

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
LÉTO 2022

**TITANOVÁ
BĚLOBA**

62 000
TUN/ROK

8
HODIN VÝPALU

1 000 °C
KALCINAČNÍ
PEC



PŘÍRODNÍ PAMLSKY PRO PSY

Slyšeli jste to taky?
Někdo říkal
snack?



FROM BUTCHERS
DOG SNAQ
NATURAL
WITH COURAGE

100%

**PŘÍRODNÍ SNACK PRO PSY
BEZ KONZERVANTŮ A BARVIV
VYROBEN Z ČERSTVÉHO MASA
S GARANCÍ ČESKÉHO PŮVODU.**



Co je nového v Nadaci AGROFERT
Správní rada Nadace Agrofert schválila mimořádné navýšení rozpočtu až na 150 milionů korun pro rok 2022. Reaguje tak na zhoršování sociální situace těch nejohroženějších skupin obyvatel v Česku.



18-21

Rozhovor s Petrem Jelínkem
Lesnická firma Uniles, a.s., letos slaví 30. výročí od svého vzniku. Jaké budou oslavy, jaká je její vize a co čeká české lesnictví v následujících letech? Přečtěte si rozhovor s výkonným ředitelem Unilesu Ing. Petrem Jelínkem.



Černouhelná smola z Dezy
Mohlo by se zdát, že černouhelná smola je takovou Popelkou průmyslové organické chemie, jelikož je přes svou unikátnost přehlížena. Možná proto, že se jedná o ne příliš půvabný destilační zbytek. Věděli jste, že bez smoly by možná neexistoval hliník?



Cerea slaví třicetiny
Za 30 let existence společnosti došlo ke spoustě událostí a změn. Z relativně malého podniku ZZN Pardubice, a.s. vyrostl subholding Cerea s rozsáhlou působností a zhruba 740 zaměstnanci.

Chléb roku 2022 upekli v Penamu!
Konzumní chléb je klasika, a proto jsme hrdí, že právě ten z Pekárny Zelená louka získal nejvyšší ocenění Chléb roku 2022 v kategorii Chléb roku 900 – 1200 g. A bodovaly i ostatní výrobky.

40



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

Sledujte nás
na sociálních sítích





MILÉ KOLEGYNĚ, MILÍ KOLEGOVÉ,

vítám vás nad stránkami letního vydání Agrofert magazínu. Těší mě, že po roce mohu na úvod opět poblahopřát kolegyním z našeho představenstva, paní Petře Procházkové a paní Simoně Sokolové k umístění v žebříčku časopisu Forbes „Nejvlivnější ženy Česka 2022“.

Gratulaci si zaslouží i naše významná lesnická společnost Uniles. Slaví totiž 30 let od svého vzniku. Nejen o tom, jak tyto krásné kulatiny oslaví, jsme si v rozhovoru povídali s jejím ředitelem Petrem Jelínkem. Radost mám i z úspěchu našich pekařských mistrů z Penamu a United Bakeries. Na již 28. ročníku pardubických Dnů chleba získali pět ocenění, například v kategorii Chléb roku 2022 900 až 1200 g.

To jsou jen některé příklady úspěchů, na které můžeme být hrdí. O to víc mě mrzí útoky ze strany politiků vládních stran na koncern Agrofert a jeho společnosti. Vnímám je nejen jako útoky na koncern, v jehož čele stojím, ale i jako útok na výsledky práce 31 tisíc našich zaměst-

nanců, vaší práce, které si velmi vážím. Proto jsem koncem března poslal dopis panu premiéru Fialovi a vyzval ho, aby se zdržel jednání, které nás poškozuje, aniž bychom se čímkoli provinili. Považuji za nepřijatelné útoky politiků na nezávislou soukromou společnost. Připomněl jsem mu, co vše přináší koncern Agrofert České republice. Ať už to, že jsme zde největším privátním zaměstnavatelem, staráme se o krajinu a půdu, investujeme do ekologických, technologických i procesních inovací, ale třeba i to, že jsme za posledních pět let na daních a dalších odvodech odvedli 18,5 miliardy korun. Bohužel ani po více než dvou měsících nám pan premiér neodpověděl.

Nenechme se ale odradit nebo demotivovat. I aktuální číslo Agrofert magazínu je nabitě příklady naší dobré práce. Přečtěte si článek o chemičce Deza a produktech dehtové chemie. Víte, co je to černouhelná smola? Abych vás nalákal, tak vězte, že tento produkt úspěšně vyvážíme do Jižní i Severní Ameriky, Asie, Afriky a samozřejmě i do Evropy, třeba

na Island. Nejen milovníkům architektury a technologií doporučuji článek o Centroprojektu. Podívejte se na úžasné projekty, které dnes realizuje podnik, jehož historie se začala psát v roce 1925, kdy vzniklo projektové oddělení firmy Baťa.

Já si se zájmem přečetl i rozhovor s Jakubem Bojanovským, manažerem chovu skotu z divize prvovýrob. Hovoří v něm o nových trendech, jako je robotizace v chovu skotu, nebo o plánovaných investicích. A věděli jste, že krávy mají rády chladno a ideální teplota je pro ně -5 až + 15 °C?

My se ale těšíme na vyšší teploty. Letní prázdniny a dovolené jsou již za dveřmi, a proto mi dovolte popřát vám krásné a pohodové léto. Ať už vyrazíte na chalupu, do hor nebo k moři, přeji vám, abyste si zaslouženou dovolenou užili, náležitě si odpočinuli a načerpali síly do dalších dnů.

**Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva**

JSME AGROFERT

ze života
lidí a firem
z koncernu
AGROFERT

Tentokrát jsme hledali
odpovědi na tři otázky



1

JAKÉ JE TAJEMSTVÍ NAŠICH TOUSTŮ?

