tak se postupně dá očekávat alespoň zastavení tohoto trendu.

► Jaké množství biopaliv se tedy v ČR takto vyrobí a spotřebuje celkem za rok? A jaká je budoucnost biopaliv obecně v ČR?

Pro ČR platí především, že díky velmi dobré práci tuzemských zemědělců a efektivnímu zemědělství je tady pro výrobu biopaliv surovin dostatek nebo dokonce nadbytek. Platí to pro všechny druhy biopaliv. Kdyby výroba biopaliv dramaticky poklesla, tak to bude znamenat nikoli nárůst výroby potravin, ale spíše dramatický nárůst potřeby exportu těchto komodit z ČR ven se všemi negativy z toho plynoucími. Přitom i biopaliva jsou velmi dobrým vývozním artiklem. Ostatně stejně jako ropa a ropné produkty jsou již biopaliva součástí klasického komoditního trhu, takže obchod s nimi je plně svobodný a každý může vyvázet nebo naopak do ČR dovážet, jak uzná za vhodné a co mu trh dovolí. A ten je v ČR zcela volný, na rozdíl od některých jiných členských



států EU, ať již řeknu jako příklad Polsko, Francii nebo Belgii, kde – na rozdíl od ČR, platí jistá omezení pro dovoz, takže ve své podstatě preferují tuzemské producenty a dodavatele. V ČR se přitom ani zdaleka nevyrobí vše, co je tady spotřebuje. V roce 2014 se v tuzemsku vyrobilo asi 320 tis. tun biopaliv, 155 tis. tun se dovezlo a 58 tis. vyvezlo. Celková spotřeba byla asi 417 tis. tun, takže necelých 30 % biopaliv se do ČR dovezlo ze zahraničí. Poměr mezi metylesterem a bioetanolem je potom asi 75% na 25%, obdobně jako je poměr motorové nafty k automobilového benzínu.

► Jak pokročila jednání o biopalivech v parlamentu a jak myslíte, že to dopadne?

Nepokročila nikam a situace je zablokována. A to ke škodě zejména trhu s pohonnými hmotami a jeho účastníků, rozhodně nikoli ke škodě výrobců nebo dovozců biopaliv. Nyní jsou parlamentní prázdniny, takže k žádnému posunu nedojde do září. Je to přitom s podivem. Ti, kteří změny úporně blokují, argumentují tím, že nechtějí podporovat biopaliva. Přitom ale obstrukcemi brání tomu, aby na ně byla uvalena vyšší daň a státní rozpočet tak vybral více peněz. Mluví pořád o řepce, další biopaliva jakoby neexistovala, ani jiní výrobci. A to je v případě lihu v ČR prakticky většina výroby v zahraničních rukách. Takže ti, kteří napadají biopaliva a mluví o výhodách pro domácí subjekty, jako by vůbec tento fakt nebrali v úvahu. Současně si možná myslí, že tím trestají tyto domácí výrobce, přitom opak je pravdou. Dlouhodobě největším poraženým v tomto politickém duelu tak paradoxně budou distributoři pohonných hmot, kteří záhy za pár měsíců nebudou schopni bez vysokoprocenních biopaliv plnit povinnosti v oblasti snižování emisí CO₂. To je oponentům viditelné jedno, politický boj je třeba vést bez ohledu na následky, škody a důsledky. Podle všeho se tak trh změn nedočká dříve než na konci roku 2015 a škody bude počítat jak státní rozpočet, tak obchod s pohonnými hmotami.

► Dodržíme novou směrnici EU, která upřednostňuje biopaliva z odpadů?

Těžko předjímát, ale já jsem pesimistou. Úvodní myšlenka je určitě půvabná – využijme něco, co už nikdo nepotřebuje.

Bohužel, jak už to v EU bývá zvykem, tak následná realizace a provedení původní myšlenku fakticky ničí a zničí. Odpady dnes může využít kdokoli, i na výrobu biopaliv. Nic mu v tom nebrání, dokonce již aktuální česká legislativa s tímto počítá. Kdyby to byl ten levný odpad, proč to tedy nefunguje již dnes, ptám se? No protože žádný odpad dnes není levný a hlavně – žádného odpadu není dost na tak masivní výrobu. Vidíme ho někde kolem sebe? Vidí někdo nějaké opuštěné hory slámy nebo jiných zemědělských odpadů? Já ne a asi nejsem sám. Soupeří o něj dnes několik sektorů, jako je bioplyn, nebo agrární pelety, a to jsem jenom u OZE. Takže vývoj spíše bude motivovat k cílené „výrobě“ odpadů a k podobným zcestným jednáním. Přitom ohlasy typu, že nová legislativa EU je konec biopaliv I. generace je nesmysl. I těch 7 % z původních 10 % znamená významný další nárůst této generace. Často jsou uměle tato paliva stavěna proti sobě, v realitě to tak vůbec nebude. Klíčovým faktorem totiž bude nikoli označení generace biopaliva, ale procento úspory, které bude to které biopalivo schopno dosáhnout.

► Je tedy pravdou, že biopaliva mají tak velký vliv na snižování emisí kyslíčnicku uhličitého a můžete uvést fakta?

Určitě. Před 10 či 15 lety biopaliva šetřila nějakých 35 % emisí ve srovnání s pohonnými hmotami ropného původu. Dnes, díky vývoji jak výroby a úspoře energií, v efektivitě a ekonomice pěstování tuzemská biopaliva ušetří více než 60 % emisí skleníkových plynů. V čem tedy budou ty další generace o tolik lepší? Když budou nepochybně podstatně nákladnější na výrobu, na energie a na logistiku? A v tom je právě mimo jiné výhoda tuzemských výrobců a proto jsou dobří a úspěšní i na zahraničních trzích. Vše totiž začíná u suroviny. A jestli tuzemští farmáři dokážou vypěstovat efektivně a úsporně komodity, z kterých se potom biopaliva vyrábí, tak potom i ty produkty jsou žádané na trhu a zákazníci nejen v ČR o ně stojí. Při dnešní úspoře emisí v některých případech přes 65 % se tuzemští producenti nemají v budoucnu čeho bát. Jedině toho, že nová EU legislativa tento efektivní proces naruší. A ten potom dopadne právě a hlavně na farmáře a zemědělce. Těm totiž

potenciálně hrozí skokový pokles odbytu a nutnost hledat pravděpodobně exportní trhy. Je to totiž vlastně jednoduché. Když někdo nařídí používat pouze odpady, tak se s nimi začne čile obchodovat a tuzemští výrobci na ně (z donucení) přejdou. Ke škodě přijde ale tuzemský pěstitel a farmář, který ztratí odbyt a smát se bude například holandský obchodník nebo dovozce odpadů do EU ze zamoří. Moc to z pohledu našich českých zájmů pozitivně nevypadá, ale i tak se najde plno těch, kteří v tom vidí spásu. Já ne a věřím, že ani český zemědělec. Ten bude první obětí.

► Kolik se letos na tyto účely zpracujete kukuřice a s jakým množstvím počítáte do budoucna?

V ČR se letos na biopaliva zpracuje asi 140 tis. tun kukuřice, přitom se vyrobí asi 50 tis. tun suchých lihovarských výpalků (DDGS) a další tisíce tun mokrého lihovarského mláta, které je historicky také výborným krmivem pro dobytek. Jak trh s lihem, tak s DDGS se v letos významně zlepšil, takže i ekonomicky si výroba vede trochu lépe ve srovnání s minulými roky.

► Myslíte si, že velké červencové sucho ubere dost ze sklizně kukuřice?

Bohužel, vypadá to tak. Pšenice nebo řepky se podařilo sklídit dříve, než ta největší sucha dopadla na vegetace. Bohužel, kukuřice to zasáhne asi významně a tak se uvidí, jak letošní sklizeň bude vypadat. Všechno ale může být klidné i jinak, na začátku léta všichni kritizovali špatný začátek prázdnin a dnes to vypadá na nejteplejší červenec za poslední dekádu. Takže uvidíme. Naštěstí kukuřice je komodita a tak se s ní čile obchoduje a i proto jsem přesvědčen, že dostatek surovin lihovar bude mít k dispozici na příští sezonu.

Eugenie Línková



Hejnické slavnosti 2015

aneb jak chutná medovina s příměsí burčáku a sejkorky

Ochutnávky regionálních potravin mají mnoho podob a nezřídka se k nim využívá i různých poutí, jarmarků a oslav i církevních výročí. Regionální potraviny tu byly odjakživa a značka Regionální potravina jim je udělena pouhých pár let a tuto dobrou tradici jen zvýrazňuje. Tentokrát si dáme tuto jedinečnou baštu v malebném městečku s krásnou bazilikou u paty Jizerských hor, v Hejnicích. Přijměte pozvání k hodování vsutku netradičnímu, plnému nápadů a chuťových zážitků.

Dobroty u Baziliky Navštívení Panny Marie

Již tradičně patřil první červencový víkend stále populárnějším Hejnickým slavnostem. Hojně navštěvovaná akce konající se v malebném podhůří Jizerských hor navazuje na původní tradiční pouť spojenou s vysvěcením místní Baziliky Navštívení Panny Marie, které mělo navíc letos 290. výročí.



Kromě klasických poutových atrakcí, střelnice a stánků překypujících perníkovými srdci, marcipánovými zvířátky a dalšími dobrotami, si Hejnické slavnosti získaly jméno díky pestrému hudebnímu programu a také řemeslnému jarmarku. Na pódiu se mimo jiné objevili Michal Prokop, Lenny, Rybičky 48 nebo Petr Kolář. Již zmiňovaný jarmark věnovaný rukodělným výrobkům od keramiky, batikovaného oblečení po originální plstěné klobouky a také regionálními potravinami a nápoji se už tradičně rozprostíral v parku přímo před Bazilikou Navštívení Panny Marie, kde si návštěvníci mohli stranou od poutového veselí vychutnat klidnou atmosféru staročeského trhu.

Lákaly i nápoje a marmelády z rakytníku

Mezi prodejci tradičních pochoutek se objevilo například liberecké pekařství Meduňka, které se pyšní již pětadvacetiletou tradicí výroby medových perníčků všemožných náplní či zdobení. Na slavnostech byly k ochutnání především jejich bohatě zdobené koláče. Medové produkty a med samotný měl na trhu vůbec mnoho zastánců. Tekuté zlato jste mohli zakoupit třeba od Pavla Jány z Brniště, medovinu pak od Dalibora Hrončíka z Nivnice, nebo pana Zástěry z Vratislavic nad Nisou, který

svým nadšením a zasvěceným vyprávěním o jednotlivých druzích medoviny přilákal a malou ochutnávkou potěšil nejednoho kolemjdoucího. Kromě netradiční ovocné medoviny vyráběné příměsí burčáku, měl pan Zástěra v nabídce i masti a tinktury z propolisu. V nabídce zdraví prospěšných výrobků nechyběly ani marmelády a šťávy ze stále více poptávaného rakytníku, jehož zpracováním se zabývá pan Cvrček ze Lhoty pod Libčany. K mání byly ale i slané produkty třeba v podobě vynikajících uzených sýrů z dílny Petra Zemana.

Klasické občerstvení do ruky s nádechem starých časů

Vybírat jste mohli mezi sýrem se šunkou od kosti, s medvědí česnekem nebo přírodním nízkotučným sýrem. Nechybělo ani klasické občerstvení do ruky s nádechem starých časů. Od paní Laurinové ze Zásady jste mohli ochutnat sejkory se salakvajdou, tedy, jak mi vysvětlila paní Laurinová, směsí v podstatě z čehokoli. V tomto případě se jednalo o přepuštěné máslo, česnek a bylinky. Bramborové placky takto omaštěné se doslova rozplývaly na jazyku. Zkrátka, jako každý rok bylo z čeho vybírat a ten další, doufejme, bude zase o nějaký ten nápad bohatší.

Text a foto Kristýna Housová

Paštiky HAMÉ

- 5 nových příchutí
- inspirace světovými kulinářskými trendy
- plastové znovuotevratelné balení

www.novepastiky.cz

Pomazánky EasySandwich

- nová řada pomazánek na bázi rostlinných olejů
- 4 druhy: 2 vegetariánské, 1 rybí, 1 kuřecí
- plastové znovuotevratelné balení

www.easysandwich.cz

Mlékárenský výrobek roku 2015

Smetanový jogurt z Valašska

Jahoda s vanilkou

Smetanové jogurty z Valašska

- Jahoda • Jahoda s vanilkou
- Borůvka • Višň • Višň s vanilkou
- Čokoláda • Oříšek • Malina s vanilkou
- Broskev • Bílý

Mlékárna Valašské Meziříčí, spol.s r.o.
www.mlekarna-valmez.cz

Mlékárenský výrobek roku 2015

Čerstvé mléko z Valašska

polotučné

Ochutnejte

naše další mléčné - kysané výrobky:

- Acidofilní mléka: plnotučné, malina - jahoda, s cereáliemi
- Kefirová mléka: nízkotučné, jahodové, višňové
- Kysaná smetana 15%
- Valašská kyška

Mlékárna Valašské Meziříčí, spol.s r.o.
www.mlekarna-valmez.cz

Mezinárodní pohled na brambory

Podobně jako u nás je stále důrazněji vyzdvihována úloha brambor jako zdravé potravin. Pěstování brambor se světově rychle rozšiřuje, brambory se staly čtvrtou nejdůležitější potravinou, po pšenici, kukuřici a ryži. Celosvětově největším producentem brambor je Čína, velmi vysokou spotřebu brambor na obyvatele má ve srovnání s námi např. Velká Británie, více než 120 kg na osobu a rok. Naše spotřeba se pohybuje kolem 70 kg /osoba/rok.

Renezance brambor v ČR?

To je hodně složitá otázka. Souvisí jak s dostatkem vhodných pěstitelských ploch, které ubývají s postupem a zvyšováním pěstování energetických plodin. Limitujícím faktorem je i vysoká pracnost při pěstování a úpravě konzumních brambor, zaostávání a blokace vhodného technického a technologického vybavení producentů i zpracovatelů konzumních brambor. Naděje bramborářů se upínají k současnému zvýšenému zájmu vedení

státu a zejména ministerstva zemědělství, že role brambor jako hnojené okopaniny je neodmyslitelně spojená se zachováním dlouhodobé úrodnosti půdy z hlediska organické složky půdy v orničním profilu. Zachování úrodnosti půdy v našich klimatických podmínkách je základní a nejvyšší prioritou současnosti.

Ing. M. Rasochová, CSc., jednatel
MEDIPO AGRAS H. B., spol. s r. o., Havlíčkův Brod
Fota Zdeněk Hrabica

Britští vědci označili produkt nejbohatší na vitamíny

Staly se jím brambory, které mnozí poradci z oblasti zdravé výživy velmi podceňují. Rozsáhlé studie vedly k těmto závěrům: Brambory jsou mnohem užitečnější než zelí, banány nebo ořechy, které jsou usilovně propagovány protagonisty zdravých životních stylů. Pravidelná konzumace brambor (zejména ve vařené formě) normalizuje mnoho funkcí organismu. Nejúčinnější jsou brambory ve slupce. Obsahují 5krát více vlákniny než banán, obrovské množství vitamínu C a také důležitý prvek selen, kterého je v bramborách více, než v ořechách a semínkách. Obecně lze brambory charakterizovat jako komplex vitamínů a stopových prvků v kombinaci pro člověka nejvyváženější.



BRAMBOROVÁ ŠTÁVA

1. Bramborová šťáva je vynikající protizánětlivý nápoj. Velmi dobře funguje při artritidě a u mnoha dalších forem zánětlivých bolestí, zejména však bolestí kloubů a bolestí zad. Bramborová šťáva zvýší krevní oběh ve všech částech vašeho těla.
2. Bramborová šťáva je zásaditá a zabraňuje nemoci jako jsou kardiovaskulární choroby a dokonce pomáhá předcházet rakovině.
3. Bramborová šťáva je vynikající na ekzemy a akné - pomáhá uklidnit kůži.
4. Bramborová šťáva vám pomáhá při hubnutí - vypijte jeden šálek bramborové šťávy ráno, ještě před snídaní a potom večer 2-3 hodiny před tím, než půjdete spát. Bramborová šťáva sama osobě nemá skoro žádnou chuť a tak ji můžete namíchat s jinými šťávami, například ideální je mrkvová. Pokud musíte sladit, můžete přidat například trochu medu.
5. Bramborová šťáva také odplavuje z těla kyselinu močovou.
6. Bramborová šťáva snižuje také hladinu cholesterolu – obecně zlepšuje váš zdravotní stav.
7. Bramborová šťáva je také levná varianta pro detoxikaci vašeho těla. Bramborová šťáva se používala v Japonsku a na dalších místech na světě k léčbě hepatitidy a tato léčba měla dobré výsledky.
8. Bramborová šťáva je také dobrá pro léčbu pankreatitidy a při onemocnění ledvin. Bramborová šťáva je také vhodná pro lidi, kteří mají cukrovku a vysoký krevní tlak.
9. Bramborová šťáva také zabraňuje tvorbě vápenatých kamenů v močových cestách.
10. Bramborová šťáva je také vhodná jako podpůrný prostředek k léčbě nádorů a rakoviny - červené a fialové brambory obsahují velké množství antokyanů a ten zastavuje růst rakovinných buněk. Žluté a oranžové brambory obsahují

velké množství zeaxanthinu a ten je důležitý pro zrak.