„Základem výjimečné chuti toustů z PENAM je originální čerstvý pšeničný kvas,“ říká Jaroslav Kafka, vedoucí Oddělení technologie společnosti Penam, a.s.

Jak dlouho kvas zraje? A z jaké mouky je vyráběn? To a ještě mnohem více se dozvíte po zhlédnutí nového videa...



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



2

JAK UDĚLAT Z ČERNÉ BARVY BÍLOU?

Výroba titanové běloby je jedno velké překvapení. „Na počátku výroby jasně bílé titanové běloby je barva černá – vyrábí se z černého minerálu ilmenitu,“ přibližuje unikátní výrobní proces chemický technolog David Smola ze společnosti Precheza, a.s. kam jsme se vydali natáčet zkraje dubna.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM

JAKÝ JE AGROFERT DNES?

Podívejte se na sestřih našich doposud natočených videí z audiovizuální série Jsme AGROFERT. „Objevují se v něm hrdinové v podobě zaměstnanců koncernu AGROFERT napříč všemi obory. Patří jim velký dík za skvělou práci, za trpělivost a především za důvěru,“ vzkazuje Adéla Čabayová, která se na tvorbě videa podílela.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



3

Zamestnanecký deň DUSLO 2022



Po takmer trojročnej „covidovej“ prestávke sa zamestnanci Duslo, a.s. a VUCHT, a.s. konečne dočkali. Dňa 10. júna sa opäť spoločne stretli pri už tradičnom varení gulášov. Tento ročník bol tak trochu iný, nakoľko bolo potrebné dohnať všetko zameškané ☺ – spojili sme Zamestnanecký deň, súťaž vo varení gulášov a športové súťaže do jednej akcie. 25 súťažných gulášov, futbalový turnaj, turnaj v hode šípkami, volejbalový turnaj, ochutnávka remeselných pív, zaujímavá tombola, cooking show s Marcelom Ihnačákom a v neposlednom rade hudobné vystúpenia. Bohatý celodenný program pre takmer 800 zamestnancov sa niesol v družnej a uvoľnenej atmosfére. Zamestnanci mali možnosť opäť posediť s priateľmi, spoznať nových kolegov, zabaviť sa a užít si tento deň naplno.



NOVÝ CSR REPORT 2021

Chcete se dozvědět více o koncernu Agrofert, našich hodnotách a společenské odpovědnosti? Právě vyšla nová zpráva o společenské zodpovědnosti (CSR) za rok 2021. Tentokrát jsme ji rozdělili do následujících oblastí.

Isme odpovědní...

K naší planetě

k zemím, kde působíme

k místům, kde působíme

k našim zaměstnancům

Stejně jako loni vychází společně s konsolidovanou výroční zprávou a marketingovou brožurou Agrofert v číslech.

Report naleznete volně ke stažení na našich webových stránkách

www.agrofert.cz v sekci

Ke stažení/Brožury koncernu Agrofert



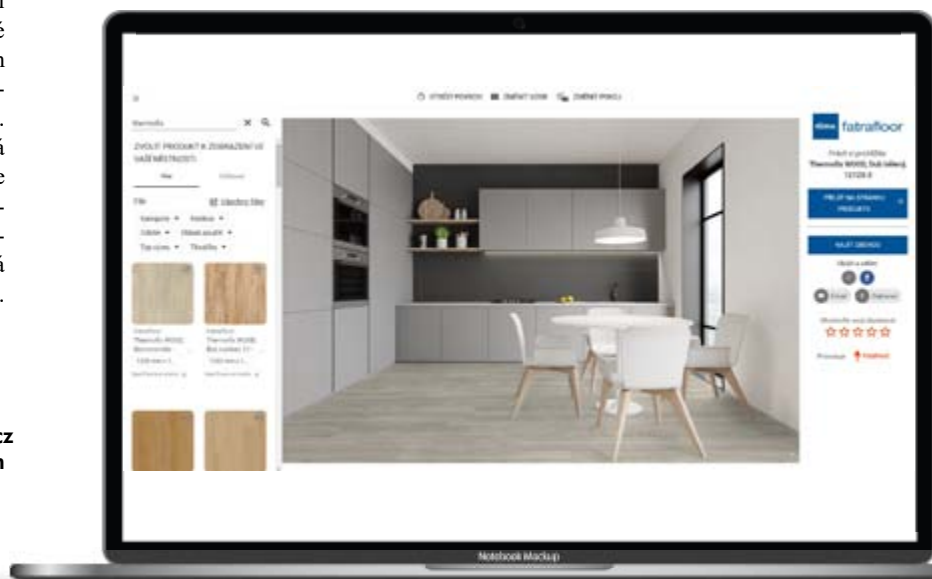
Fatra představila NOVÝ VIRTUÁLNÍ NÁVRHÁŘ PODLAHOVIN

Vyberte si
podlahu na
novém online
návrháři Fatry

Český výrobce vinylových podlahovin společnost Fatra, a.s. spustila nový virtuální návrhář. Tento program nabídne zákazníkům kompletní kolekci podlahových krytín pro implementaci do online prostředí. Ovládání je zcela snadné a uživatel si může vybrat z předpřipravených místností nebo vyfotit svůj interiér, do kterého si následně zobrazí preferovanou podlahu. Zákazníci tak ihned uvidí, jak vypadá zvolená podlaha přímo v jejich prostředí. „Věříme, že tento nový vizualizér zlepší celý proces výběru podlahy a představí návštěvníkům ucelenou nabídku našich podlahových krytín,“ říká vedoucí marketingového oddělení Fatry, a.s. Ing. Jiří Vaněk, Ph.D.



Online návrhář je na webových stránkách showroom.fatrafloor.cz nebo ve svém chytrém telefonu zapnete fotoaparát a namířte telefon na QR kód.



MODERNIZACE v Solnici pokračuje ...a překližky z nového lisu? Máme!!

**2 roky plánování,
1 rok technických příprav,
2 měsíce montování,
1 měsíc v testovacím provozu
a na konci tohoto příběhu
jedno významné datum...
29. 4. 2022 jsme spustili výrobu
překližky na našem novém
lisu OMECO!**

V jamím čísle AGF magazínu jsme vás provedli výstavbou lisu a nyní vám s radostí představujeme technickou jedinečnost a produkci této moderní linky na překližku o délce 45 m. Lis OMECO vyrobí 712,5 m² desek o síle 12 mm a rozměru 2,5 x 1,5 m za hodinu a tak za 10 hodin dokážeme těmito deskami pokrýt celý povrch fotbalového hřiště.

Při takové produkci to je za týden celá plocha Strahovského stadionu i s přilehlými chodníky. A kdybychom ve výstavbě překližkového chodníku pokračovali, z Prahy bychom se za rok spojili s Pardubicemi a tím překonali vzdálenost 110 km.

V ročním srovnání se starými lisy jsme novou technikou navýšili produkci o 25 %, na 50 000 m³ překližky. A tak je pro nás tato modernizace jednou ze strategických investic v našem provozu v Solnici.

KRIMI kauzy

Divize interní
bezpečnosti

Nekup to

Bezpečnostním specialistou byl zadokumentován případ, kdy řidič externí dopravní firmy při rozvozech výrobků společnosti Vodňanská drůbež tyto postupně kradl a za „zvýhodněné ceny“ je nabízel v restauracích a prodejnách na své trase. Celkem takto prodal zboží za 33 495 Kč.



Vzpomínka na vánoce

Zaměstnanec externího dopravce se zřejmě nemohl dočkat Vánoc, protože už na začátku prosince odcizil v expedici pekárny společnosti Penam dva kartony lineckého cukroví v hodnotě 942 Kč. Doufáme, že mu po následném odhalení řádně zhořílo v ústech...



Tour de Lovochemie II.

Je to neuvěřitelné, ale v Lovosicích se po třech letech opakoval jako přes kopírák případ krádeží jízdních kol. Tehdy, stejně jako nyní, zmizela během dvou dnů z kolárny zaměstnanců dvě horská kola. Naštěstí nyní, stejně jako tehdy, byl provedeným šetřením pachatel odhalen a předán Policii ČR.



30. chovatelský den VE VILÉMOVĚ

Chovatelský den ve Vilémově je tradiční akce zaměřená na přehlídku koní a ukázky jejich dovedností, na jejíž organizaci se výrazně podílí naše společnost ZS Vilémov, a. s. a Cerea, a. s. Letošní Chovatelský den proběhne v neděli 2. října v areálu společnosti ZS Vilémov, a. s. Třicátý ročník na sebe nechal dva roky čekat z důvodu covidových opatření. Můžete se těšit na komentovanou přehlídku koní a tradiční průvod městem, odpoledne pak bude vyhrazeno ukázkám. Chovatelé předvedou um svých koní jak v záprahu, tak pod sedlem nebo v tahu s kládou.



PŘES PŘEKÁŽKY ke hvězdám

Přesně takto se dá popsat Zdeňkova cesta za vzděláním a vůbec jeho životní filozofie. S hrdostí a úctou vám oznamujeme, že tento statečný mladý muž, kterému pomáháme, dokončil Střední zemědělskou školu v Rakovníku maturitou s vyznamenáním. Blahopřejeme.

ZELENÁ SPRÁVA DUSLA ZA ROK 2021

V Dusle pripravujeme projekty zamerané na znižovanie emisií CO₂, a tiež projekty nových efektívnych technológií a postupov šetrných k životnému prostrediu.

Reálnym výstupom našej spoločnosti pri naplňaní znižovania emisií CO₂ je príprava investičnej akcie „Terciárna redukcia N₂O na KD3“. Na výrobní Kyseliny dusičnej dôjde k výraznému zníženiu skleníkového plynu N₂O, ako aj ostatných oxidov dusíka NO_x. Množstvo vypúšťaných skleníkových plynov sa zníži o cca 50 600 t ekvivalentu CO₂ ročne.

Rok 2021 hodnotíme ako úspešný aj z hľadiska hodnotenia všetkých zložiek životného a pracovného prostredia. Trendy vypúšťaného znečistenia do ovzdušia a vôd vo vzťahu k objemom výroby trvalo vykazujú pozitívny priebeh, čo je dôkazom starostlivosti o jednotlivé emisné zdroje a vysokú účinnosť čistiaceho procesu biologickej čistiarne odpadových vôd.

Dusík celkový na tis. ton výroby
vo vypúšťaných odpadových vodách do Váhu



VODY

Duslo v čistiarnach odpadových vôd (v Šali a v Bratislave) v roku 2021 vyčistilo 6387 tis. m³ odpadových vôd, čo je takmer o 10 % viac ako v roku predchádzajúcom.

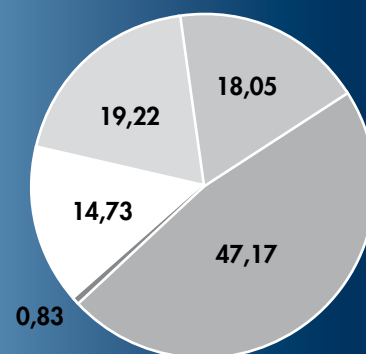
Emisie NO_x na 1000 ton výroby



OVZDUŠIE

V roku 2021 došlo k významným zmenám na niektorých automatizovaných meracích systémoch emisií. Na monitorovacom systéme kvality ovzdušia v Tmovci nad Váhom bol nainštalovaný nový analyzátor tuhých častíc schopný monitorovať častice rôznej veľkosti (PM₁, PM_{2,5}, PM₄ a PM₁₀). Ďalšou významnou zmenou je inštalácia úplne nového kontinuálneho monitorovacieho systému emisií na spaľovni odpadov. Nový systém okrem znečisťujúcich látok monitorovaných doteraz (TZL, SO₂, NO_x, CO, organické látky, HC 1 a HF) monitoruje aj emisie amoniaku.