11. Bramborová šťáva je alkalická a tak je ideální pro zklidnění trávicího traktu, léčení poruch trávení a při přebytku kyseliny v těle. Také je vynikající při hojení podrážděných střev a také pomáhá při hojení žaludečních vředů. Je to zázračný produkt pro gastrointestinální trakt.
12. Bramborová šťáva je plná vitamínů A, C, B a dále také obsahuje fosfor, vápník, železo, draslík, zeaxantin, vlákniny, a bílkoviny!

Vždy používejte zralé brambory, bez černých skvrn, bez zelených ploch – tyto oblasti obsahují toxiny - ujistěte se, že všechny tyto plochy byly odstraněny před odšťavňováním.

Můžete do bramborových šťáv přidávat jiné jako například mrkvovou šťávu a nebo dokonce i bylinky jako je kopřiva, šalvěj.

(egi)



1 základní surovina



cukrová řepa

Tradiční český výrobce cukru a lihu již od roku 1831

Široký sortiment produktů



Cukr



Pitný líh



Bioetanol



E85



Krmiva



Hnojiva

Největší zpracovatel cukrové řepy

37 700 hektarů, 3 100 000 tun řepy,
300 000 tun cukru, 1 000 000 hl lihu



2 cukrovary, 3 lihovary, 1 balicí centrum



Kávu pijte s tím, koho máte rádi

Jsmo národem kávomilců, lidově řečeno „kafařů“, o tom není pochyb. Zatímco jsou mnohé dovážené potraviny předmětem kritiky, káva je jednou z mála komodit, u které nikomu nevadí, že do České republiky putuje přes půlku zeměkoule. Tedy zatím...ale kdo ví?

Letošní léto nám ukazuje, že teplotami ke 40 °C se můžeme přiblížit tropům, které jsou domovinou milované kávy, dřív než se nadějeme. Každým rokem šplhají teploty subtropického pásma vzhůru a půjde-li to tak dál, budeme si kávu pěstovat sami. Nadmořskou výšku bychom na to měli, jenom ten rosný bod trochu zaostává. Představa, že si dáme šálek šumavského nebo hanáckého espresso je sice bizarní, ale nikoliv tak vzdálená. Za nějakých dvě stě let bychom se mohli ocitnout v tropickém pásmu a být v kávě soběstační. A všechnu si ji pak sami vypít!

Ačkoliv je oblíbenost kávy u nás na vysokém stupni, vysoké teplotní stupně rádi přenecháme exotičtějším krajinám a z výšin fantazie se rychle vrátíme nohama na zem. Káva má totiž mimo své delikátní vlastnosti ještě navíc kouzlo dále, o které se nechceme připravit. Brazílie, Uganda, Etiopie, Guatemala, Panama, Indie, Kostarika, Jamajka, Peru, Mexiko, Kolumbie, Kenya, Hawai a dokonce Galapágy jsou domovinou kávovníku, jehož plody si zamiloval svět. Plantáže kávovníku čítají na miliony hektarů. Jen v Kostarice jich roste na 400 milionů.

Trojlistek národních nápojů – víno, pivo, káva

Nepsaný titul „národní“ si vysloužily všechny tři nápoje díky spotřebě na osobu v celoročním měřítku. Dále mají jednu krásnou vlastnost – všechny jsou nápoji společenskými. Jen ta káva má v něčem navrch. Časově pokrývá celý den, pije se od časných rána až do pozdních nočních hodin. Což se o dalších dvou nápojích být v sebelahodnější podobě říci nedá (nebo snad někdo snídá pivo či víno...?).

Pro většinu z nás je káva víc než nápoj. Vytváří automaticky synonymum pro siestu, pauzu, chvíli relaxace, osvěžení, schůzky s kamarádkou či přítelem, kolegou, obchodním partnerem...a mohli bychom pokračovat v dlouhé řadě pojmů, směřujícím k šálku vonící tmavé tekutiny zvané káva. V málokteré domácnosti by se nenašla v kredenci dóza s kávou. Musí být stále po ruce, ať již v zrnkové nebo mleté podobě. Řeč je samozřejmě o kávě pravé plantážní, nikoliv obilninové (všem takovým říkáme jednoduše melta). Nejsou vůbec špatné, ale patří do jiné kávové rodiny, která s pravou „odrudovou“ kávou nemů-

že vůbec soupeřit, přesto, že pěkně voní. Ale jsou mezi námi i tací zatvzrelci, kteří rozdíl v kávě nevidí a všechna jim chutná stejně. Zato my „kafaři“ víme své. Rozdíl v kávě jsou značné a jen skutečně vytrénovaná „pusinka“ pozná rozdíl už po prvním doušku. V jistém ohledu to lze srovnat se senzoryčným posouzením vína či piva u pravidelných konzumentů. Dokonce je možné stejně jako u vína uspořádat degustaci kávy pro své přátele a poznáte, že káva je okouzlující společník. Má krásná ženská jména jako Arabica, Robusta, Liberica a další, které se pijí jako jednodruhové, ale mohou vytvářet i výborné kávové směsi. Můžete rozeznávat vůni citrusů, květin, ořechů i čokolády. Naučit se poznat kvalitu podle světlé konzistentní pěny a v chuti nalézat sladkost, slanost, kyselost i hořkost. V závěru zhodnotíte dojem hebkosti, pikantnosti, svíravosti, drsnosti nebo delikátnosti. S kávou je potřeba si pohrát.

Co je na kávě tak přitažlivého?

Z etického hlediska přitahuje svou mnohostranností. Káva dobře snáší samotou jednotlivce, ještě lépe snáší klábosení dvo-

jice, ujme se v pracovní přestávce, zaskočí v útržku času na cestách, je skrytou malou neřestí všech kanceláří, úřadů ba i parlamentů. Ve své průbojnosti si vydobyla místo na recepcích i zasedáních nejvyššího kalibru. Cesty kávy doslova protkaly čas i prostor jako pavučina. O prvenství může soupeřit káva snad jen s čajem. Nijak si spolu nepřekáží a těší se celosvětové oblibě. Záleží pouze na zvyklostech a tradicích toho kterého národa, od obyčejné přípravy až po gastronomicky rituální obřad.

Zcela jedinečné postavení má káva v oblasti sousedské a seznamovací. Kolikrát jsme jen slyšeli „zajdeme na kafe“, „probereme to u kafe“, „zvu tě na kafe“ nebo jen prostě „dáme kafe“? Každá z těchto holých vět je jasná a srozumitelná. Ortodoxní milovníci kávy o ní cituplně hovoří jako o „kávičce, kafičku, kafénku“ (jak půvabně říká moje kamarádka z Mutěnic). Káva je přitažlivý magický fenomén a pouhé její vyslovení na sebe váže příběhy a události každodenního života.

Hýčkání kávomilů a kafařů

Náklonnost k této smyslu naplňující lahodné tekutině vzniká pozvolna, ale když člověka chytí, tak už ho nepustí. Zdá se až nemožné, že pravá zrnková káva byla ještě před sto lety velmi drahým a vzácným zbožím. Během druhé světové války i po ní, byla něčím mimořádným a prakticky nedostupným. Pamětníci říkají, že když vám někdo tenkrát uvařil čerstvě mletou černou kávu, připadali jste si jako v nebi. Dnes je našťásti kávy dostatek a bereme ji jako samozřejmost. Navíc se o ní můžeme leccos dozvědět, kupříkladu jak se chutově liší různé druhy kávy, proč mají kulatá nebo oválná zrna, že je zelená i hnědá a jak se správně praží. Jako každá jiná potravina, tak i káva má vliv na lidský organismus. Čím kvalitnější je plantážní káva, tím méně má kofeinu. Tím více prostorů získávají nenasyčené mastné kyseliny a lipidické oleje. Velký důraz je kladen na samotnou přípravu kávy. Místa, kde si můžeme dát dobrou kávu přicházejí se stále rafinovanější nabídkou. Svě konzumenty doslova hýčkají. Kavárna mezi regály knih přímo v knihkupectví je nápadem doslova unikátním. Můžete si během popíjení lahodného moku prolistovat klidně i nezakoupenou novou knihu. O vynalézavém pouličním prodeji kávy nemluvě. Služby počínaje kadeřnictvím, manikúrou, vizážistí, stylisté, poradci všeho druhu a kdo ví, kdo ještě, podávají bezplatně kávu jako bonus ke svým službám.

Kavárna je v současnosti jako máku. Malé, velké, ve stylu retro, jiné moderní,

splývající s dobou a provokující nezvyklým prostředím. Ale i to je stále málo! Trendem posledních let jsou pražírny kávy, kterých je na území ČR již hodně přes stovku a nové stále vznikají. Některé z nich připojily ke svému provozu rovnou kavárnu, kde podávají čerstvě praženou kávu. Čerstvější už být nemůže a rozmazlování milovníků kávy pokračuje. Pražičské umění je na vrcholu a spoléhá na to, že se káva nikdy neomrzí.

Čerstvost kávy a odborná příprava vede

Školy kávy přítomné i v naší republice učí budoucí odborníky všemu, co příprava a servis kávy potřebuje. Začíná to správným nákupem kávy již v prvopočátku, kdy se ještě v žocích převládá na lodích. Než se dostane do šálku, zažije ještě složitou cestu. Účelem je zkrátit dobu přípravy kávy, od pražení, mletí a následného servisu na co nejkratší interval. Historie a dějiny kávy jsou velmi pozoruhodné, leč nejsou mým dnešním tématem. Pro zajímavost snad jen tolik, že ji k nám přivezli v 17.stol. z Turecka benátské kupci. V Praze byla otevřena první kavárna kolem poloviny 18.stol.

Prvenství ve vaření kávy si drží Turci, kteří připravovali velmi jemně mletou praženou kávu v džezvě. Odtud tedy název „turek“, kterého si dodnes někteří vaří doma. Na rozdíl od pečlivé původní receptury jsme si přípravu barbarsky zjednodušili na pouhé přelití mleté kávy horkou vodou, nejčastěji do velkých snídaňových

hrnků, což nemá ve světě obdoby. Skokem se dostáváme k prvnímu přístroji na přípravu espresso, který se objevil v Itálii a byl v roce 1903 patentován. Dnes je espresso nejrozšířenějším druhem kávy nabízené v kavárnách.

Italové milují své „ristretto“ - pro představu je to ten nejmenší šálek (náprstek) velmi silně koncentrované kávy. Rozmazlovat se necháváme i novějšími druhy, jako je „café latte“ (káva s mlékem) nebo „cappuccino“ (vysoká mléčná pěna). Mistrovským dílem je „macchiato“ z espresso a mléčné pěny. Povrch tvoří mléčný flek, který je zvláštním efektem. Zkušený barista ovládá tuto přípravu natolik, že vytvoří z tohoto mléčného fleku na povrchu obrázek tzv. latte art. Většinou je to srdíčko, motýl či rostlinka, ale také mnoho jiných tvarů, podle zručnosti baristy. Taková „krásná káva“ vyloudí úsměv na rtech a učiní den hezčím. Jako mnohé úžasné věci na světě, jsou i obrázky na kávě dílem náhody. Ať to bylo jakkoliv, dnešní školení baristé přivedli tuto hříčku kávových odstínů k dokonalosti. Stejně jako to, že vám může pražírna upražit kávu takřikajíc na míru. To bylo ještě donedávna jen pohádkovou iluzí. Milovníci kávy prožívají vlastně převratnou dobu hojnosti. Jsme v naději, že k nám dorazí i zvyklost začínat den ranní siestou, jak je tomu u Italů či Francouzů. Většinou nesnídají doma, ale poklidně si vychutnají svůj první šálek kávy při cestě za prací i radostmi všedního dne.

Eva Kloudová





V testech porazil tvaroh vanilku

Zmrzlina je vedle osvěžení ve vodě či bazénu dalším populárním a chutným řešením, jak se vypořádat s letními vedry. V mrazicích boxech obchodů najdete balené pochoutky mnoha druhů a podob, většina z nás však sáhne po osvědčených vanilkových nebo tvarohových nanucích s čokoládovou či kakaovou polevou. Stejný výběr zvolil i červencový magazín DTest, se kterým Potravinářský obzor úzce spolupracuje.

Letošní teplotně rekordní léto si zřejmě výrobci zmrzlin a mražených krémů nemohou vynachválit. Se rtuťovým sloupcem totiž raketově stoupá popularita jejich produktů. I když k dostání jsou celoročně, teď mají jejich výrobci žně. Ačkoli se snaží o nápadité limitované edice zmrzlinových příchutí, ty klasické si drží stabilní základnu fanoušků. I to byl důvod, proč se redaktoři DTestu rozhodli prověřit kvalitu 17 vanilkových a 5 tvarohových nanuků a poslali je do laboratoře. Zatímco tvarohové dopadly dobře, převážná většina vanilkových zmrzlin kvalitativně trpí hlavně tím, že obsahuje velké množství kokosového oleje.

Víte, co jíte?

Základ smetanových, tvarohových nebo jogurtových zmrzlin tvoří mléčný tuk. Dále jsou zmrzliny vodové, ovocné, sorbety nebo s rostlinným tukem, u kterých je větší část mléčného tuku nahrazena nejčastěji kokosovým olejem. Mražený krém vodový a sorbet pak nesmí obsahovat záměrně přidaný žádný tuk.

Mražený výrobek je na obalu označen skupinou, do které spadá - smetanový, mléčný (nebo tvarohový), s rostlinným tukem, vodový, ovocný, sorbet - podskupinou podle použité ochucující složky (například vanilkový, jahodový, kakaový, karamelový apod.). Je tak rozdíl mezi „mraženým krémem tvarohovým“, který se skládá z tvarohu a např. „mraženým krémem s rostlinným tukem tvarohovým“, kde tvaroh tvoří pouze ochucující složku. Ve výrobcích „s rostlinným tukem“ nahrazuje rostlinný olej část mléčného tuku, což nelze považovat za chutnější ani zdravější způsob výroby. A co doporučuje DTest? Z hlediska kvality vybírat mražené krémy bez přidaných rostlinných tuků, které mohou skrývat škodlivé transmastné kyseliny - tedy raději jen mléčné a smetanové (popřípadě tvarohové a jogurtové) nebo vodové, ovocné či sorbety.

Zmrzlina mnoha tváří

Mražený krém balený má několik podob. Můžete jej koupit ve vaničce, například v půllitrových nebo litrových baleních, nejčastěji pak na dřívku v podobě nanuku

(které se prodávají i po více kusech v krabici) popřípadě v oplatce (nejčastěji v kornoutku). Vedle toho existuje ještě zmrzlina točená nebo kopečková, které však mezi balené mražené krémy nepatří. Upravuje je ještě jiná legislativa a vztahuje se na ni hned několik předpisů. Kromě vyhlášky č. 77/2003 Sb. pak zejména Nařízení Evropského parlamentu a rady č. 178/2002, Nařízení ES č. 852/2004, Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 a vyhláška č. 137/2004 Sb., které zahrnují požadavky na kvalitu použitých surovin, hygienickou a mikrobiologickou jakost.

Co najdeme pod obalem?

Z čeho se zmrzlina vyrábí, to obvykle nebývá žádným velkým tajemstvím. Byli byste však mnohdy překvapeni, kdybyste měli s sebou lupu a uměli dobře číst drobné písmo ve svárech obalů. Nanuky a zmrzliny ale nemůžeme dlouze studovat, přece jen v teplých rukou bychom se na nich dost provinili. Redaktoři DTestu to však riskli a za nás zjišťovali, co všechno se pod obal vejde. Seznamy použitých su-

rovin bývají dlouhé a nudné. Na druhou stranu je výčet ingrediencí důkazem toho, jak se výrobci snaží vyrobit senzoricky atraktivní produkt za přijatelnou cenu. Tvarohové nanuky vycházejí z tohoto klání lépe než vanilkové, obsahují minimálně padesátiprocentní podíl tvarohu. Zbytek náplně tvoří smetana, mléko a voda spolu se stabilizátory, emulgátory, případně barvivy. Některé vanilkové zmrzliny mají na prvních třech místech (tedy v největším zastoupení) pitnou vodu, cukr a kokosový tuk. V lepších případech pak odstředěné mléko, cukr a kokosový olej. Toho nejvíce naměřili u výrobců K-classic Maxi Vanilla a Tesco Value, kde tvořil ¾ z celkového množství tuku. Vanilkovou příchut' mraženým výrobkům dodávají buď mleté, nebo extrahované vanilkové lusky, jen v osmi případech použili výrobci vanilin. U některých výrobců se o původu vanilky na obalu nenajde ani zmínka.