Bilancia nakladania
s odpadmi v %



- Odpady energeticky zhodnotené v spaľovni odpadov
- Zhodnotenie externými organizáciami
- Biodegradácia / solidifikácia
- Skládka odpadov na ostatný odpad
- Skládka odpadov na nebezpečný odpad

ODPADY

Odpady sú podľa spôsobu ďalšieho nakladania zhromažďované a triedené podľa druhov. Spoločnosť má vlastnú spaľovňu odpadov, kde sa energeticky zhodnocujú ostatné, aj nebezpečné odpady, niektoré druhy sú odovzdávané na zneškodnenie solidifikáciou a biodegradáciou.

Viac informácií nájdete na www.duslo.sk/sk/aktuality/zelena-sprava-za-rok-2021

Ethanol Energy

ZZN
Polabí, a.s.

PODPORUJEME LOKÁLNÍ SPORTOVCE na cestě za olympijským snem

pijským snem nebude lehká a začíná již letos kvalifikačními mezinárodními závody. Žádný sen se ale nedá uskutečnit bez tvrdé práce sportovců, trenérů a ostatního personálu a kvalitního zázemí, které vytvářejí partneři klubu.

Společnosti Ethanol Energy i ZZN Polabí jsou významnými lokálními patrioty a podporovateli sportu. A i to byl jeden z důvodů, proč se v předchozí sezóně staly partnery klubu Expres CZ-Tufo Team Kolín. Díky pozitivním zkušenostem z minulé sezóny bylo rovnou dohodnuto prodloužení spolupráce až do olympijského roku 2024. Naše společnosti tak budou podporovat kolínské cyklisty na jejich cestě za olympijským snem.



Naše středočeské společnosti Ethanol Energy a ZZN Polabí podporují místní cyklistický klub Expres CZ-Tufo Team Kolín, který vychovává cyklistické talenty již více než dvacet let. Za tuto dobu se kolínským závodníkům podařilo získat více než sto medailových umístění na národních mistrovských závodech, a především dva tituly juniorských mistrů světa.

O tyto největší úspěchy se zasloužil Jaroslav Kulhavý, který v roce 2003 získal tituly na juniorském mistrovství Evropy i světa v olympijské disciplíně cross-country horských kol a odstartoval tím svoji skvělou sportovní kariéru korunovanou ziskem zlata na OH v Londýně. Druhým kolínským juniorským mistrem světa se stal Tomáš Paprška, který tento titul získal na domácím mistrovství světa v cyklokrosu v Táboře v roce 2010.

Na tyto sportovní vzory v současnosti navazují nejen závodníci v mládežnických kategoriích, ale i silná česko-slovenská sestava UCI MTB Teamu, který je výkladní skříní klubu. Závodníci Expres CZ-Tufo Teamu Kolín Tereza Tvarůžková, Karolína Bedníková a Matej Ulík patří již několik let k oporám reprezentačních celků České republiky a Slovenska a jejich cílem je probojovat se v disciplíně horská kola do nominace na příští OH 2024 v Paříži. Jejich cesta za olym-

TERMÍNOVÁ LISTINA 2022

- 13. – 15. 5. MTB Nové Město SP
- 21. 5. MTB Zadov CP
- 4. 6. MTB Bedřichov CP
- 10. – 12. 6. MTB Leogang SP
- 18. 6. KCM Trutnov
- 30. 6. – 3. 7. MTB Anadia ME
- 8. – 10. 7. MTB Lenzerheide SP
- 21. – 24. 7. MTB Stupno MCR
- 13. 8. MTB Harrachov CP
- 19. – 20. 8. MTB Mnichov ME XCO
- 24. – 28. 8. MTB Les Gets MS
- 2. – 4. 9. MTB Val di Sole SP



STAČÍ JEDEN LOS A DOZVÍŠ SE LEDACOS!

Vyhraji triko ze života
koncernu, vylosuj si kartičku
moudrosti nebo si představ,
kde budeš za pět let.

Po dvouleté odmlce jsme se opět potkali se studenty vysokých škol, jak jsme byli zvyklí, tedy na živo. Jedinou výjimkou byla brněnská univerzita, která připravila nový onlinový koncept pro veletržní setkávání a kariérní poradenství.

Na začátku jsme vybrali pouze několik stávek na vysokých školách. Zajímalo nás, jak budou studenti reagovat, co se za tu dobu změnilo na poli poptávky po pracovních místech. Onlinová setkání přinesla řadu novinek, technických vychytávek, ale osobní kontakt stále nedokážou nahradit. Setkávání přes Teams a jiné platformy přinesly odlišnou komunikaci. Ne vždy jsme měli možnost mluvit s budoucím absolventem, obvyklým statusem byla vypnutá kamera a pouze chat. Komunikace se nejčastěji nesla v duchu

orientačních informací o zaměstnavateli a uplatnění. Letošní rok přinesl odlišný pohled studentů a změny ve vnímání nás zaměstnavatelů. Před pár lety jsme slyšeli, že je dost času na hledání práce. Studenti v tomto směru diametrálně změnili svůj pohled a letos projevovali aktivní zájem o práci, praxi i vedení svých závěrečných prací. Každá návštěva akademické půdy společně se zájmem o koncern AGROFERT byly jakýmsi tahounem k dalším návštěvám. Původně tři plánované jarní veletrhy pra-

JAKÉ UNIVERZITY SE STALY CÍLEM NAŠEHO HR POINTU?

1. Česká zemědělská univerzita v Praze – 24. 2.
2. Univerzita Pardubice – 9. 3.
3. Mendelova univerzita v Brně – 16. 3.
4. České vysoké učení technické v Praze – 20-21. 4.
5. Vysoká škola chemicko-technologická v Praze – 27. 4.

covních příležitostí se rozrostly na pět. Na letošní veletrhy jsme se vrhli takzvaně od podlahy. Na offlinový veletržní restart jsme nechali vyrobit zbrusu nový stánek, tiskoviny a připravili „vychytanou“ soutěž! Doprovodné aktivity ve stánku sklídily velký ohlas. Co nás potěšilo nejvíce? To, že kultovní hlášky se zemědělskou tematikou ze „starých“ filmů, které jsme natiskli na naše trika, byly odhaleny a zájem o ně předčil naše kapacity. Tak schválně. Víte, z kterého filmu je hláška: „Jitko, Krávo?“ ☺

Náš HR point v Kruhové hale na pražské „zemědělské“ byl od zahájení prakticky celou dobu v obležení zájemců. Počet návštěvníků nesnížily ani další souběžně probíhající pracovní veletrhy v univerzitním kampusu, na Technické a Provozně ekonomické fakultě. Patrně pauza v osobní komunikaci se zaměstnavateli se u studentů projevila komplexním zájmem o vše. Kariérní poradenství je ale zajímavé nejvíce. Doprovodný program plný soutěží a cen různého druhu patřil též mezi lákadla. Studenti se mohli zastavit na dialog také s personalisty z Agroteku, kteří se prezentovali na Technické fakultě.

Pardubická Fakulta chemicko-technologická se zaplnila personalisty ze společností Cerea, ZZN Polabí a Precheza. Do tradičního veletrhu Kontakt se zapojili kolegové ze společností Synthesia a Fatra prostřednictvím samostatných stánků. Naše videa s Adélou z Agrofertu znají studenti napříč regiony. Na pardubické „chemičárně“ tomu nebylo jinak. Jaké byly jejich reakce? „Jee, my vás známe,“ říkali jedni. „Pojďte se s námi vyfotit,“ volala další skupin-



ka. Zkrátka pro nás HR to byl ukázkový den „za odměnu“ a studentům za něj děkujeme.

Na programu online kariérního dne na „mendlovce“ se objevily tradiční přednášky, webináře i novinkové talk show. Absolventům měl přinést co možná nejlepší přípravu na pohovor a nástup do prvního zaměstnání. Studenti měli možnost poznat koncern Agrofert z pohledu pražské HR, ale i z hlediska zástupců ze segmentu zemědělství. Jak to chodí v Agrofertu a jeho společnostech? Na tyto a řadu dalších dotazů jsme odpovídali společně s kolegy z HR ze společností Navos, ZZN Pelhřimov a Oseva.

Jarní veletržní sezonu uzavřely akce na Českém vysokém učení technickém a Vysoké škole chemicko-technologické v pražských Dejvicích. Ve spolupráci se společností Synthesia jsme se vydali do moderních prostor prvotřídních center vzdělávání v oblasti chemie, potravinářství a technických vědních disciplín. Mezi studenty převažovaly konkrétní představy o budoucím povolání a směřování kariéry. Dalo by se říct, co návštěvník našeho stánku, to skutečný unikát a s ním samozřejmě velmi zajímavá diskuse.

Velmi nás těšil, až překvapil zájem studentů o práci, stáže a budoucí zaměstnání v tom slova smyslu, že nečekají na poslední měsíc před státnicemi, ale už v předstihu rok - dva se ptají a zajímají. Veletržní restart považujeme za úspěšně naplněný. Zkrátka osobní setkání je stále v kurzu a jen tak nic ho nepřeválcuje! A co nás potěšilo nejvíce? To, že Agrofert rozhodně patří mezi žádané zaměstnavatele.

Z PR DENÍKU

Otázky a odpovědi

Lucie Bukovanská a Pavel Heřmanský v AGROFERTU obstarávají komunikaci s médii. Také vás zajímá, na co se jich novináři ptají a co jim odpovídají?



1 7. 4. 2022
Novináři se nás za poslední týden nejčastěji ptali, jak prudký růst nákladů kvůli zdražení energií, pohonných hmot, obalů apod. ovlivní skupinu Agrofert? Které části budou zasaženy inflací nejvíce?

Naše reakce: Růst cen energií, pohonných hmot či obalů pociťují všechna naše odvětví. Zemědělci i potravináři se potýkají s bezprecedentním růstem cen prakticky veškerých vstupů. Aktuálně nejpálčivějším problémem je cena energií, nafty, chemie, hnojiv, dopravy a obalových materiálů. Zároveň dramaticky roste cena komodit na světových burzách, což způsobuje masivní růst cen krmiv pro živočišnou výrobu. To zvýší ceny masa, mléka a dalších potravin. Je třeba zdůraznit, že zemědělci nejsou těmi, kdo určuje ceny komodit, a jejich možnosti, jak promítnout rostoucí náklady do cen produkce, jsou velmi omezené. Ceny hnojiv rostou kontinuálně od října loňského roku. Příčinou růstu cen hnojiv, které se koncem loňského roku zvýšily o přibližně 150 %, je zdražování zemního plynu, který tvoří zhruba 90 % variabilních nákladů výrobců minerálních hnojiv. Cena zemního plynu je v současnosti cca 6x vyšší než před rokem.

2 13. 4. 2022
Poslední týden se novináři zajímali, co se v kategorii mléčných výrobků v poslední době odehrálo. A co my na to za Tatra?

Od druhé poloviny roku 2021 se, stejně jako všichni výrobci potravin, potýkáme se zvyšujícími cenami všech vstupních surovin, obalů, energií atd. V některých segmentech se nepotýkáme jen s prudkým růstem cen, ale i s tím, že dané suroviny nejsou k dispozici v dostatečné míře. Tyto vlivy se následně samozřejmě projevují i do výstupních cen našich výrobků. My jsme i v těchto nelehkých časech uvedli na trh nové výrobky s obchodním názvem Tatra Mlsni.si. Jedná se jak o tvarohový dezert, tak o dezert typu „Vla“, který jsme našim zákazníkům nabídli jako první český výrobce. Uvedením těchto výrobků reagujeme na poptávku po pestrosti nabídky v segmentu mléčných dezertů.