Sladká chuť je podmínkou

Nebyl by to správný „cuc na špejli“, kdyby nebyl nejen chladný, ale také líbezně sladký. Meze toho, kolik cukru je už moc (jak po výživové stránce, tak po té smyslové) a kolik málo, bude asi individuální. Výzkumy a zkušenosti však potvrzují, že člověk ve vyspělých zemích přijímá během dne cukrů až moc a určitá snaha o jeho snížení je více než žádoucí. Nadbytek cukrů ve stravě se ukládá v těle v podobě tuku, je příčinou obezity a s ní spojených onemocnění (např. cukrovka II. typu). A tak pozor, diabetici! Nejvíce sacharózy (bílý cukr) odhalily testy u tvarohového výrobku Prima Mrož (23,6%), nejméně jej pak obsahovala Olympia Tvarohová a Big Milk Choco od Algidy (shodně po 14,3%)

Poleva také prodává

Vedle mléčné nebo hořké čokolády může být nanuk máčen v „polevě“ z mléčné nebo hořké čokolády. Jak samotnou čokoládu, tak polevy z ní charakterizuje vyhláška č. 76/2003 Sb. a striktně výrobcům ukládá požadavky na složení. Na polevu z mléčné čokolády je z hlediska množství a kvality tuku kladen větší nárok než na mléčnou čokoládu. V jejím případě konkrétně nařizuje vyhláška minimální obsah celkového tuku ve výši 25%, zatímco u polevy z mléčné čokolády je minimální podíl tuku stanoven na 31%. Nanuk je však často pokryt kakaovou polevou. Ta však legislativě uniká. Není vyhláškou definována, skládá se převážně pouze z kaka, rostlinného tuku a cukru a receptura kakaové polevy je tak v rukou výrobce. Kakaové máslo a sušené mléko, dvě důležité složky čokolády, mohou kakaové polevy také obsahovat, výrobci testovaných vzorků však jimi obvykle šetřili.

Které nanuky do ruky?

Jestli se k mrazicím boxům pro chladivé osvěžení vrátíme, o tom rozhodují hlavně naše smysly. Senzorické hodnocení proto hrálo u všech 22 výrobců důležitou roli. A jak přísným kontrolorům chutnalo? Jedničku s hvězdičkou (velmi dobře) nedostal žádný. Mezi tvarohovými nanuky získaly čtyři, z celkových pěti, známku dobře. Vůbec nejlépe z nich dopadl tvarohový Mrož od Primy. Hned za ním se umístil vanilkový nanuk Fine Life z Makra. Nejhorší, dostatečné hodnocení, si odnesl výrobek Pinko Vanilka. Hodnotitelé mu vytýkali vodovou konzistenci, vinou které zřejmě skončil nejhůře ze všech i v celkovém hodnocení kvality.

Text a foto Vladislava Tomanová ve spolupráci s redakcí DTest

Jak DTest hodnotil?

Test nanuků sestával ze dvou částí, laboratorní a praktické, tzv. senzorické. V laboratorních testech si hodnotitelé vzali na mušku kvalitu tuku obsaženého v náplních i celých nanucích. Vyšší obsah nasycených mastných kyselin poukázal na použití levného kokosového oleje. Všimli si i případného obsahu škodlivých transmastných kyselin. Testy senzoriky spočívaly ve zhodnocení chutě a vůně náplně i polevy, vzhledu, konzistence v ústech a celkového dojmu.

Rada před nákupem

Konzistence zmrzliny by měla být jemná, krémová a bez hrudek, větších krystalů nebo vzduchových bublin. Balenou zmrzlinu nakupujte s neporušeným a čistým obalem a uvnitř nijak poškozenou, polámanou nebo dokonce rozteklou. Je vhodné vždy kontrolovat datum minimální trvanlivosti a nezmrazovat již jednou rozmrazené výrobky.

Studená pochoutka v legislativě

Zmrzlina nebo balený mražený krém jsou charakterizovány vyhláškou č. 77/2003 Sb. a jedná se o produkt, který se vyrábí zmrazením připravené směsi na teplotu -18 °C a nižší. Požadavky na mléčnou čokoládu a polevu jsou pak součástí vyhlášky č. 76/2003 Sb.

Mlsalové z historie

- * Alexandr Makedonský prý rád jedl sníh a led ochucený medem a nektarem.
- * Odkazy v bibli poukazují na vašeň krále Šalamouna pro ledové nápoje během sklizní.
- * Římský císař Nero za své vlády údajně často vysílal posly do hor, aby mu přivezli sníh, který pak ochucovali ovocem a šťávami.
- * O tisíc let později přivezl Marco Polo ze své výpravy na Dálném východě recept, který připomínal šerbet, tedy arabský ledový nápoj.

Evropa se zpožděním, zato s nápady

Ve střední Evropě se zmrzlina stala oblíbená v první polovině 18. století. Vyráběla se ze smetany a žloutků šlehaných s cukrem. Do této hmoty se přidávaly různé přísady jako ovoce, vanilka a kakao. Výroba zmrzliny v českých zemích se rozšířila počátkem 20. století, kdy ji vyráběly zejména cukrárny. V roce 1903 byl patentován zmrzlinový kornout a v roce 1921 byla vyrobena první zmrzlina s dřívkem. Roku 1936 byl sestaven plně automatický rotační stroj, který zmrzlinu na špejli vyráběl. V pražském Lak-tosu se zmrzlina začala vyrábět v roce 1949. Postupně začaly vyrábět zmrzlinu i další mlékárny.



Jak se vyhnout tuku u vnitřních orgánů

V naší pravidelné rubrice, kde se vyjadřují odborníci ze Světa zdraví, se tentokrát podíváme trochu každému z nás pod kůži. Co se tam děje, když tloustneme. Zvenčí je to jasné a odborníci tomu říkají stručně, že jde buď o hruškovitý tvar nebo jablko. Jemné speciální přístroje se vám ale v těchto pobočkách Světa zdraví podívají, co se děje uvnitř těla a určí podle zatučnění i věk tloušťky, ne ten reálný, ale co napoví tuk v těle. Bývá to katastrofa a odborníci, jako je i Bc. Eva Kuhnová, co v Potravinářském obzoru radí, jak zhubnout a zdravě se stravovat, probere s každým, co jí a jak nezdravé potraviny v jídelníčku nahradit. I tentokrát prozradí i víc.



Bc. Eva Kuhnová

Ztloustnutí se nejdřív projeví známou pneumatikou a brzy se začnou krmit i tukové buňky na jiných částech těla. Smutná pravda je to, že tělo si ukládá do tuku veškerou přebytečnou energii, ať už ji získáme z jakéhokoliv jídla, nejen z tučného.

Lékaři potvrdí, že naše tělo ročně ztratí zhruba desetinu tukových buněk a vzá-
pětí je nahradí. Za osm let tak vyměníme
polovinu tukových buněk za zbrusu nové.
Jejich celkový počet si však udržujeme
na stabilní úrovni. Dokonce ani obézním
lidem, kteří zhubli až 20 % původní váhy,
tukové buňky ne vždy ubudou. „Proto pro-
střednictvím speciálních přístrojů sledujeme
především tzv.vnitřní tuku. Jejich úbytek je
velmi vítaným faktorem a prozradí, že klient
se dal na dobrou cestu správných stravova-
cích návyků,“ říká Eva Kuhnová.

Tuky pod kůží nejsou zdaleka tak nebezpečné, jako ty, jež obklopují vnitřní orgány. Tvorí útrobní, neboli tzv. viscerální tuk, který je biologicky aktivní, a proto se považuje za endokrinní orgán. Produkuje hormony a další látky, jež ovlivňují - samozřejmě negativně - fungování jednotlivých

orgánů. Varování lékařů, že pět až deset procent všech nádorů je způsobeno nadváhou a obezitou není totiž jen planým strašením.

Jak na zatučnění reagují jednotlivé orgány

Slinivka přestává stíhat vyrábět dostatek inzulínu a zároveň se zvyšuje odolnost tkání vůči tomuto hormonu, která zase dále zvyšuje tendenci přibírat. A jsem u začarovaného kruhu, jemuž se říká cukrovka.

Játra jako další nesmírně důležitý orgán fungují jako chemická továrna našeho organismu, začnou také ukládat tuk. Pokud je přísun tuku v potravě dlouhodobě příliš velký, může být jaterní buňka tukem přímo nabitá, až následně vyroste. To vede až ke zvětšení celých jater. Pokud je nepřestane dál krmit, ztučnění jater (steatóza) se změní ve fibrózu a odtud je již malý krůček k jaterní cirhóze. Játra jako kámen tak nemusí být z alkoholu! A věděli jste, že zvětšená játra mohou člověku dokonce vadit i při pohybu?

Klouby, šlachy a páteř si také všimnou každého usazeného kila. Zvyšuje se zátěž, chrupavky se tak dříve opotřebovují a bolí. Čím dál víc.

Srdce zase při zatučnění reaguje jako přetížená pumpa. Má samozřejmě o to víc práce, o co „větší“ tělo musí obsluhovat dodávkami krve. Funguje tím hůř, čím víc tuku ho obklopuje. Zvyšuje se krevní tlak a kvůli zvětšení tukové tkáně vzrůstá průtok krve tukem. Srdce je tak nuceno zvyšovat svůj výkon. Roste hlavně objem krve, který vytlačí při jednom stahu. Takovým dlouhodobým chronickým přetížením „pumpy“ dochází ke zbytnění levé srdeční komory a následně může postupně dojít k srdečnímu selhání. Zvětšené srdce ochabne a ztrácí výkon - asi o 10 % každý rok.

Vysoká hladina tuků v krvi vede ke kornatění cév, které postihuje všechny tepny v těle. Nejnebezpečnější je ale ucpávání srdečních a mozkových cév. Pokud se uza-
vře aterosklerotická věnčitá tepna, dojde k infarktu části srdečního svalu. Když se ucpe (nebo naopak praskne kvůli křehkos-
ti, způsobené tukem) céva v mozku, jde o mrtvici. Obojí může znamenat konečnou.

Hlava má s tloušťkou taky své specifické problémy i když se tvrdí, že tloušťci jsou klidasové a pohodáři. Opak bývá pravdou. Obezita s sebou nese častější výskyt depresivních a úzkostných stavů. Více jak čtvrtinu obézních postihují deprese. Platí to ale i naopak - lidé s depresí často přibírají na váze, ať už je příčinou užívání některých antidepresiv nebo jídlo, které slouží u těchto lidí jako protistresový prostředek.

Eugenie Línková

Vyzkoušejte s námi zdravé dobroty

Naše poradkyně má pro čtenáře Potravinářského obzoru několik zajímavých receptů. Dá se s nimi hubnout, nehladovět a nechřadnout, ale naopak. Dva jsme vyzkoušeli, jsou chutné, v horku osvěží a necítíte se ztěžka, přecpaní.



Tatarák z lilku

Lilek rozkrojíme napůl a dáme na plech rozkrojenou stranou nahoru. Vložíme jej do trouby a pečeme nasucho, při teplotě 180 stupňů cca 35-45 minut.

Po upečení vydlabeme lžící dužinu a rozmačkáme ji v misce vidličkou.

Na olivovém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku a drcený česnek s rajčetem na kostičky. Přidáme rozmačkaný lilek. Osolíme, opepříme a přidáme drcený kmín.

Směs necháme vystydnout, přidáme plnotučnou hořčici a dochutíme chilli nebo tabascem. Podáváme s celozrnnými topinkami opečenými nasucho.

Koláč s meruňkami

Je to zcela běžný recept na kynuté těsto, jen se namísto bílé pšeničné mouky dá pohanková (300gramů) k ní se přidá 80 gramů třtinového cukru, pět lžic olivového nebo jiného rostlinného oleje, osolí se a přidá se mléko s rozdělanými kvasnicemi z půlky kostky a jedno vejce. Po vykynutí se natře placka koláče netučným tvarohem oslazeným rýžovým, řepným nebo ječným sirupem (javorový je samozřejmě dobrý) a na to se pokladou meruňky. Žmolenu

děláme ze špaldové mouky s rozpuštěným máslem a třtinovým cukrem. Může se jemně posypat skořicí.

(egi)



Doporučujeme třikrát drůbež na různé způsoby

**Kuře na citrónu a cuketách
(4 porce) – vhodné na oběd
nebo na večeři bez přílohy**

4 porce po cca 250 g kuřete, 400 g malých cuket,
2,5 dcl zeleninového vývaru, 1,2 dcl bílého vína,
1 ks citrón, 1 ks cibule, 8 stroužků česneku, 5 snítek
tymiánu, 2 snítky rozmarýnu, drcený pepř, sůl

Kuře osolte a opepřete, dejte do zapékací misky, přidejte na kolečka nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek, na kolečka nakrájený citrón a bylinky. Podlijte vývarem a vínem. Pečte při 180 °C 30 minut. Pak přidejte nakrájené kolečka cukety a pečte ještě 15 minut.

Krůtí koule s růžičkovou kapustou (4 osoby) – vhodné na oběd nebo večeři

400 g krůtiho masa, 150 g růžičkové kapusty, 150 g pohankových vloček, muškátový květ, sůl, trochu oleje

Omyté a osušené maso nakrájete na kousky, rozmixujete ho a ochutíte muškátovým květem a solí. Růžičkovou kapustu vložte do vroucí osolené vody a vařte asi 8 minut. Kapustičky vyjměte a po vychladnutí každou obalte mletým masem a v dlaních zakulaťte. Na závěr masové koule obalte v pohankových vločkách, rozložte je na plech lehce potřeným olejem a pečte v troubě vyhřáté na 190 °C asi 25 minut.

Zapečené krůti maso s rajčaty
(4 osoby) – vhodné na večeři + knuspi
chléb, vhodné pro oběd + brambory

800 g krůtích prsou, 700 g menších rajčat, 200 ml bílého
vína, 2 menší červené cibule, 4 velké stroužky česneku,
2 snítky rozmarýnu, sůl, pepř, 1 lžička olivového oleje

Krůtí maso pokrájejte na kostky, osolte, ope-
přete a na olivovém oleji osmahněte. Zalijte
bílým vínem, přidejte plátky česneku a snítky
rozmarýnu. Duste 5 minut. Do olejem vyma-
zaného pekáčku rozložte maso i se šťávou,
na něj vyskládejte čtvrtky nebo půlky rajčat
a dílky cibule. Posolte, pokapejte olivovým
olejem a zapékejte asi 20 minut při 200 °C
(v horkovzdušné troubě při 180 °C) s horním
grilem. Směs rozdělte do talířů, zalijte šťávou
z pečení a podávejte s čerstvým pečivem
nebo s bramborami. **(egi)**

(egi)



Eugenie Línková

Neodborné zásahy do zdravé výživy mohou být zdrojem velkých problémů

Prof. MUDr. Věra Adámková, CSc. působí na Pracovišti preventivní kardiologie v Institutu klinické a experimentální medicíny v Praze Krči. Zároveň je v předsednictvu Společnosti pro výživu a jako uznávaná odbornice je zvána na různé zajímavé akce, v jejichž portfoliu je právě tematika úzce související s její profesí. Na jedné z nich jsme získali od této odbornice souhlas k rozhovoru.

Předešleme ovšem, že paní profesorka si nejdříve pečlivě prostudovala Potravinářský obzor a pak teprve na spolupráci kývla. Je o ní známo, že se publikování v magazínech, kde se objevují pravidelně povrchní a zavádějící informace od takzvaných odborníků a výživových poradců s týdenními kurzy, vyhýbá. O to víc nás souhlas potěšil.

►Ze své praxe preventivní kardiologie víte paní profesorko velmi dobře, co z valné míry ovlivňuje naše zdraví. Na jakém místě v žebříčku vlivů je strava?

Musím předeslat, že pro nefarmakologické možnosti léčby mnoha chorob máme dva hlavní směry – pohybovou aktivitu a stravování. O vlivu stravy na naše zdraví věděli už mnohé naši předkové, také ještě před několika desetiletími mnoho starších lidí běžně používalo výraz „zdrava“.

Strava (stravovací návyky, dietní režim a další výrazy pro stravování) je velmi důležitou součástí léčby – jak v prevenci primární (to je období, kdy člověk má rizikové faktory pro určitou chorobu, ale nikoli ještě chorobu), tak v prevenci sekundární (tedy již po vypuknutí choroby). Stravou můžeme ovlivnit hodnotu cukru v krvi, a tím tedy i do jisté míry úspěšnost léčby diabetes mellitus, zejména typu 2, hladiny tuků a tím se aktivně podílet na prevenci rozvoje aterosklerotických komplikací. Velmi dobře je ovlivnitelná hladina kyseliny močové, mastných kyselin, některých minerálů a podobně.

►Vše začíná už v dětství, kdy bychom právě stravu neměli podceňovat. Co by v jídelníčku dětí zásadně nemělo chybět?

Jídelníček dětí musí být pestrý, obsahovat všechny nutné hlavní složky, tedy cukry, tuky, bílkoviny, dále přirozené antioxidanty (ovoce, zelenina), minerály, stopové prvky...Nevyvážená strava v dětství může být příčinou mnoha zdravotních problémů, příkladně poruch funkce štítné žlázy, nadváhy a jmenovat lze dál. Zdravé návyky při stravování dětí jsou tedy velmi důležité.