3 21. 4. 2022
Regionální redaktor ze zlínského kraje se zajímal o možné dopady zastavení dodávek ruského plynu na firmy v regionu. Za DEZU a FATRU jsme odpovídali následovně:

Plyn kupujeme od lokálních obchodníků s energiemi, nemáme možnost ovlivnit, odkud odebírají plyn, ale zajištění jeho dodávek je pro nás klíčové. V Deza, a.s. používáme zemní plyn pro výrobu tepla určeného především pro zajištění chemické výroby a přibližně 15 % vyrobeného tepla se využívá pro vytápění obytných domů ve Valašském Meziříčí. V chropýnském areálu (Fatry) používáme plyn k výrobě tepla v rámci výroby a distribuce tepla pro obyvatelstvo přilehlého sídliště a pro společnosti působící v našem průmyslovém areálu. Teplo zde slouží k vytápění a přípravě teplé užitkové vody. V napajedelském areálu (Fatry) používáme plyn k zajištění dodávek tepla pro výrobní technologie.

4 28. 4. 2022
Ekonomičtí novináři se ptají, zda by se naše podniky mohly obejít bez plynu. Jak to je?

Zemní plyn využíváme na výrobu hnojiv. Ta jsou klíčová pro dostatečnou produkci zemědělských plodin. Bez hnojiv by zemědělci nedokázali vypěstovat dostatek potravin, aby nasýtili obyvatelstvo. Plyn využíváme i v zemědělství, tam hlavně k sušení komodit a v potravinářských firmách jako základní zdroj pro výrobu tepla. Oba tyto segmenty nebudou schopné bez dodávek plynu fungovat a rychlé náhradní řešení neexistuje. V krátkodobém horizontu plyn určitě nahradit nejde. Pracujeme na hledání alternativ, ale náhrada zemního plynu je podmíněna investičními opatřeními, která nelze realizovat dříve než za 12 měsíců. I tak bohužel nejsme schopni nahradit zemní plyn ze 100 %. I když je na trhu zatím dostatek plynu, je potřeba zajistit, aby tomu bylo i nadále.



FORBES Žebříček nejvlivnějších žen Česka

Petra Procházková, finanční ředitelka a členka představenstva AGROFERT, a.s. se opět umístila mezi deseti nejvlivnějšími ženami Česka podle nového žebříčku časopisu Forbes Česko. Jedenácté místo obsadila Simona Sokolová, členka představenstva Agrofertu odpovědná za segmenty mlékáren, bílého a červeného masa. Gratulujeme a vážíme si jejich práce.



RŮŽOVÝ NEW HOLLAND Z GIRO D'ITALIA je v Hustopečích

Traktor T5 značky New Holland, který zdobil letošní start slavného závodu nejlepších cyklistů světa Giro d'Italia, je v showroomu v Hustopečích. Mezi modrými svítí do daleka. Je totiž růžový. Stroj polepili zástupci výrobce v Maďarsku speciální růžovou fólií, tedy stejnou barvou, jakou má trikot vítězného jezdce.

Značka New Holland se stala letos partnerem závodu. „Výrobce se na nás obrátil s žádostí o zapůjčení tohoto konkrétního traktoru a my jsme rádi vyhověli,“ řekl ředitel divize zemědělské a stavební techniky Libor Nesvadba. Ten se se svým synem startu světového závodu v Budapešti dokonce zúčastnil. „Můj syn je velký fanda do cyklistiky a tak, když už byl start v Budapešti, zajeli jsme se tam podívat,“ říká Nesvadba. Růžový traktor byl podle něj raritou, skutečným exemplářem a středem pozornosti účastníků.



Hyza získala ocenění Superbrands JIŽ POSEDMÉ



Opětovným získáním prestižního ocenění potvrzujeme prvotriednu kvalitu našich masových výrobkov. V spoločnosti HYZA sme hrdí, že naša snaha bola takto ohodnotená. Predstavuje to pre nás záväzok a zároveň motiváciu do ďalšej práce. Aktuálny ročník ocenenia Superbrands sa niesol v znamení okrúhleho výročia, na Slovensku sa pečat' udeľovala už po desiatykrát. Počas uplynulej dekády sme značku získali magických sedemkrát. Oceňujeme to a sme z toho v siedmom nebi!



OKAMŽITÁ POMOC BYLA SAMOZŘEJMOSTÍ

Důležité je v ní také vytrvat

Když ruská vojska na konci února vtrhla na Ukrajinu, svět byl v šoku. V Česku se zvedla obrovská vlna solidarity. Připojila se také Nadace Agrofert. Kromě koordinace věcných darů směřujících na Ukrajinu zahájila nadace také vlastní program pro podporu žen a dětí prchájících před válkou. Jak pomoc pokračuje po několikátý měsíc? Na to odpovídá Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace Agrofert.

Vlna solidarity v Česku byla obrovská.

Jak se Nadace Agrofert zapojila do pomoci Ukrajině?

Pomáhali jsme organizovat materiální sbírku, která směřovala do uprchlických center na Ukrajině. Oblečení, potřeby pro děti, hygienické potřeby atp. Díky zaměstnancům koncernu Agrofert se podařilo zajistit několik dodávek s nejrůznějším nákladem. Jsem za to moc vděčná, ještě jednou chci všem poděkovat. Od počátku ale bylo jasné, že ruská agrese bude příčinou uprchlické vlny. Pomohli jsme tedy tím, co umíme na výbornou: připravili jsme speciální fond pro ukrajinské maminky s dětmi, které prchaly před válkou k nám do Česka a ocitly se tu úplně bez prostředků.