Prof. MUDr. Věra Adámková, CSc. se nebráníla snímku se zmrzlinou u pojízdné prodejny hliněné mléčárny Tatra. V létě v horku je to podle ní jedno z nejlepších osvěžení.

►Jak se díváte na módní vlny takzvané osvěty často samozvaných poradců a expertů na zdravou výživu, kteří například radí vyjmout ze stravy dětí cukry, červené maso atd.?

Výživa je skutečně velmi důležitá a neodborné zásahy mohou být zdrojem velkých problémů. V současné době radí velmi často lidé, kteří o výživě a jejím postavení v důležitosti dopadu na lidské zdraví vědí žalostně málo. Odborné rady znamenají, že je poskytuje odborník, tedy člověk, který splnil požadavky na dané téma, příkladně nutriční terapeut, (dietní sestra), lékař, nikoli člověk, který absolvuje krátký (často i pouze internetový) kurz. Zde mohou potom tyto neodborné rady vést k poškození zdraví člověka, při tom bez odpovědnosti radícího. Všechny omezující diety mají být až součástí léčebného plánu a mají vycházet z důkladné rozvahy, zejména v dětském věku. Důležitou součástí je i školní stra-

vování dětí, protože to bývá často jediné teplé jídlo, které dítě má. Tomuto tématu se věnují odborníci třeba ze Společnosti pro výživu, kteří pořádají i kurzy pro školní kuchyně a mají velkou odezvu.

►Dnes většina magazínů vaří a radí co jíst. Co vám především na těchto radách vadí a čeho se vyvarovat?

Kuchařské rubriky by mohly být přínosným zpestřením časopisů, mohly by přispět k rozšíření zkušeností a obohatit znalostmi čtenáře. Myslím, že ve většině případů tomu tak i je. Někdy jsou však poskytované rady úsměvné, protože zcela zanedbávají možnosti našeho trávicího systému, ale to jsou skutečně spíše komicke laické příspěvky.

►Jak se my Češi ve srovnání s ostatními národy stravujeme a kde jsou rezervy?

Česká kuchyně je stále poměrně kaloricky vydatná, používá dosti živočišných tuků, i když v posledních 20 letech došlo k mírnému snížení jejich spotřeby, ale bohužel, nebyl vyvážen patřičným zvýšením tuků rostlinných. Stále je v našem jídelníčku málo čerstvé zeleniny, ovoce, ryb, rostlinných olejů i nízkotučných mléčných výrobků. Z mezinárodních statistik vycházíme jako národ, který se nebrání požívání alkoholu a je velmi tolerantní ke konzumaci alkoholu dospívajícími (i dětmi), což není úplně to, co bychom chtěli. Dále se konzumuje poměrně velké množství slazených nápojů, které jsou velkým zdrojem kalorií.

►Co si sama zásadně nedáte k jídlu a co je podle vás zdravý jídelníček. Platí stále ona pověstná potravní pyramida?

O mně je známo, že mám ráda tvaroh a zeleninu, takže já si žádné velké příkoří nečiním.

Rozložení potravin v té tzv. pyramidě je racionální a ukazuje, které potraviny by měly být zásadní pro zdravou populaci. Zdravý jídelníček musí být skutečně pestrý, nikoli jednostranný, konzumace sladkostí



Novou kapacitu na výrobu řepkového oleje v lovosickém závodě firmy Preol profesorka Adámková uvítala a přijala pozvání na slavnostní zahájení provozu. Na snímku je během tiskové konference s předsedou představenstva firmy Preol Petrem Cingrem (vlevo na snímku) a s Martinem Kuběm (vpravo), ředitelem Preolu.

má být opravdu pouze někdy, nikoli jako běžná součást každého jídla.

►Jak se díváte na umělé doplňování vody fluoridy a nebo sycení soli jódem? Některé zahraniční výzkumy ukazují na to, že třeba právě voda takto upravená nemusí mít kyžené účinky a je tomu spíš naopak.

Fluor je stopovým prvkem, jeho hladina v organismu je ovlivněna nejen příjmem, ale také lokalitou. Fluor je jedním z důležitých prvků s vlivem na stav zubů. Přidání fluoru do zubních past je známé a řídí se předpisy, takže zubní pasta může obsahovat fluor jenom do 15% celého objemu. Udává se, že tím může dojít ke snížení zubního kazu asi o 20%. Na trhu bývá i fluoridovaná sůl, 250 ppm fluoru. Sůl se fluoridovala od roku 1950 ve Švýcarsku, od roku 1994 u nás, ale předpisy jsou mnohdy měnlivé tak, jak se mění znalosti. Problémem českých dětí je kvalita zubů. V prevenci zubního kazu se fluoriduje i mléko, ale nikoli u nás. V mléce bývá přidán fluor v podobě 2,2% roztoku fluoridu sodného před pasterizováním (ve Švýcarsku od roku 1962). Jinak jsou na trhu fluoridované zubní gely, byly používány i fluorové tablety. Prevenci zubního kazu řeší multidisciplinárně stomatologové, ale v současné době mám pocit, že prevence zubního kazu není zcela prioritním úkolem našeho zdravotnictví, což považuji za škodu. Debata o fluoridaci pitné vody probíhá a vedle seriózních údajů o vlivu fluoru se objevují i spíše populistické a neseriózní zprávy o účincích fluoru na lidský organizmus. Celý problém potřebuje zásadně odborné vedení a doporučení na bázi řádných vědeckých poznatků a odbornému posouzení by se měla věnovat větší pozornost.

►A co jód a sůl?

Jodidace soli prošla také svým vývojem, přídavek jódu do soli se uvádí max. 0,005%.

Jód patří k velmi důležitým prvkům pro lidské zdraví, je nezbytný pro správnou funkci štítné žlázy, v těhotenství může být příčinou poškození plodu, udává se, že v dětském věku může být zodpovědný za snížení mentální kapacity dítěte. Největší význam má pro správnou činnost štítné žlázy a v potravě můžeme mít nejen nedostatek jódu, ale také tzv. strumigeny, tedy potraviny, které vlastně snižují činnost štítné žlázy.

Endemie III. stupně nedostatečné funkce štítné žlázy byla v Evropě i na našem území popisována ještě začátkem 20. století. Šlo o zdravotní postižení s poruchou růstu, s těžkou mentální retardací, často obrovskou strumou a zvláštními typickými obličejovými rysy. Jodidace kuchyňské soli byla v Československu zaváděna od r. 1947 do r. 1953 - na konečnou dávku 25±10 mg KI/1 kg soli, od té doby se u nás endemicky struma nevyskytuje.

Světová zdravotnická organizace oznámila v roce 2004, že 43% evropských dětí ve věku od 6 do 12 let má nedostatečný příjem jódu. Suplementace jódem je úspěšně používána u vysoce rizikových populačních skupin, např. v těhotenství. V Rumunsku úspěšně nahradil jodovanou sůl jodovaný olej a v Itálii (Sicílie) je užívána jodovaná voda. Mimo Evropu se jód přidává do čaje v Číně, přídavek jódu do cukru byl zkoušen v Guatemale a Súdánu.

V rámci Evropské Unie (EU) byl stanoven doporučený denní příjem pro dospělé osoby 150 µg jódu s maximem 600 µg/den.

V roce 2010 zařadila síť EURRECA (European micronutrient REComendations

Aligned) jód mezi deseti nejvýše ceněných mikroživin, které vyžadují revidované doporučení a unifikovanou politiku dalšího vývoje.

►Sama se aktivně účastníte i některých výzkumů, o jaké jde především?

Před několika lety jsme dokončili ve spolupráci s Fakultou rybářství a ochrany vod a Univerzitou v Uppsale výzkum na podávání speciální krmné směsi kaprům s dopadem na jejich výživové vlastnosti a výsledek předčil naše očekávání. Opakovaně provádíme analýzy jídelních zvyklostí v České republice, nyní probíhá grantový projekt i s ohledem na životní styl některých minoritních skupin.

►Jsou to právě praktické poznatky z kardiologie co vás vedlo k činnosti ve Společnosti pro zdravou výživu? Jaká je náplň této činnosti a co hlavně řešíte a prosazujete?

Výživa se prolíná prakticky všemi klinickými obory a živé organismy musí fungovat jako celek. Jeden ze základních ústavů při vzniku Institutu klinické a experimentální medicíny byl Ústav pro výzkum výživy lidu, který přinesl některé světově unikátní výsledky výzkumu, takže se doplňuje klinická praxe a experimentální poznatky. Společnost pro výživu, která byla založena v roce 1945, je odbornou společností s mezinárodním renomé a snaží se přivádět nové poznatky do široké praxe, pravda, někdy s ne zcela uspokojivým výsledkem, ale to je jenom znamením pro smysl další práce.

►Doma i v zahraničí se věnujete i přednáškové činnosti a jako účastník různých odborných konferencí jste u zdroje informací. Co je v současné době doporučením vás a vašich kolegů, pokud jde o vliv jídla na naše zdraví?

Společnost pro výživu vydává Doporučení pro výživu, která jsou vždy upravována na základě nových poznatků mezinárodního významu a další odborné společnosti mají ve svých Doporučeních pro léčbu různých chorob i doporučení výživy, pokud mají pro léčbu význam.

Vstupním rozhovorem jsme v magazínu Potravinářský obzor představili českou uznávanou odbornici na zdravou výživu, prof. MUDr. Věru Adámkovou, CSc. z IKEM. Souhlasila i s tím, že na dotazy k této tematice od našich čtenářů ráda odpoví a bude se dle svých pracovních možností ráda odborně vyjadřovat k otázkám zdravé výživy. Tím se řada našich odborných poradců rozšiřuje a nás těší, že informace pro vás, naše čtenáře máme od skutečných kapacit ve svém oboru.

Eugenie Línková

Přírodní pyré bez přídavku nabízí pouze firma TOKO AGRI

Myšlenka produkovat čistý ovocný mošt vznikla v roce 2011 jako reakce na nedostatek českých kvalitních produktů. Mošty vyrábí společnost TOKO AGRI a.s. v provozovně v Rudicích u Uherského Brodu pod obchodní značkou Ovocňák. Na letošní Zemi živitelce v Českých Budějovicích se ale tato společnost představí i s dalšími zajímavými produkty. Více k tomu prozradil ing. Tomáš Kořínek, ředitel této divize rodinné firmy TOKO.

► Jak velkou škálu ovocných moštů a zeleninových šťáv už dnes máte a co k nim v poslední době přibylo?

Dnes máme rozhodně nejširší nabídku čerstvě lisovaných šťáv a pyré na českém trhu. Umíme dnes nabídnout každému klientovi, co má rád. Pokud klasiku, je tu vynikající 100% jablko, nebo třeba Jablko-Hruška. Pokud má rád něco sladšího, může sáhnout po kombinaci Jablko-Víšeň, Jablko-lesní ovoce, Jablko-Jahoda, Jablko-Mrkev atd. Jestli by rád něco kyselého, je pro něj připraveno Jablko-červený nebo černý rybíz, Jablko-Angrešt, Jablko-Bezový květ nebo třeba Jablko-Malina. Jestli má člověk raději zeleninové, pak určitě může vyzkoušet Jablko-červená řepa, Jablko-Mrkev nebo Jablko-Celer. Pokud klienta zajímá hlavně zdraví, pak doporučím vyzkoušet Jablko-Červená řepa, Jablko-Rakytník nebo Jablko-Černá jeřabina. No a kdo by rád v chladném období ovocňáka rád ohřál a třeba vylepšil domácím spiritusem pak nabízíme Jablko-Hruška se skořicí a nebo Jablko-Zázvor.



Výrobu pyré jsme se dlouho učili, ale dnes nabízíme několik skvělých přesnídávek, jako Jablko-Hruška, Jablko-Malina, Jablko-Jahoda, Jablko-Mrkev a nebo čisté jablíčko.

► Co přesně vyjadřuje pojem pyré a proč jste je začaly vyrábět?

Pyré neboli protlak neboli přesnídávku, jak jej známe od babiček nebo z minulého režimu, v podstatě zmizel. Tlak trhu na jednu chuť, jednu konzistenci a dlouhou trvanlivost přinutil velké výrobce, původně ohřátou a pasírovanou dužninu zahušťovat nebo naopak odpařovat, barvit, aromatizovat nebo sladit. Dnes se dokonce objevují levné přesnídávky, kde se dočtete ve složení, že byly použity šťávy z koncentrátu a jen se zahustili škrobem. To už přece nemá s ovocem, které se drtí, pasíruje, ohřívá a opět pasíruje, nic společného! Proto jsme se rozhodli, že trhu vrátíme pyré (přesnídávku) vyrobenou tak, jak se to správně má dělat, z českého ovoce a zeleniny, pouze pasterovanou - ne sterilovanou. A reakce zákazníků, kteří jej už zkusili, nás utvrzují v tom, že jsme se vydali správnou cestou.

► Vaši rodiče jistě, pane řediteli, pamtují výrobek zvaný Ovona, což byl ovocný koncentrát s dřením na spodku lahve. Ze zdravotního hlediska to byla první vlašťovka vítaného zdravého nápoje. V té době osmdesátých let minulého století se ale lidé do jisté míry báli toho zákalu a nápoj se takzvaně nechytal. Nebojíte se nezdaru?

Každá společnost se vyvíjí a tak jak si ve 20. letech minulého století neuměli lidé představit, že by se pivo stočené v lahvích nemohlo prodávat, tak stejně jsme si to my neuměli před pár lety představit s pivem v plastové lahvi. A dnes se ho prodá více než ve skle a plechu dohromady...

Od začátku je zakalený produkt a jeho sedlina součástí osvěty zákazníků a díky tlaku lékařů na vyšší příjem vlákniny ve stravě se toto stalo jedním z argumentů. Sediment dnes není na škodu, jedná se o přirozenou vlastnost lisovaných šťáv, a pokud si někdo



někdy dělal doma mošt, tak přesně ví, o čem je řeč. Na druhou stranu, všem se nikdy nezavděčíte ale jako hrozbu pro produkt bych to určitě neviděl.

► Jste asi jediní na trhu, co pyré v této podobě vyrábíte. Jak to hodnotí zdravotníci a dietologové?

Je pravda, že čisté přírodní pyré bez jakéhokoliv přídavku dnes nikdo nenabízí. Proto nás odborná veřejnost vnímá velmi pozitivně a i schvalovací proces naše pyré jako dětský příkrm byl vcelku jednoduchý. Dnes jsou pyré vhodná pro děti od ukončeného 5. měsíce, což je argumentem například ve školách či nemocnicích, které tak mají jistotu zcela přírodního produktu.

► Kolik toho letos vyrobíte a jaké jsou představy do budoucna?

Letos bude Ovocňák slavit 5 let od svého vzniku a tak věříme, že s nám podaří zlomit

nastavenou latku 1 000 tun zpracovaného ovoce a zeleniny, v poměru 3:1, kde převažují mošty. Budoucnost je samozřejmě ošemetná, ale produkci jsme meziročně zvýšili o 20 %, takže budu rád pokud tento růst udržíme.

► Máte sice svůj klimatizovaný sklad a ovoce dokážete plnohodnotně uskladnit až do další sezony sklizně. Máte ale dost kapacity na to, aby k žádaným moštům ještě přibylo ve velkém pyré?

Přiznám se, že pyré nás trochu překvapilo, ale díky lepšímu plánování potřeb vstupních surovin a vyšší obrátkovosti zboží nám zatím stále vystačí. Samozřejmě ale platí, že pokud se nám přece jen nepodaří roční potřebu dobře naplánovat, může dojít k výpadku nějaké chutě, což ale nepovažujeme za nijak závažné, protože klienti dnes už raději počkají na čerstvý produkt a dočasně si vyberou z naší nabídky nějakou podobnou alternativu.

► Je rozdíl mezi pyré doporučeným dětem a dospělým?

Rozdíl v pyré pro děti a dospělé v podstatě není. Spíše se jedná o úhel pohledu. Obecně totiž děti konzumují rády věci sladké a dospělí méně, či spíše vůbec. Protože každá odrůda v každém ročním období chutná

trochu jinak, je těžké se zavděčit oběma skupinám a proto připravujeme novinku v podobě nové produktové řady pyré se stévií - to bude určeno těm, kteří preferují spíše sladké pyré a nechtějí používat třtinový cukr.

Pokud se díváme na rozdělení z pohledu malých dětí, myšleno třeba batolata, pak je zákon upravuje od 0-3 roky jako speciální, a je mnohem striktnější třeba v maximálních množstvích těžkých kovů nebo reziduí pesticidů a pyré nazývá dětským příkrmem. O kontrolu výrobce se pak stará také ještě Státní zdravotní ústav. Od 3 let života jsou pak hodnoty sledovaných prvků stejné jako pro dospělé.

► Co nejvíc chutná vám?

Toto je velmi individuální a jak dnes s oblibou říkám, 100 lidí je 100 chutí. Já osobně mám velmi rád kombinaci Jablko-Červená řepa, která mne trochu očisťuje a dodává energii. Když si chci pochutnat, tak obvykle sáhnou po nezvyklé kombinaci Jablko-Angrešt. Když se necítím úplně ve své kůži, tak piji Jablko-Rakytník no a v zimě se rád zahřeji kombinací Jablko-Hruška se skořicí a přidám pár kapek domácí slivovice ☺. Kdo však potřebuje doplnit např. železo nebo nabrat antioxidanty, tak to doporučím Jablko-Aronii (černou jeřabinu). Jablko-Zázvor zase skvěle chrání před rýmou a sychravým počasím. No



a kdo by chtěl podpořit třeba hubnutí, tak určitě zeleninové kombinace, protože obsahují nejméně přirozeného cukru.

V pyré mám moc rád Jablko-Hrušku, která je v konzistenci velmi hrušková s jemnými zrníčky, jako když kousnete do hrušky. A rád si ráno na kukuřičné lupínky dávám Jablko-Malina, což je nyní také novinkou v našem portfoliu.

Eugenie Linková





K létu patří ovocné knedlíky

Hanácká kuchyně má staletou tradici a původní hanácké stravování má velmi prosté kořeny. Základem hanácké kuchyně vždy byly a v menší míře i dnes jsou suroviny, které bylo možné vypěstovat doma. Především tedy obilí, luštěniny a brambory. K tomu maso-vepřové, hovězí nebo drůbeží, v některých oblastech také sladkovodní ryby. Z těchto zdánlivě prostých surovin vznikala vynikající a nápaditá jídla, která skutečně najdeme pouze v hanácké kuchyni.

Takhle začíná druhý díl Hanácké kuchařky, vydané opět Agriprintem, hanáckým vydavatelstvím s působností po celé České republice. Alespoň takový dopad mají jeho magazíny jako je Agrární obzor, Potravinářský obzor, Komunální revue a další. Autorkami Hanácké kuchařky jsou Miloslava Hošková a Zita Chalupová. Na 120 stránkách je opět neuvěřitelné množství receptů, z nichž se některé staly takovým hanáckým evergreenem a když je budete pročítat, buď si řeknete, to musí být dobré, takový zajímavý recept a nebo jen vzdechnete, to přece dělala už naše babička a jak nám to chutnalo. Třeba pak i vy, mladí vyzkoušíte a zachutná vám taková prastará dobrota. A právě ona se i stane znovu součástí jídelníčku celé rodiny. Ono zase tolik práce vaření podle většiny z těchto receptů nedá a radost z toho, že všem náležitě šmakuje, je pro každou kuchařku nebo kuchaře tou nejlepší odměnou.

V kuchařce jsou na závěr i určitá doporučení na nákup některých ingrediencí a je tam třeba i typ na hanáckou firmu

Gran Moravia, jejíž síť prodejen je už dnes po celé republice a právě nejen sýry, ale i vážený tvaroh s máslem si tam chodí kupovat stále více lidí. My je jen můžeme doporučit pro recepty, co tolik souvisí s létem a týkají se vesměs ovocných knedlíků. Těch si do podzimu užijeme vrchovatě. A že se dá střídát jejich chuť s vizáží je podle této kuchařky velmi snadné. No, posuďte sami.

Jahodové (meruňkové) knedlíky-trochu jinak

250 g tvarohu, 250 g strouhanky, 2 polévkové lžíce polohrubé mouky, 2 polévkové lžíce cukru krupice, 2 celá vejce, špetka soli.

Všechny ingredience smícháme a vypracujeme těsto. Z těsta uválíme knedlík, který rozřežeme na 24 kousků. Do každého kousku dáme jednu jahodu (meruňku) a uděláme knedlík. Vaříme ve vodě 10 minut. Po vyjmutí polijeme knedlíky máslem a posypeme cukrem. (Naše doporučení je přidat navrch i trochu tvarohu a skořice).

Nadýchané jahodové (meruňkové, či broskvové) knedlíky

500 g polohrubé mouky, 1 lžíce cukru, 20 g kvasnic, asi 4 dl mléka, 1 žloutek, špetka soli, asi 300 g ovoce. K podávání: 200 g tvrdého tvarohu na strouhání, 2 100 ml zakysané smetany, 70 g rozpuštěného másla a 4 lžíce skořicového cukru. Můžeme použít i moučkový cukr, mletý mák a podobně.

Mouku prosypeme do mísy a uděláme do ní důlek. Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné. Do důlku v mouce nasypeme lžíce cukru, nalijeme trochu trochu mléka, rozdělíme do něj kvasnice a zaprášíme lžíce mouky. V teple necháme vzejít kvásek.

Když je kvásek nakynutý, přidáme zbytek mléka, špetku soli a žloutek a vařečkou zaděláme hladké těsto-na dotek pružné, hebké, takřka nelepivé. Těsto v míse pak na teplém místě necháme 30 minut nakynout. Mezitím očistíme a nakrájíme ovoce. Nakynuté těsto propracujeme rukama a válečkem rozválíme na asi 7 mm silný plát. Ten nakrájíme na malé kousky, na každý z nich

dáme ovoce a těsto zabalíme. Knedlíky otočíme spojem dolů a necháme ještě chvilku kynout. Ve velkém hrnci s poklicí přivedeme k varu dostatečné množství. Když voda vře, stáhneme plamen, aby jen mírně probublávala, vložíme knedlíky do hrnce a přikryjeme poklicí. Vaříme asi 8 minut. Po vytáhnutí z hrnce knedlíky propíchneme špejlí, aby z nich unikla pára a nesrazily. Během varu pokud možno nesundáváme poklici, aby knedlíky zůstaly hezky nadýchané. Hotové knedlíky podáváme posypané skořicovým cukrem a strouhaným tvarohem, podle chuti přidáme i zakysanou smetanu nebo rozpuštěné máslo.

Tvaroho-bramborové knedlíky

250 g měkkého tvarohu, 4-5 středně velkých brambor, 1 vejce, asi 200 g polohrubé mouky, špetka soli, 3 jablka, polohrubá mouka na posypávání, rozpuštěné máslo a moučkový cukr na servírování.

Studené uvařené brambory oloupeme a najemno nastrouháme, přidáme tvaroh, vejce, mouku, špetku soli a vypracujeme těsto. Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky. Z těsta tvoříme placičky, naplníme krájenými jablky a dobře zabalíme. Vaříme v osolené vodě. Když vyplavou na povrch, jsou uvařené. Opatrně je vyndáme dřevou naběračkou na mísu, mastíme máslem a podle chuti cukrujeme.

Tvarohové knedlíky

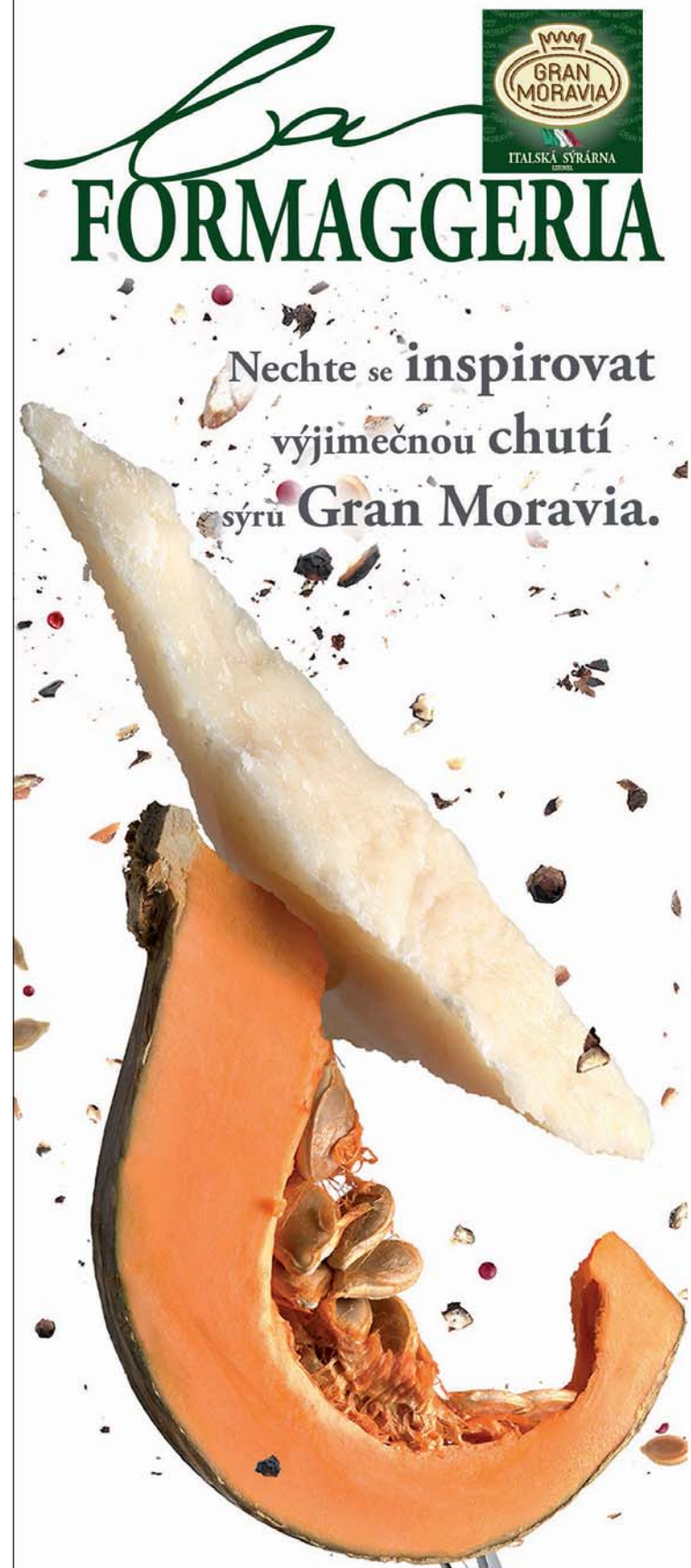
½ kg měkkého tvarohu, 15 dkg jemné krupice, 2 vejce, 2 žloutky, sůl

Vejce ušleháme do pěny, přidáme krupici a necháme ¼ hodiny stát. Pak tvoříme knedlíčky velikosti menší meruňky a vaříme je v mírně osolené vodě 7 minut. Podáváme sypané opraženou strouhankou, mastíme máslem nebo poléváme ovocnou omáčkou.

Na ovocné knedlíky jsme nabídli z kuchařky čtyři recepty a zejména ten poslední jsme vyzkoušeli jak v tomto originále, tak naplněné švestkami. Tento recept totiž se na Vysočině právě dává přednostně k výrobě švestkových knedlíků a když jsme je nabídli vloni v září naší německé návštěvě, labužnický se olízla a vykřikla, to jsou echt „cvičkenknedl“, co dělávala naše babička a umí je už dnes i vnučka. A tak tento recept pronikl kdysi dávno i do Bavorska, odkud naše návštěva byla.

A ještě jedna příhoda závěrem. Kupované mražené ovocné knedlíky jsou sice rychle hotové, jen se hodí do horké vody, ale není to ono. Alespoň bratranec, který si dal o prázdninách s rodinou tentokrát dovolenou s různými zastávkami u hradů a zámků, při vzpomínce na jedno takové zastavení prozradil, že v zámecké restauraci ale nemají dobré ovocné knedlíky, na ně se tolik při nahlédnutí do jídelního lístku těšil. Jeho ženě jsme proto poslali návod na tuto sladkou čtyřku, aby měla ještě teď v létě dobrou inspiraci na vynikající moučník.

Eugenie Linková



E-SHOP:
WWW.LAFORMAGGERIAONLINE.COM

PRODEJNY LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA:

BRNO, Zelný trh 324/19 - BRNO, NC Královo Pole, Cimburkova 4 - BRNO-MODŘICE, OC Olympia, U Dálnice 744 - ČESKÉ BUDEJOVICE, Hypermarket Tesco, J. Boreckého 1590 - HRADEC KRÁLOVÉ, OC Atrium, Dukelská třída 1713 - LIBEREC, Pražská 36 - LITOVEL, Tři Dvory 98 - OLOMOUC, Horní náměstí 8 - OSTRAVA, Puchmajerova 3 - PRAHA 1, Palác Fénix, Václavské náměstí 56 - PRAHA 1, Spálená 23 - PRAHA 1, Florentinum, Na Poříčí 1048/30 - PRAHA 3, Vinohradská 1418/135 - PRAHA 7, Milady Horákové 499/62 - PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663

Zvýhodněné způsoby financování investic

V novém programovém období EU se v oblasti podpory investic klade daleko větší důraz oproti v minulosti preferovaným dotacím na tzv. finanční nástroje. O co se jedná? Několik příkladů lze uvést na současných produktech České spořitelny.

Záruky zvyšují šanci na úvěr

Jedním z nejčastěji využívaných a v Česku poměrně známých nástrojů jsou záruky. Ty poskytuje tradičně ve značném rozsahu ČMZRB (Českomoravská záruční a rozvojová banka). Záruky zvyšují šanci příjemce na dosažení úvěru, protože významnou část rizika (až 80 %) za něj přebírá záruční instituce. Záruky ČMZRB cílí zejména na segment malých a středních firem a Česká spořitelna je jednou z bank, které jsou v jejich využití nejaktivnější. Kromě těchto záruk jsou však u nás dostupné i záruky evropských finančních institucí, zejména Evropského investičního fondu. Garanční linka InnovFin, kterou má Česká spořitelna k dispozici, cílí na inovační projekty středně velkých podniků (až do 500 zaměstnanců). Záruka může pokrýt projekty až do 200 mil. Kč, tj. poměrně velké rozvojové investice. Hlavní výhodou této záruky je, že snižuje požadavky na zajištění, a tak opět zvyšuje dostupnost financování. To je zvláště u inovačních projektů, které nesou mnohdy jisté riziko komplikací nebo selhání, velmi významné. Kromě toho nižší potřeba tvorby rizikových rezerv na straně banky přináší často i určité úrokové zvýhodnění. Za dva roky fungování inovačních záruk Česká spořitelna profinancovala projekty za více než 2 mld. Kč, a proto byla v letošním roce podepsána další smlouva o pokračování v programu.

Zvýhodnění je přenášeno na konečné klienty

Kromě záručních finančních nástrojů poskytují evropské finanční instituce, v tomto případě hlavně Evropská investiční banka, také programy zvýhodněného financování. Stručně řečeno poskytují bance prostředky za zvýhodněných podmínek, které pak banka může dále půjčovat. Součástí programu je pravidlo o přenášení úrokového zvýhodnění na konečné klienty, takže výsledkem je úroková sazba snižena přibližně o 0,2%. Program cílí opět na investiční projekty malých a středně velkých firem a kromě několika zakázaných typů investic



Ing. Ladislav Dvořák, CSc., manažer strategických projektů, Česká spořitelna

pokrývá velmi široké spektrum. Česká spořitelna patří mezi nejvýznamnější partnery EIB ve střední Evropě v poskytování těchto úvěrů a dosud je poskytla na tisícovku projektů za téměř 1,1 mld. EUR.

Bezplatné poradenské služby jsou dalším přínosem

Jednou z nejatraktivnějších forem finančních nástrojů jsou úvěry kombinované s granty. Tuto formu představuje například tzv. Globální úvěr zelená energie. Ten poskytuje Česká spořitelna ze zdrojů EIB a tzv. SME EE FF. Investiční projekty, které mají za cíl dosáhnout alespoň 20% úspory energie (u budov 30%), mohou být po jejich ukončení podpořeny grantem ve výši až 14 % úvěru. Posouzení projektu provádí nezávislý konzultant, který je hrazený rovněž poskytovatelem grantu, takže pro investora je jeho servis zdarma. Nezávislý posudek projektu tak představuje další přidanou hodnotu, kterou kromě grantu investor získává. Těchto projektů již bylo profinancováno několik desítek a jsou mezi nimi projekty od potravinářského průmyslu, přes energetiku až po zemědělství.

Jak vyplývá z výše uvedených příkladů, představují finanční nástroje zajímavý příspěvek ke zvýšení dostupnosti financování, a tím i konkurenceschopnosti českých firem. Bylo proto rozhodnuto i na české úrovni těchto nástrojů využívat v širší míře, než v minulosti. Kromě záručních schémat jsou v pokročilé fázi přípravy například i zvýhodněné úvěry. Protože tyto nástroje vyžadují intenzivní spolupráci financujících bank, bude do značné míry záležet na jejich připravenosti, jak moc budou schopny tuto nabídku svým klientům zprostředkovat. Nicméně největší české banky už jistou zkušenost s těmito instrumenty ve spolupráci s EIF a EIB nasbíraly, a širšímu využití tak v cestě nic nestojí.

Ing. Ladislav Dvořák, CSc.
manažer strategických projektů,
Česká spořitelna

**ČESKÁ
SPŮŘITELNA**



**RETAIL SUMMIT
2016**

1. - 3. 2. 2016

Clarion Congress Hotel Prague

www.retail21.cz



JAK OBCHODOVÁNÍ VRÁTIT HODNOTU?

Přijďte na 22. ročník největší obchodní konference ve střední Evropě zjistit, jak zvýšit hodnotu Vašeho podnikání v řetězci vztahů s klíčovými partnery.