Jak jste se žadatelkami komunikovali?

Pro účely tohoto speciálního fondu jsme zřídili stránku na našem webu, která byla přeložena do ukrajinštiny. Pomohli jsme si také s překladací. Když se chce, jde všechno. Zpráva o našem fondu se rozkřikla velmi rychle, pomohly nám také sociální sítě.

Když zmiňujete sociální sítě – všimli jsme si, že jste podpořili také ubytovací kapacity...

Ano, pomohli jsme velmi rychle vybavit celý dům, který byl určený pro uprchlíky z Ukrajiny. Šlo o nákup postelí, matrací a dalšího vybavení. Ty první týdny byly velmi hektické, situace se strašně rychle vyvíjela. Bylo potřeba

konat. Znáte to pořekadlo – kdo rychle dává, dvakrát dává. Zde to platilo dvojnásob.

Od počátku konfliktu uběhlo již několik měsíců. Jak se situace změnila? Budete v pomoci pokračovat?

Stále podporujeme organizace, které dále pomáhají Ukrajincům. Snažíme se, aby pomoc byla skutečně cílená a směřovala k těm, kteří se ocitli v opravdu tíživé situaci. Pokračujeme v podpoře maminek s dětmi, jejichž manželé museli zůstat na Ukrajině, kde bojují za svoji vlast. Smysl vidíme také v pomoci s hledáním zaměstnání a s výukou češtiny, aby se mohli uprchlíci v Česku velmi rychle adaptovat. Nadace hodlá v podpoře pokračovat i nadále. Situace je už trochu přehlednější a z našeho pohledu je nyní důležité vymyslet skutečně efektivní systém podpory. Tedy nejen přidělovat peníze na základě ukrajinského cestovního pasu, ale zajímat se o skutečnou životní situaci, o původ žadatelů a o možnosti jejich integrace v tuzemské společnosti. V tom spatřujeme jedinou možnou cestu do budoucna. Podobně se budeme chovat i my v nadaci. Pomáháme třeba s náklady na základní vybavení domácnosti, na úhradu prvního nájemného a kauce. Tak aby si uprchlíci mohli zajistit zázemí a začít si hledat zaměstnání, školy pro děti atp. Celkově ale věříme, že se situace brzy zlepší a ukrajinským uprchlíkům se splní jejich asi největší sen – tedy že se budou moci vrátit domů.

HASIČSKÝ FOND NADACE AGROFERT opět přijímá žádosti



RAZANTNÍ NAVÝŠENÍ ROZPOČTU NADACE AGROFERT

letošní podpora dosáhne 150 milionů korun

Inflace, růst cen pohonných hmot, drahé potraviny, rostoucí úroky hypotečních úvěrů, dramatický nárůst nájemného. To je Česko v roce 2022. Sociální situace těch nejohroženějších skupin obyvatel se vlivem řady faktorů od počátku letošního roku neustále zhoršuje. Nadace Agrofert si je vědoma této složité situace, a proto správní rada nadace schválila mimořádné navýšení rozpočtu až na 150 milionů korun pro rok 2022.

Jde o ojedinělý projekt, který zprostředkovaně pomáhá především komunitám v menších obcích a sídlech napříč Českou republikou. Ptáte se, o čem jde? Řeč je o Hasičském fondu Nadace Agrofert, který poskytuje podporu profesionálním i dobrovolným hasičským sborům. Finance mohou být využity na nákup techniky, hasičského vybavení, na udržování hasičských tradic nebo k provozování hasičského sportu. Nadace na tuto oblast myslí zejména proto, že hasiči jsou v mnoha obcích tmelem společenského života, udržují tradice a starají se o dobrý život komunity. Po několikaměsíční pauze se proto v Nadaci Agrofert opět otevřela možnost podávat žádosti do Hasičského fondu.

Jak vypadá podpora v praxi? Příkladem může být Sbor dobrovolných hasičů Nošovice. Starostka, paní Pačísková, nám napsala: „Ráda bych ještě jednou jménem SDH Nošovice poděkovala Nadaci Agrofert za příspěvek na novou stříkačku PS12, kterou budou využívat naše soutěžní družstva. Novou stříkačku jsme netrpělivě očekávali a ihned po dovozu s ní naše ženy absolvovaly první trénink a všichni byli nadšení, jak jejím výkonem, tak krásným barevným laděním. I čas požárního útoku byl hned mnohem lepší. Ještě jednou Vám všem patří obrovské díky, jste skvělí.“

Informace o Hasičském fondu Nadace Agrofert včetně pokynů k podávání žádostí jsou dostupné na webu www.nadaceagrofert.cz.

Nadace díky zvýšení rozpočtu dokáže rychle pomoci těm nejpotřebnějším. „Při naší každodenní práci v nadaci si všímáme, jak rychle se situace jednotlivých lidí zhoršuje. Na jedné straně inflace, brutální nárůst cen pohonných hmot a energií, a na druhé straně rodiče handicapovaných dětí, kteří mají neustále příspěvek na mobilitu pouze 550 korun měsíčně. Jak může matka samoživitelka za tento příspěvek vozit svoje dítě do stacionáře? Když ho tam vozit nebude, tak její dítě přijde o možnost vzdělávání a socializace. Když ho tam vozit bude, vydá velkou část svých příjmů jen na pohonné hmoty. Je to naprosto šílená situace. Když nepomůže stát, pokusíme se o to z části alespoň my,“ říká Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace Agrofert. Uvádí přitom jen jeden z mnoha příkladů, který byl základem pro rozhodnutí správní rady Nadace Agrofert, aby letos navýšila rozpočet na podporu projektů až na 150 000 000 Kč. Finanční prostředky poslouží jako zdroj pro stávající fondy, mezi něž patří třeba Fond pro rodiče samoživitele, Fond rehabilitace nebo Fond automobil pro handicapované, ale zejména pro rozvoj nových aktivit, které reagují na situaci roku 2022. „Zejména hodláme podpořit lidi, kteří se starají o svoje blízké s handicapem, ale nezbývají jim finance na pohonné hmoty, na úhradu energií nebo třeba na jídlo, dále hodláme více rozvíjet Sportovní centra Nadace Agrofert, jeli-