Na své si přišly i děti. K mání byla mj. meruňková zmrzlina
Foto: Renata Hasilová



Hrčák čili meruňkový burčák. Nebyl špatný.
Foto: Renata Hasilová

Meruňkové slavnosti nabídlý oranžové plody v mnoha podobách

Meruňky na bezpočet způsobů: pálenka, burčák, víno, káva, džemy, buchty, zmrzlina, mošty, pečený čuník a pro labužníky husí játra s meruňkovými přílohami... Meruňky na sladko i na slano. Chtít všechno ochutnat se ukázalo být příliš odvážným a nesplnitelným úkolem. Ano, první Vinařské meruňkové slavnosti ve Valticích se povedly.



Manželé Suští byli spokojeni. Nejvíc šly
na odbyt meruňkové džemy ochucené chilli
nebo mátou s chardonnay. Foto: Zuzana Nešporová

Ve Valticích už léta nespolehají jen na svou hlavní komoditu – víno. Před pár lety začátkem září tamější ulice ožily díky dýňobraní a letos k nim poslední červencovou sobotu přibýly také oranžové plody a s nimi spojené slavnosti. Dobrá volba, protože meruňky k hlavnímu městu vína historicky patří.

Organizátoři testovali a kladli si splnitelné cíle, protože Valtičtí jsou coby návštěvníci tradičně nevzpytatelní a ani na turisty se nelze stoprocentně spolehnout, byť je letní sezona v plném proudu. „Valticko patří k nejteplejším oblastem Česka a ovocným stromům v čele s meruňkami se zde daří. Aspoň jednu meruňku najdete skoro na každé zahrádce. Oranžové plody jsou atraktivní nejen chuťově a na pohled, ale i krásně voní, takže si vlastně všechny smysly přijdou na své. Navíc báječně chutnají nejen na sladko, ale i v tekutém stavu a k masům,“ uvedl za organizátory Lukáš Najbrt, který hned na začátku akce zářil spokojeností, protože cílová pětistovka lidí se na historickém valtickém náměstí shromáždila hned při zahájení. A další milovníci meruněk, vína a folkloru – protože slavnost byla spojena s předhodovním zpíváním v čele s místní krojovanou chasou – přicházeli a pobýli průběžně.

Podmínkou pro stánkaře bylo, že museli nabízet něco meruňkového. Provozovatel valtické Vinotéky v zámecké bráně Milan Hradil kromě lehce alkoholického lahvovaného Meruňkového opojení rozléval a donekonečna vysvětloval, co je to hrčák. „Sehnal jsem meruňkový burčák a protože se jmenuju Hradil, tak vzniklo označení hrčák. Ale stejně si všichni myslí, že jim po něm bude hrčēt ve střevech,“ smál se. Neustále se tvořící fronta byla důkazem, že to asi není špatné pití, což jsem si jedním kelímkem vzápětí potvrdila.

Velkopavlovický vinař Marek Suský s manželkou přijel sice bez vína, ale zato s meruňkovými džemy. „Začali jsme s nimi teprve letos vlastně proto, abychom měli čím poděkovat našim klientům. Ovocných stromů máme na zahradě i ve vinicích dost, tak proč to nezkusit jinak a originálně. Kromě čisté meruňkové marmelády jsme ji ochutnali také chilli (tu si odnáším domů) a společně mátou a vínem chardonnay. Škoda jen, že letos byla špatná úroda meruněk.“ Ale nebojte, v džemu u Suských skončily i jahody, maliny, hrušky, přibudou i švestky, vždy s nějakou bylinkou či kořením.



Meruňkové dobroty, kam se podíváš.



Foto: Renata Hasilová



Filip Töpfer dováží foie gras a nabízí je na mnoho způsobů. Ve Valticích, jak jinak, s meruňkami.
Foto: Renata Hasilová

Po kelímku moc dobrého jablečno-meruňkového moštu jdu zakousnout něco sladkého. Volba padne na valtickou Galerii Reistna, která je nositelem gastronomického pokroku v tomto městě. Koupím si mřížkový koláč s tvarohem a meruňkami. Je famózní, ostatně jako téměř vše, co Regina Schneiderová z tohoto podniku upeče a její syn Lukáš uvaří. V brownie se příjemně snoubí sladkost meruněk s hořkostí čokolády, muffin je správně nadýchaný a meruňková káva osvěžující. Variaci ochucených sýrů, z nichž jeden uzený je s meruňkami, si nesu domů. Jeho

krátkodobé spojení s mým oblíbeným vínem klaplo později večer na jedničku.

Jakmile uslyším, že se vyhláší výsledky soutěže meruňkových buchť, prodírám se ke stanu. Slyším jméno vítězky a výzvu k ochutnávce. Přidám do kroku. Než tam dorazím, tácy jsou vymetené. Kobylky buchťožravé, laji v duchu a žal spláchnu sklenici oranžové frankovky.

Mířím do finále, tedy ke stánku s husími játry. Nabídka je víc než lákavá. Podle majitele Filipa Töpfera meruňky husím játrům sluší. „Na jídelníčku mám domácí paštiku

foie gras s meruňkovou hořčicí, roládu z husího stehna s koriandrem, ořechy a meruňkami, husí prsa s meruňkovým čatní a jako dezert meruňkový cheesecake. Co s receptů týká, vždy oslovím některého ze známých šéfkuchařů.“ A dělá dobře, protože paštika se jen rozplývala a s meruňkovou hořčicí náramně souzněla.

Zálusk mám ještě na „meruňkové“ prasátko. Jenže oči by sice jedly donekonečna, leč žaludek hlásí obsazenost. Udělám ještě jedno kolečko a odfuním domů. Tak zase za rok!

Zuzana Nešporová

www.skupina.coop

Největší
sít' prodejen potravin
v České republice

COOP.
Všechno dobré.



Sobrassadal



Klasický vláček vozí turisty po Palmě



Palma de Mallorca



Speciality „de Mallorca“ s vůní bylin a chutí masa z černých prasat

Na známém baleárském ostrově přežívají i přes stále silící evropský dovoz tradiční výrobky, o které by byla škoda přijít. Chovají například prasata, jejichž maso a tuk jsou nabitý antioxidanty a jsou označovány za zdravé. Sladká lahůdka ze sádla speciálního domorodého plemene je stejně slavná třeba jako valašské frgály. Unikátní jsou též likéry z macerátů domácích bylin.



Ensaïmada



Mouka



ušity v místních tradičních dílnách, ale už z dovezených kůží.

Místní kulinařské speciality

Tamní lidé jsou na svůj „mallorský“ původ hrdí a i přes všechny překážky se dodnes snaží ctít své národní tradice. Mezi ně určité patří právě místní kulinární speciality.

Tak, jako se u nás traduje rčení „žije si jako prase v žitě“, na Mallorce by mohli život v blahobytu přirovnávat k životu černého prasete. Čuníkům zvláštního plemene tam pod rypáky podsouvají fíky a sladké lusky svatojánského chleba, který u nás známe zpracovaný do hustého černého sirupu jako karob.

Polodivoké plemeno je pro svou černou kůži a dlouhé černé štětiny nazýváno prase černé – porc negre. Kdysi bývalo na ostrovech jediným zdrojem proteinů. Chovatelé vykrmují černá prasata fazolemi, žaludy a jak už bylo řečeno, dávají jim i fíky a lusky rohovníku obecného. Právě fíky prý dodávají masu onu specifickou nasládlou chuť.

S černými vepři souvisejí dvě baleárské speciality: slaná sobrassada a sladká ensaimada. Začneme uzenářským výrobkem. Sobrassada na pohled připomíná o něco silnější klobásu o průměru 5 cm. Základ této lahůdky tvoří maso a špek černých prasat, ochucuje se solí, pepřem a paprikou. Drobně mělněné dílo se plní do přírodních střev, uvázaných provázkem. Než jdou sobrassady

do prodeje, nechají se ještě tři měsíce zrát pověšené ve sklepě.

Maso a tuk černých vepřů má díky krmení žaludy vysoký podíl kyseliny olejové a antioxidantů, proto je cenné pro zdraví a chuť a je velmi kvalitní.

Tradiční sobrassada nese označení původu Sobrassada de Mallorca de Porc Negre. Servíruje se podobně jako paštiky, nejčastěji natřená na bílém pečivu. K máni je i levnější varianta vyráběná z masa prasat domácích nebo ze směsi masa obou plemen.

Další pochoutce z masa černých prasat se říká Jamon Iberico. Jde o kvalitní sušenou šunku a je srovnávána s takovými delikatesami, jako jsou kaviár nebo šampaňské. Její cena se pohybuje v řádech tisíců až deseti tisíců korun za kus. A jak ji poznáte, tedy kromě vysoké ceny? Jamon Iberico končí černým kopýtkem. Levnější variantou této delikatesy je šunka z bílých prasat, Jamon Serrano.

Vepřové sádlo nesmí chybět ani ve sladkém pečivu

S černými vepři souvisí i další specialita, a to sladké nadýchané pečivo ensaimada, která se postupně rozšířila i do jiných částí Španělska. Při její přípravě je totiž nezbytnou surovinou vepřové sádlo. Potírá se jím tence vyválený plát kynutého těsta. Z něj se následně vyválí dlouhý válec, nechá se opět asi hodinu kynout a poté se stáčí do tvaru šnečí ulity.

Na Mallorci si možná vzpomenete při přípravě majonézy do štědrovečerního bramborového salátu. Pokud jste na ostrově byli, určitě jste ochutnali tamní domácí majonézu podávanou s bílým chlebem či masem. Obyvatelé ze sousední Menorky dokonce mají ke vzniku majonézy zajímavé vyprávění.

V roce 1756, po vítězství Francouzů nad Brity, přý na ostrov přijel hrabě Richelieu, synovec známého kardinála. V noci procházel ulicemi hlavního města Mahónu a dostal hlad. V jedné z hospůdek mu kuchař připravil maso s vynikající omáčkou, která měla velký úspěch a byla pojmenována na počest města Mahónu – Mahonnaise. Richelieu si prý recept odvezl do Francie a díky světové

proslulé francouzské kuchyni se tak původně menorská omáčka dostala pod názvem majonéza do celého světa. Mahonnaise se vyrábí ze žloutku, olivového oleje, citrónové šťávy a koření. Někdy se přidává i třený česnek a název pak zní allioli. Majonézou Mallorčané nešetří ani jako s doplňkem další z místních lahůdek – daru moře langusty. Langusty se smějí na Baleárech lovit pouze od května do konce srpna, a proto langustovou polévku můžete ochutnat pouze v létě.

K tradičním receptům patří langustová polévka (caldereta de langosta), která patří mezi nejdražší jídla na ostrově. K přípravě se používá 1/2 kg langusty na osobu, z ní se vyrobí silný redukovaný vývar, který se nalije na kousky opečeného chleba. Vaří se v hlíněné misce den předem, aby se pokrm dobře „uležel“. A když nemáte langustu? Použijte rybu. Levnější variantou je hustá rybí polévka (sopa de peix).

Je libo Túnel nebo Palo

Po dobrém jídle ještě něco na trávení. I po této stránce má baleárský ostrov co nabídnout. Dlouhá léta se tu podle rodinné receptury připravuje ve vesničce Bunyola ve vnitrozemí likér zvaný Túnel, plněný do zelených lahví. Vyrábí se destilací anýzu a směsí, která obsahuje aromatické maceráty rostlin, rostoucích na ostrově. Patří k nim heřmánek, verbena, máta či fenýkl.

Údajně stál za přípravou likéru Ramon Llull, místní spisovatel a filozof, který prý zavlekl proces destilace v Evropě. Naučil se mu během svých cest po arabském světě. V roce 1898 Antonio Nadal Muntaner zakládá společnost Antonio Nadal a začne destilovat alkohol ve dvou měděných destilačních přístrojích. Prvními výrobky byly anýzové likéry podobné ginu. Roku 1907 vznikla představa, postavit vlak spojující izolované zemědělské vesnice ve vnitrozemí s hlavním městem Palmou. A začal se stavět "Tren de Soller", zvaný též pomerančový vláček, jímž se svázela především úroda pomerančů a mandlí. Hlavní atrakcí trasy je tři kilometry dlouhý dlouhý tunel, spojující Sóller s městečkem Bunyola. Antonio Nadal Muntaner byl velkým obdivovatelem železničního projektu



Sýry z Mallorky jsou vynikající



Túnel

a proto pro svůj likér zvolil značku „Túnel de Mallorca“. Zároveň názvem oslavuje otevření železniční trasy hned vedle jeho palírný. Mimochodem pomerančovým vláčkem se můžete projet dodnes. Jízda tunely a ve gonech stejně starých jako by byl Titaník, patří k oblíbeným turistickým atrakcím.

Dalším oblíbeným digestivem místních je likér Palo. Jeho předchůdcem byl lékárenský výtažek z hořce a chininové kůry, kterým se léčila malárie. Traduje se, že místním tento lék nechutnal, a proto přemýšleli, jak jeho hořkou chuť vylepšit. Zkusili přidat třeba třtinový cukr, skořici, muškátový oříšek a svatojánský chléb (rohovník), to vše loužili v anýzové pálenice. A lahodný likér byl na světě. Dnes se pod ochrannou známkou původu Palo de Mallorca vyrábí jen z chininové kůry, kořene hořce, cukru, karamelizované sacharózy a etylalkoholu.

Text a foto: Schneidy

Spolupráce severočeských zemědělců a potravinářů se saskými

V rámci „Smlouvy o vzájemné přeshraniční spolupráci“ ze dne 29.1.2015 mezi Okresní agrární komorou Most, Krajským informačním střediskem Ústeckého kraje a Okresním svazem sedláků v Sasku – Großrückerswaldu a Zwönitzu se dne 6.6.2015 uskutečnila návštěva české delegace ve složení zástupců OAK Most, Ústeckého kraje, SŠT Most – Velebudice a firmy BILBO Šmak s r.o. Most u příležitosti „Slavnosti na statku“ Rößler-Hof v obci Burkhardtsdorf v Sasku s mnoha atrakcemi, farmářským trhem a prohlídkou statku.

Slavnosti na Rösslerově dvoře se konají každoročně vždy v červnu. Účelem těchto slavností je ukázat veřejnosti rodinnou farmu se vším všudy.

Slavnostní zahájení pronesl majitel farmy Rolf Seyffert a dětský sbor PAPARENO. Děti zazpívaly, recitovaly a tancovaly.

Pak následoval bohatý program, např. předvádění výroby sýrů, ukázka tlučení másla, malé ukázky zvířat pro děti, zdobení krav a příprava na přehlídku zvířat, jízdy se psím spřežením, škola sýrů, soutěž v dojení, závody traktorů, svezení dětí ve velkých traktorech, dětské kulinářství a zdobení, pomalování figur atd. Po celý den hrála hudba, velký úspěch sklídila dechová hudba, která je u majitele velmi oblíbená.

Všude na dvoře byly stánky s občerstvením z výrobků majitele – zvláště sýry, jogurty, zelenina a další výrobky, o které byl nepřetržitý zájem, pekařské výrobky – koláče jahodové, švestkové, rebarborové, které pekla manželka majitele. O provoz slavnosti se starala dcera majitele a ve stáji byl syn majitele.

Historie farmy

Farma, jejímž majitelem je Rolf Seyffert se svojí ženou – „Rösslerův dvůr“ je od roku 1991 veden jako rodinná firma a v roce 1997 začali budovat vlastní přímé obchodování. Farma má 120 ha z.p. v ekologickém režimu hospodaření, chovají 90 ks krav, 1 000 ks hus a vykrmují kuřata. Hospodaří v LFA. Jako první vznikla jatka, v nichž jsou pod stálou hygienickou kontrolou vyráběny masné a uzenářské výrobky. Od roku 1998 otevřeli vlastní farmářskou prodejnu. Zajímavostí je, že z farmářské prodejny přes prosklené okno máte možnost vidět teletník a telata při krmení a pití.



Majitel farmy „Rösslerův dvůr“ pan Rolf Seyffert

Od roku 2002 mají vlastní farmářskou sýrárnu, v níž jsou podle staré tradice vyráběny v měděném kotli sýry.

V prodejně s kavárnou nabízejí prodej hovězího, telecího a vepřového masa a uzenin – vše z vlastního chovu a porážky, mléčné produkty – jogurty (husté, pevné, ne tak sladké), tvrdé sýry ze syrového mléka, tvaroh, zmrzlinu, podmáslí a máslo, čerstvé kuřata a na vánoce husy.

Koupili dvě pojízdná chladírenská auta a denodenně rozvážejí čerstvé, vlastní vyrobené výrobky.

Co jsme na farmě viděli?

Pan Rolf Seyffert se nám zcela věnoval po celou dobu návštěvy.

■ Farma se nachází uprostřed vesnice, kde je celý statek s rodinným obydlím, stáj dojníc, bioplynová stanice, kavárna s obchodem, velký dvůr a potřebné zemědělské stroje, hned vedle stáje je senážní plato plné již z letošní sklizně.

■ K prohlídce veřejnosti byly veškeré prostory, stáj dojníc s robotickým dojením, bez lidské práce, mléčnice, výroba sýrů a mléčných výrobků, prodejna s kavárnou a další prostory.

■ Na farmě byla výstava zemědělské techniky – používané stroje pro sklizeň píce a kukuřice.

■ Návštěvníci, kterých bylo cca 2 000, procházeli bez problémů průjezdnou stájí dojníc, měli možnost vidět, čím se dojnice krmí – na začátku stáje byly na miskách ukázky krmení s popiskami – minerály, šrot, seno, senáž a pak to bylo všechno smíchané. Krávy i s býkem byly v pohodě, všichni účastníci měli možnost si prohlédnout jak dojnice přecházejí do dojírny k dojení, vše řízeno počítačem, čištění a desinfekce vemene, nasazování struků automaticky a vlastní dojení. Skleněnými trubkami pak nadojené mléko odtékalo do mléčnice.

■ Ve výrobně byla předvedena výroba sýrů a jogurtů s výkladem, návštěvníci

zde projevovali velký zájem o výrobu. Ve sklepě – sýrárně, jsme viděli různé druhy zrajících sýrů – velká sýrová kola s různými příchutěmi.

■ Rodinná farma nabízí pro veřejnost možnost objednat prohlídky s průvodcem, při nichž si můžete vyrobit svůj sýr sami, vzít si vzorky k ochutnání a výživnou přesnídávku. O tyto prohlídky je velký zájem i ze zahraničí.

Často k nim přijíždějí sedláci z Bavorska, se kterými mají spolupráci a velmi se jim na rodinné farmě líbí.

■ Na slavnosti se prodávaly výrobky z Arónie, o které byl velký zájem a které jsou velmi zdravé a v Německu velmi oblíbené.

Po celou dobu návštěvy byl s námi náš saský kolega pan Jens Beyer z Großbelsdorfu, předseda představenstva Okresního svazu sedláků a pak za námi přijel také jednatel Svazu sedláků pan Werner Bergelt. Při besedě, které se zúčastnila také zástupkyně ministerstva zemědělství ze Sasku jsme probrali současné problémy, jak na české, tak na saské straně. Hlavními problémy, které trápí zemědělce z obou zemí je především katastrofální sucho a výrazný pokles cen mléka. Jens Beyer informovat, že z 1. seče sklídili jen 80 % píce a dalšího vlivem sucha nic neroste. Z titulu nedostatku krmení a poklesu cen mléka zavřeli 2 menší stáje dojníc a neví, co dál.

Hodně jsme diskutovali o dotacích – žádosti o dotace připravili do 15.5., nic neprodlužovali, protože všechny předpisy znali z pravidel v roce 2014. Program rozvoje venkova mají již delší dobu schválený a tak připravují projekty. Byla také kritizována vyšší administrativní byrokracie a zátěž pro zemědělce. Diskuze byla velmi bohatá a opět jsme se shodli, jak důležité je předávání informací a výměna zkušeností.

Co říci na závěr?

Návštěva na „Slavnosti na statku Rösslerův dvůr“ byla velmi užitečná a poučná.

■ Viděli jsme malou rodinnou farmu se všemi rodinnými příslušníky, jak dovedou ze 120 ha vytěžit vysokou přidanou hodnotu zpracováním veškeré své zemědělské produkce na potraviny.

■ Viděli jsme velké nadšení a lásku k zemědělství celé rodiny, jejich obětavost, um a snahu dosáhnout vyšších cílů, což je až neskutečné.

■ Viděli jsme, jak je jejich rodina velmi vážená v celém okolí.

■ Viděli jsme však také velkou dřinu a sebeobětování celé rodiny, neboť to

je celodenní práce den co den, o sobotách a nedělích a svátcích. Přesto však nad ničím nebrečeli, nestěžovali si, byli neobyčejně laskaví, stále usměvaví a veselí.

■ Všichni jsme byli z této návštěvy velmi nadšení a přejeme si, aby také u nás vyrostly také takové rodinné farmy jako v Sasku, které jen „neprodávají své obilí a řepku“, ale vyrábí také něco navíc.

■ Tato slavnost byla krásným příkladem projektu v ČR – „Poznej svého farmáře“, veškeré náklady na propagaci své farmy však hradila rodina majitele.

■ Propagace vlastních výrobků na této slavnosti byla perfektní.

Ludmila Holadová
ředitelka OAK Most



Bezchlebova rodinná konzervárna



Manufaktura na původní české lahůdky

Žádejte u Vašeho prodejce delikates a farmářských produktů

Virtuální spížírna a eshop:
www.viadelicia.cz
objednavky@viadelicia.cz
Tel.: 583 455 081



Pivo ve skle



Teambuilding účetních



Zaplněná vltavská náplavka



Relax s pivem

Pivo patří do skla a ne do kelímku

Léto bez piva, stejně jako bez pivních festivalů, si lze v České republice jen těžko představit.

Od června do září neuplyne snad jediný víkend, aby se na některém místě republiky nekonal minimálně jeden pivní festival. Pivní festivaly se již staly nedílnou součástí propagace produkce regionálních, nadnárodních pivovarů i minipivovarů a i proto se v převážné většině jedná o představení některého z nich..

Ten, který se konal v červnu v Praze pod názvem *Pivo na náplavce*, se od mnoha jiných lišil v několika aspektech.

Minipivovary a malé regionální pivovary

V současné době je v České republice evidováno 285 minipivovarů a další průběžně přibývají. Zatímco před třemi lety byl minipivovar spíše raritou, nyní se stal naprosto běžnou součástí našich měst a obcí. Rostou jako houby po dešti. I proto jeden minipivovar připadá v ČR na 32 000 obyvatel, naopak v Německu na 55 000 obyvatel. Není v silách milovníka piva všechny navštívit a ochutnat jejich produkci. I proto byl festival *Pivo na náplavce*, konaný již potřetí a koncipovaný jako degustační, vyhrazen pouze malým českým pivovarům a minipivovarům. Z celé republiky jich tentokrát přijelo 56. Největším počtem byl zastoupen Středočeský kraj (13) a hlavní město Praha (10). Ale ani minipivovary ze vzdálených krajů jako například Zlínského,

Olomouckého, Jihomoravského či Vysočiny nechyběly. Některé pivovary zde byly poprvé, jiné již potřetí. Celý jejich seznam je uveden na www.pivonanaplavce.cz. Čeho si návštěvníci nejvíce cenili, byla přímá účast sládků či majitelů zvláště minipivovarů, se kterými si mohli popovídat.

Důvodů jejich účasti v Praze může být několik. K těm hlavním patří prezentace pivovaru i jeho speciálních piv, průzkum trhu, premiéra na trhu, výtoč, pozvání k návštěvě, setkání sládků. Premiéru na veřejnosti si zde vychutnaly například minipivovar Muflon z pražských Kunratic, či minipivovar Blahovar z Plzně. Představily se také minipivovary na jejichž označení „létařící pivovar“ si veřejnost teprve zvyká. Jedná se o pivovary, které jsou v přípravě nebo nemají vlastní pivovarské zařízení a proto ještě nevaří vlastní pivo. Pivo si nechávají uvařit v jiných pivovarech, dle vlastní receptury a prodávají ho pod vlastní značkou (Falko, Malešov, Two Tales).

Fracz - překvapení festivalu

Pivo s názvem Fracz by si spíše zasloužilo označení „bomba“ festivalu. Bylo představeno na stánku minipivovaru Blahovar z Plzně. Nebylo uvedeno v katalogu a kdo o něm nevěděl, netušil, že se při jeho vzniku jednalo o historický projekt. Pivo bylo uvařeno ve znamení čísla 2. Jednalo se o první

bavorsko – český keller pils, ve kterém byly spojeny dva pivní styly (kellerbier a pilsener). Na uvaření dvou tisíc litrů historické várky spolupracovaly dva pivovary (franký Ellingen a český Blahovar) a dva zkušení sládci (S. Mützel a V.Stuchl).

Použité suroviny se dělily přesně půl na půl (slady dle váhy, chmele dle procena hořkosti IBU). Pivo syté zlaté barvy zrál v sklepích zámeckého pivovaru Fürst Carl v Ellingenu šest týdnů a bylo důstojným představitelem dvou pivních tradic – bavorské a české.

Pivo ve skle

Od prvního ročníku organizátoři festivalu prosazovali pití piva ze skleněných džbánek či pivních sklenic. Letos se zdálo, že tuto myšlenku již úspěšně a definitivně prosadili jak u přítomných pivovarníků, tak i návštěvníků. Pilo se výhradně ze skleněného džbánu o obsahu 0,3l s příznačným názvem Praha. Preferenci skla jednoznačně potvrdila také organizátory festivalu vyhlášená soutěž. Její účastníci měli za úkol sepsat sedm důvodů, proč si myslí, že kvalitní pivo patří do skla a ne do kelímku, potažmo plastové láhve. K nejčastěji uváděným důvodům patřily estetika, tradice a kultura konzumace, zrakové hodnocení, vliv na životní prostředí, lepší chuť piva, požitky pití z orosené sklenice, zapojení všech smyslů včetně sluchu.

Festivalové pivo

Stejně jako v minulých ročnících i letos bylo uvařeno festivalové pivo, kterým se stal –nefiltrovaný a nepasterovaný světlý ležák s názvem Vltavská prsa 11°. Uvedený název vychází z různých plaveckých stylů. Pivo uvařil loňský vítěz návštěvnické soutěže o nejoblíbenější minipivovar Slepý krtek z Ujkovic. Toto i jiná piva evokovaly chuť na jídlo, která byla ukojena prostřed-

nictvím třiceti gastronomických zařízení a jejich specialit od škvarků až po bagety, burgery a českou klasiku, domácích limonád a kávy.

Souběh s farmářským trhem

Oblíbený a v sobotu hojně navštěvovaný farmářský trh konaný na náplavce v těsné blízkosti festivalu zcela jistě svým dílem také přispěl k jeho vysoké návštěvnosti. Obtěžkáni košíčky s jahodami, zeleninou,

mléčnými či uzenářskými výrobky farmářů zamířili mnozí nakupující také mezi milovníky piva ochutnat pivní speciály na souseední akci. Organizátoři usuzují, že za dva dny, občas proložené slabými deštovými přeháňkami, navštívilo pivní festival *Pivo na náplavce* přibližně 10 000 lidí.

Záštitu ministra

I když podle ministra zemědělství Mariana Jurečky, který nad festivalem přebíral zá-

štitu, představuje produkce minipivovarů odhadem pouze 2% z celkového výstupu piva v ČR, jsou jejich produkty na trhu neza-
stupitelné, přinášejí totiž do pivovarnictví různorodost, krajové speciality a také jsou pokračováním staletých tradic. Zájemce o ně také vybízí k návštěvě krajiny, nových míst, nové místní gastronomii a tím i novým zážitkům.

Michal Vokrál

~~~~~



# Jubilejní 30. ročník veletrhu SALIMA 2016 již za půl roku!

*SALIMA - MBK - INTECO - VINEX kompletní přehlídka potravinářského průmyslu doplněná veletrhem obalů a tisku EmbaxPrint.*

**Nově zvolený termín** s větším počtem pracovních dnů ještě více podpoří efektivní byznys na brněnském výstavišti. Hlavním důvodem pro zařazení soboty je oslovení jedné z hlavních cílových skupin veletrhu - odborníků z řad živnostníků a menších podniků. Pro tuto cílovou skupinu je velmi obtížné nalézt prostor k návštěvě veletrhu v pracovním týdnu.

**Nové firmy** - Veletrhy Brno chystají rozsáhlou kampaň s cílem získat nové firmy, které na veletrzích SALIMA ještě nevystavovaly a zároveň oslovit firmy, které na posledních ročnících mezi vystavovateli chyběly.

**Nové podmínky účasti** - Po průzkumu cenové citlivosti mezi vystavovateli se Veletrhy Brno rozhodly upravit cenovou úroveň. Výrazně se tak snížila cena za 1m<sup>2</sup> kryté výstavní plochy oproti minulému ročníku, v podobném duchu došlo ke snížení ceny za registraci jednotlivých vystavovatelů a spoluvystavovatelů. Uzávěrka přihlášek je stanovena na 30. 9. 2015.



## Prezentace na veletrzích SALIMA, MBK, INTECO přináší podnikatelům a firmám řadu příležitostí

Vystavovatelé mohou oslovit odborníky z kompletního odbytového spektra - od potravinářského velkoobchodu i maloobchodu, pekařství, cukráren, přes HORECA segment, importéry a exportéry potravin a nápojů až po potravinářskou výrobu a malovýrobu nebo dodavatele surovin a služeb.

Všechny veletrhy mají vysokou úroveň a jsou určeny **především B2B návštěvníkům**. Stejně jako v minulém ročníku potravinářských veletrhů bude **oddělená prezentace** technologií a finálních produktů.

V pavilonu „A“ bude probíhat **prezentace potravin české i zahraniční provenience**, budou zde umístěny oficiální zahraniční účasti a stánky jednotlivých dodavatelů potravin, přísad, alkoholických i nealkoholických nápojů, cukrovinek, kávy a čaje, lahůdek aj. Chybět nebudou také Biopotraviny, Regionální potraviny nebo netradiční a exotické potraviny, stejně jako i nové trendy, které hýbou současným potravinářským trhem.

Odborná sekce veletrhu SALIMA - **technologie pro výrobu potravin a nápojů**

- bude instalována v pavilonu „V“, kde se odborným návštěvníkům představí technologické expozice 8. mezinárodního veletrhu mlynářství, pekařství a cukrářství **MBK**, 27. mezinárodního veletrhu technologií a zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování **INTECO**.

Souběžně s veletrhy SALIMA - MBK - INTECO bude probíhat na brněnském výstavišti i Mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint, a to v termínu od středy 17. do pátku 19. února 2016. Spojení těchto veletrhů se osvědčilo i v minulých ročnících a důvod je nasnadě - vysoké procento produkce obalového průmyslu směřuje právě do potravinářství.

Vážení vystavovatelé, využijte příležitosti přihlásit se na mezinárodní veletrhy SALIMA - MBK - INTECO. **Uzávěrka přihlášek** je stanovena na **30. 9. 2015**, základní cena nájemného výstavní plochy se po uplynutí řádného termínu pro podání přihlášky zvyšuje o 20 %. Veškeré informace o cenách a možnosti přihlášení vystavovatelů on-line naleznete na [www.salima.cz](http://www.salima.cz) v sekci „Jak se přihlásit“.

Více informací o veletrzích naleznete na internetových stránkách [www.salima.cz](http://www.salima.cz), [www.mbk.cz](http://www.mbk.cz) a [www.inteco.cz](http://www.inteco.cz) (ad)

# Mezinárodní potravinářské veletrhy SALIMA, MBK, INTECO a VINEX



## Souběžně probíhá Mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint

**embax  
print**

# 17.-20. 2. 2016

## Brno – Výstaviště

[www.salima.cz](http://www.salima.cz)

**C**entral  
**E**uropean  
**E**xhibition  
**C**entre

BBV  
Veletrhy  
Brno



Dva koláče, co na plechu chybí, jsme kastelánce snědly, přiznáváme se bez mučení.



Kastelánka Ivana Matyková na snímku vlevo připíjí s jednou z návštěvnic hradu Lichnice likérem z černého bezu



Vstupní brána na hrad Lichnice působí impozantně

# Čtvrtstoletí mezi milovanými ruinami

*S dobrotami domácí kuchyně se člověk nemusí vždy jen setkávat ve venkovských restauracích nebo nově na jarmarcích a trzích. My jsme dostali ochutnat skvělou bublaninu a a likér z černého bezu na hradě Lichnice ve východních Čechách, nedaleko městečka Třemošnice.*

Ivana Matyková střeží přes 24 let hrad Lichnice, pomyslnou bránu Železných hor. No, hrad, vlastně je to od konce třicetileté války zřícenina. Když ovšem po setkání s touto charismatickou ženou zříceninu opouštím, mám pocit, že jsem poznala největší historický poklad v zemi.

Podle šípek se vydávám ku hradu, jež byl vybudován na skále ve 2. pol. 13. století. Měl prý trojúhelníkový půdorys a mohutnou okrouhlou věž. „Z parkoviště je to, co by kamenem dohodil a pěšky došel.“ Vím od kastelánky. Za chvíli už procházím bytelnou bránou. V rozlehlém „interiéru“ to voní schnoucím senem a mateřidouskou. Na zídce, původně zdi jedné z komnat, se vyhlívá vzácná užovka hladká, která vypadá trochu jako zmije.

Vetru se mezi hlouček turistů hltačích výklad. V popředí stojí menší žena v letním kloboučku a dlouhých krémových šatech s volány. Dáma mezi čtyřiceti až pětapadesáti lety má pronikavé modré oči a podle reakcí výletníků oplývá i neuvěřitelnou schopností zaujmout.

„Vítám vás u nás na Lichnici,“ seznamujeme se letmo. Pokračuje ve výkladu: „Roku 1370 zde dlouhodobě pobýval Karel IV. a vydával z hradu důležitá rozhodnutí...“ Kdo by dnes řekl, že kdysi konkurovala Lichnice královským hradům, jako byly Bezděz či Křivoklát, pomyslí si a čekám, až kastelánka vyše skupinku výletníků s baterkami do sklepení pod hradem, abych se o ní dozvěděla víc.

S Lichnicí je Ivana Matyková propojena od narození. Vyrůstala v domě v podhradí. Jejich sklep dokonce sousedil s tím hradním. „Tenkrát jsem hrad víc než památku vnímala spíš jako objekt dobývání, hrály jsme si tam s ostatními dětmi, opalovaly se,“ popisuje svůj druhý domov, na nějž teď pohlíží jako na český Stonehenge. Magickou energii Lichnice vypořozovala sama na sobě: „Z člověka tady spadnou veškeré starosti. Jako kdyby

je předal éteru. Třeba když se pohádám s manželem, přijdu sem na hrad a za hodinu mu volám a posílám pusinky. Člověk musí brát život pozitivně. Brát z něho to pěkné.“ Mimochodem, s manželem, kterého si viditelně váží, jsou spolu už třicet let. Možná proto, že je úplně jiný než ona - sportovně založený, působil v české reprezentaci v orientačním běhu. Povoláním je zemědělec tělem a duší. Paní kastelánka začala běhat až nedávno, když jí po Lichnici prohání její tříletá vnučka.

K jejím kastelánským radostem a úspěchům patří vedle známých kulturních akcí i takové události, jako je prosazení mobilní toalety. „Celé území Lichnice je Národní přírodní rezervací. Když se místní vzácné rostliny, zvyklé na zvláštní složení půdy, pohnou něčím jiným, začnou je vytlačovat kopřivy,“ objasňuje stručně důležitost novodobých „výsernic“, jak se hradním toaletám běžně říkalo ve středověku.

A že místní půda dokáže dělat s různými bylinkami takřka kouzla, to dokazuje velká sbírka jejich druhů v sušených pugétcích, co jen paní kastelánka má. Jsou to zásoby na celou zimu a z nich vaří nebo „louhuje“ různé léčivé čaje, přimíchává zase jiné do polévek, ochutí maso nebo zeleninu, zkrátka je „druhým povoláním bylinkářka“. A ještě stihne vyrobit neskutečně lahodný likér z černého bezu s přídávkou kávy a ten koláč, jej Ivana Matyková nazvala plackou, byl taky neskutečně dobrý. Když má chuť ráno napéct, bere si tyhle „placky“ s sebou na hrad a návštěvníkům, co obzvlášť dobře naslouchali, ráda dá ochutnat. A když už tam budete, nechte si říci recept na bublaninu, tak dobrou jsme dlouho nejedli a ten likér, co má navíc léčivé účinky proti revmatismu, ten prý je velmi lehké vytvořit. Navíc už záhy se tyto bobulky dají sklídit, je čas na vyzkoušení.

(zub)

Fota Eugenie Linková

# Vsadila na mandlovici a udělala dobře

*Ženy jako úspěšné podnikatelky už dnes nikoho nepřekvapí. Nicméně pokud se pohybují na tak výsostném mužském území jako je výroba alkoholu, je to stále ještě rarita. Kateřina Kopová z Hustopečí a její mandlovici jsou výjimkou, která, jak známo, potvrzuje pravidlo.*

Vystudovaná zemědělská inženýrka prošla několika profesemi a vždy pečlivě sledovala dění v Hustopečích a okolí. V kraji vína a meruněk jí neunikla ani místní specialita v podobě podomácku pálené mandlovici. Po obnově unikátních mandloňových sadů nad městem, jediných svého druhu v naší zemi, náhle měla jasno, co chce dělat. Nebylo to vůbec lehké, ale podařilo se.

► **Jak vaše pouť k finálním produktům vůbec začala?**

V době, kdy se v Hustopečích revitalizovaly mandloňové sady, jsem pracovala jako redaktorka a informace jsem tedy měla přímo od zdroje. Také jsem věděla, že kdykoliv do našeho města přijela nějaká návštěva, vždy ji kromě vína hostili právě i domácí mandlovici. A přišlo mi líto, že není k dispozici jako legální originální dárek či suvenýr pro všechny návštěvníky Hustopečí – jako krásná láhev

se zárukou veskrze kvalitního pití, kterou si lidé doma dají sami či s přáteli a zároveň si vzpomenou na příjemně strávený čas.

► **Nápad je ovšem jedna věc a realizace druhá. Jak těžké, či snadné, to bylo?**

Mandlovici jsem začala legalizovat v té úplně nejhorší době pro tvrdý alkohol, tedy v roce 2012, neblaze proslulém metanolovou aférou. Na veřejnost jsem ji chtěla slavnostně uvést zrovna když bylo vyhlášeno embargo na prodej tvrdého alkoholu na veřejnosti. Všichni mí blízcí mě od pokračování odrazovali i kvůli relativně vyšší ceně finálního produktu. Trvala jsem nejen na tom, aby receptura byla jedinečná, ale aby se jednalo o čistě přírodní a vysoce kvalitní produkt. A nemohla jsem samozřejmě vědět, jestli lidé za to budou ochotni dát peníze. Věděla jsem, že je to originální pití, ale nevěděla jsem, kolik lidí to ocení. Doufala jsem, že po metanolové cause se lidé budou víc zajímat o to, co pijí. Mandlovici tu byla, je a doufám, že dlouho bude pro ty, kdo si chtějí dát něco výjimečného a dobrého.

► **S kým jste při „vývoji“ mandlovici spolupracovala?**

Chtěla jsem mít souhlas dvou pánů, na jejichž názoru mi opravdu hodně záleželo. Prvním z nich byl Rudolf Poslušný, hustopečský sadařský nestor, který zdejší mandloňové sady zakládal a od něhož jsem dostala základní recepturu, kterou jsem postupně vyladila směrem k lahodnosti. Druhým pak bývalý hustopečský starosta Jiří Teplý. Měla jsem štěstí, oba byli mým nápadem nadšení. Byli rádi, že se někdo ujme toho, aby dal mandlovici oficiální tvář v lahvi, která bude reprezentovat město. Nemám ani lihovar, ani pražírnu. Spolupracuji s pečlivě vybranými malými rodinnými firmami na Moravě i v Čechách, s jejichž majiteli jsem naladěna na stejné vlně.

► **Vy jste ovšem nezůstala jen u mandlovici.**

Od začátku jsem věděla, že chci minimálně dva produkty – světlý a tmavý. Po tři čtvrtě roce po legalizaci mandlovici jsem začala



Inženýrka Kateřina Kopová s lahví originální Hustopečské mandlovici

pracovat na kávovém likéru s mandlovým aromatem a tak vznikla Hustopečská kávová mandle. Výsledek je lepší, než jsem čekala, vlastně mě doslova ohromil, přestože sama likéry nijak nevyhledávám. Likér je navíc zajímavý tím, že jsme u něj takřikajíc přitvrdili. Zatímco běžné likéry mají obsah alkoholu maximálně do 20%, můj má 25%. To spolu se 100% výtažkem z kávy Arabica je důvodem, že kávová mandle chutná i mužům. Třetím výrobkem je káva s příchutí a vůní mandlí. A musím říct, že i ta se překvapivě dobře prodává. Úspěch všech tří výrobků je důkazem, že lidé si z dovolených chtějí odvézt něco jiného, nejlépe originálního a co si doma vychutnají.

Zuzana Nešporová  
fota: archiv firmy

Hustopečská mandlová káva se skládá ze 100% arabiky z jihoamerických káv s příchutí mandlí. K máni je v zrnkové i mleté podobě



Originální Hustopečská mandlovici obsahuje 38% obj. alkoholu a tvoří ji vinný líc, voda, vinný mošt a přírodní hořkomandlové aroma.

## VÁŠ DISTRIBUTOR CHEMIKÁLIÍ

### Amino kyseliny a jejich deriváty

- L-leucin
- L-valin
- L-isoleucin
- L-arginin
- glycin
- L-glutamin
- L-prolin
- taurin
- L-lysin
- L-cystein
- L-tyrosin
- L-keatin
- L-karnitin
- mléčné proteiny
- sýrové prášky (ementál, eidam, camembert, blue cheese, kozí, gouda, cheddar)

### Mouky a cereálie

- předželatinizované funkční mouky s vysokou vazností vody (pšeničná, kukuřičná, rýžová)
- pufované cereálie
- pelety
- pšeničný lepek

### Snižovaný obsah Na<sup>+</sup>

náhrada jodid soli

### Oleoresiny

### Přírodní sladidla

- fruktóza
- dextróza
- glukózové sirupy
- glukózo-fruktózové sirupy
- fruktózo-glukózové sirupy
- tekuté výrobky z cukru (tekutý cukr, tekutý invertní cukr)

### Rostlinné extrakty

rostlinné extrakty vhodné zejména do doplňků stravy (jitrocel, šalvěj, rozmarýn, rooibos, boswellia apod.)

### Sója a výrobky z ní

- sojová mouka (plnotučná, odtučněná)
- sojové bílkovinné izoláty

### Škroby a výrobky z něj

- modifikované (kukuřičné) a nativní (bramborový, kukuřičný, tapiokový) škroby
- THIN GUM – možná náhrada pektinu
- maltodextriny

### Toffee karamel

### Vlákniny

- čekanková (oligofruktóza, inulin), přírodní nerozpustná vláknina z kořene čekanky
- bambusová
- bramborová
- citrusová
- hrachová
- jablčná
- Psyllium

### Želatina

### Živočišné proteiny

- plazma
- hemoglobin
- kolagenní bílkovina
- mléčné proteiny

### Antioxidanty

- E 221 – sířičitan sodný
- E 223 – diisířičitan sodný

- E 224 – diisířičitan draselný
- E 300 – kyselina askorbová
- E 316 – erythorban sodný
- E 321 – butylhydroxytoluen
- E 322 – lecitiny
- E 325 – mléčan sodný
- E 326 – mléčan draselný
- E 330 – kyselina citronová
- E 331 – citráty sodné
- E 334 – kyselina vinná
- E 338 – kyselina fosforečná

### Barviva,

### přírodní a syntetická

- E 100 – kurkumin
- E 101 – riboflavin
- E 102 – riboflavin-5'-fosforečnan
- E 120 – karmín, karmínová, karmín
- E 140 – chlorofyl a chlorofylin
- E 141 – mědnaté komplexy chlorofylu a chlorofylinů
- E 150a – karamel
- E 150b – kausický sulfidový karamel
- E 150c – amoniakový karamel
- E 150d – amoniak-sulfidový karamel
- E 153 – medinální uhlí (z rostlinné suroviny)
- E 160a – karoten
- E 160b – annato, bixin, norbixin
- E 160c – paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin
- E 161b – lutein
- E 162 – betalaínová červená, betanin
- E 163 – anthokyan

### Sladidla

- E 950 – acesulfam K
- E 951 – aspartam
- E 953 – isomalt
- E 954 – sacharin a jeho sodná sůl
- E 955 – sukralóza
- E 960 – steviolglykosidy
- E 952 – tyklamát sodný

### Konzervanty

- E 200 – kyselina sorbová
- E 202 – sorban draselný
- E 210 – kyselina benzoová
- E 211 – benzoát sodný
- E 221 – sířičitan sodný
- E 223 – diisířičitan sodný
- E 224 – diisířičitan draselný
- E 234 – isin
- E 235 – natamycin
- E 260 – kyselina octová
- E 262 – octany sodné
- E 270 – kyselina mléčná
- E 280 – kyselina propionová
- E 281 – propionát sodný
- E 282 – propionát vápenatý

### Regulátory kyselosti

- E 296 – kyselina jablčná
- E 326 – mléčan draselný
- E 327 – mléčan vápenatý
- E 330 – kyselina citronová

- E 331 – citráty sodné
- E 334 – kyselina vinná
- E 336 – viny draselné
- E 338 – kyselina fosforečná
- E 341 – fosforečnan vápenatý
- E 363 – kyselina jantarová
- E 380 – citrát amonný
- E 385 – dvojsodno-vápenatá sůl kyseliny ethyldiamintetraoctové
- E 575 – glukono-delta lakton

### Emulgátory

- E 322 – lecitiny tekuté a práškové, (sojový, řepkový, slunečnicový)
- E 471 – mono- a diglyceridy mastných kyselin z jedlých tuků
- E 472a – estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou
- E 472b – estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou
- E 472c – estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou
- E 472d – estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou
- E 472e – estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinovou
- E 472f – směsné estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinami octovou a vinnou

### Zahušťovadla, stabilizátory

- E 339 – fosforečnan sodný
- E 340 – fosforečnan draselný
- E 341 – fosforečnan vápenatý
- E 401 – alginát sodný
- E 406 – agar
- E 407 – karagenan
- E 410 – karubin
- E 412 – guma guar
- E 414 – arabská guma
- E 415 – xanthan
- E 418 – guma gellan
- E 425 – konjak
- E 440 – pektiny – pektin, amidovaný pektin
- E 460 – celulózy – mikrokrystallická celulóza, prášková celulóza
- E 461 – methylcelulóza
- E 463 – hydroxypropylcelulóza
- E 466 – karboxymethylcelulóza
- E 1200 – polydextrózy
- E 1412 – fosforečnanový diester škrobu
- E 1472 – acetylovaný škrobový adipan
- E 1442 – hydroxypropylškrobový difosforečnan

### Látky zvýrazňující chuť a vůni

- E 621 – glutamát sodný
- E 631 – inosinát sodný
- E 635 – sodné soli 5'-ribonukleotidů
- E 363 – kyselina jantarová

### Kypřicí látky

- E 500 – uhličitany sodné
- E 503 – uhličitán amonný
- E 341 – dihydrogenfosforečnan vápenatý

### Tavicí soli

- E 339 – fosforečnan sodný
- E 450 – difosforečnan
- E 452 – polyfosforečnan

### Nosiče a rozpouštědla

### Rozpouštědla

- metanol
- etylacetát
- etylacetát
- isopropanol
- emonopropylenglykol
- eglycerin 86,5%, 99,5% pharma

### Protispěškové látky

### Zvlhčující látky

### Průmyslová chemie

- hydroxid sodný tekutý 50%
- kyselina dusičná 50%, 60%
- kyselina sírová 94/98%, 37%
- kyselina fosforečná 75%, 85%
- metakřemičitan sodný
- peroxid – technická i potravinářská kvalita – Solvay
- kyselina peroctová
- chlornan sodný
- kyselina chlorovodíková 31%, 37%
- acetaldehyd
- kyselina octová
- fosforečnan diamonný
- dusičnan amonný
- uhličitán vápenatý

## PROČ S NÁMI?

Působíme na českém trhu již od roku 1994.

Zastupujeme 50 předních světových výrobců potravinářských aditiv a ingrediencí.

Dodáváme produkty více než 500 českým zákazníkům v oblasti food a pharma.

V našem portfoliu naleznete téměř 1 500 produktů.

Poskytujeme zdarma odborné poradenství, semináře a služby aplikační laboratoře.

Výhodné umístění regionálních skladů zajišťuje snadnou dostupnost pro všechny klienty a rychlé dodávky produktů.

Disponujeme zkušeným týmem obchodních zástupců po celé ČR.

## KONTAKTUJTE NÁS:

Obchodní zástupce  
- specialista pro savoury aplikace  
Václav Hodina  
mobil: +420 603 294 712  
e-mail: vaclav.hodina@brenntag.cz

Obchodní zástupce  
- specialista pro savoury aplikace  
Mikuláš Strnadl  
mobil: +420 731 431 044  
e-mail: mikulas.strnadl@brenntag.cz

Obchodní zástupce  
pro Čechy  
Lukáš Feit  
mobil: +420 604 222 741  
e-mail: lukas.feit@brenntag.cz

Obchodní zástupce  
pro Moravu  
Hana Horáková  
mobil: +420 604 222 742  
e-mail: hana.horakova@brenntag.cz



VÍCE INFORMACÍ NALEZNETE NA  
**www.brenntag.cz**

**Exkluzivní nabídka pojištění plodin a zvířat, strojů, majetku, vozidel, odpovědnosti za škodu i osobního pojištění.**

## Přínosy spolupráce

- Nabídka všech druhů pojištění
- Nejlepší cena, garance kvality
- Široký rozsah pojistného krytí
- Rychlé řešení škod
- Nabídky od všech pojišťoven

## Poskytované služby

- Zhodnocení stávající pojistné ochrany a identifikace úspor
- Návrh optimálního pojistného programu
- Nezávislé jednání s pojistiteli
- Osobní přístup a stálá individuální péče

SLOUŽÍME VÁM S RADOSTÍ

+420 221 421 788

[www.renomiaagro.cz](http://www.renomiaagro.cz)



Poctivý Selský jogurt  
z českého mléka s vysokým  
obsahem ovoce.

[www.olma.cz](http://www.olma.cz)

JAHODOVÝ | BORŮVKOVÝ  
BÍLÝ | MERUŇKOVÝ | MALINOVÝ



# do 15 minut

šéfkuchařem

DO15MINUT.CZ

- ✓ ČESKÝ PŮVOD MASA
- ✓ RYCHLÁ A JEDNODUCHÁ PŘÍPRAVA
- ✓ ŠETŘÍ VÁŠ ČAS



Doporučuje  
šéfkuchař  
**Milan Pešek**