kož jsme svědky situace, kdy musí řada rodičů zrušit sportovní a zájmové kroužky svých dětí jednoduše proto, že na ně nezbývají finance v rodinném rozpočtu. Děti tedy budou moci sportovat s námi za symbolický poplatek. Podobně budeme podporovat i umělecké kroužky a základní umělecké školy. Důvod je totožný jako u sportu. Chceme se hodně zaměřit i na podporu rehabilitací pro handicapované, protože právě intenzivní rehabilitace skutečně pomáhají. Nejsou přitom placeny z veřejného pojištění,“ upřesňuje Tornikidis. Jedním dechem dodává, že informace o všech novinkách a programech bude Nadace Agrofert zveřejňovat na svém webu. „V letošním roce slavíme 10 let fungování Nadace Agrofert, od jejího založení jsme jednotlivcům i neziskovým organizacím přispěli více jak 571 000 000 Kč. S navýšením rozpočtu to bude více jak 721 000 000 Kč. Za situace, v níž se na hranici chudoby propadají i lidé ze střední třídy, kteří celý život poctivě pracovali a nikdy od státu nic nechtěli, považujeme za absolutně nutné rozšířit naši podporu o větší množství aktivit. Počítáme i s příspěvkem na nedoplatky energií např. pro seniorky, které nedosáhnou na příspěvek na bydlení ani na dávky hmotné nouze,“ uzavírá Zuzana Tornikidis.

Informace o aktuálně otevřených fondech nadace lze nalézt na www.nadaceagrofert.cz.



NAŠE CHOVY PATŘÍ MEZI EVROPSKOU ŠPIČKU

S Jakubem Bojanovským, manažerem chovu skotu z divize PRV, jsme probírali nejen nové trendy, jako je robotizace v chovu skotu, plánované investice, ale také jsme hovořili o tom, co stojí za úspěchem farem koncernu Agrofert.

Co máte na starosti?

Moje pracovní agenda zahrnuje poradenství a dozor nad chovy skotu v České republice. Máme sjednocený systém kontroly. Chovatelské i ekonomické výsledky jsou jednou měsíčně zpracovány a vyhodnoceny mnou a kolegy z divize prvovýroby a následně přeneseny na jednotlivé chovy Agrofertu. V případě, že někde zaznamenáme problém, tak můžeme ihned zasáhnout. Na druhou stranu, pokud něco někomu jde, tak to dokážeme přenést a nastavit stejný proces i na ostatních farmách. Učíme se jeden od druhého. V neposlední řadě je to motivace, protože nikdo nechce být poslední.

Kolik je to chovů?

V České republice je dvacet chovů s produkcí mléka a deset chovů se zaměřením na masný skot. V rámci dojného skotu máme 12 000 krav, především holštýnského plemene. V rámci masných chovů máme 2500 krav, nejvíce je plemena masný simental.

Jaká je užítkovost u dojného skotu?

V roce 2012 jsme dosahovali průměrné užítkovosti 23 litrů a letos atakujeme hranici 31 litrů na den a ustájenou dojnici. Většina našich chovů je vysoko nad průměrem České republiky. Předloni jsme jako republika před-

O TOM, KOLIK BUDE KRÁVA
DOJIT, ROZHODUJE KVALITA
OBJEMNÝCH KRMIV

běhli Německo, takže před námi už jsou jen holštýnské velmoci jako USA, Kanada, Izrael.

Žebříček nejlepších stájí, který zveřejňuje každoročně Svaz chovatelů holštýnského skotu ČR, letos ovládla společnost ZEAS Pučlice ze subholdingu Primagra. Vedle Pučlic uspěly v první dvacítkě další tři naše farmy: ZS Vilémov, DZV Nova a ZEM, a.s.

Jak se vám to podařilo?

Je to hlavně v lidech a v řízení chovů. Poslední roky se zaměřujeme hodně na vyhodnocování dat, především chovatelských. Dnes můžeme do detailu individuálně posoudit každé zvíře, což umožňuje vybírat ta nejlepší. Pak je to určitě souhra poraden-

ských činností na farmách, ať už to jsou veterináři, výživáři či další. Zároveň jsou to chovy, které byly zainvestované jako Puclice (2016) a Vilémov (2014) nebo se do nich dnes investuje – DZV Nova a ZEM, kde věřím, že mají nakročeno být jedničkami v dalších letech.

Co je tam v plánu?

V DZV se bude rozšiřovat chov ze 750 na 1000 kusů. Staví se dvě nové stáje pro produkční dojnice a rekonstruuji stávající. Dále tam bude nová robotická kruhová dojirna značky GEA. Robotická dojirna do jisté míry sníží počet pracovníků, ale především ulehčí a atraktivní práci pro obsluhu. Dále robotické dojení má výhodu v tom, že postup dojení bude vždy stejný, což se těžce dosahuje při klasické obsluze lidmi. Kráva je zvíře zvyku a preferuje mít vše ve stejný čas a kvalitě, ať už je to dojení nebo krmení. Celková výše investice se pohybuje mezi 250-300 mil. Kč. V ZEM, a.s. v Nepolisech se celková cena investice dostane na 100 mil. Kč. Dojirna bude stejného typu jako v DZV, pouze menší. Počet dojnic bude 500 ks.

Je problém najít zaměstnance?

Možná je to můj subjektivní pocit, ale s vedoucími pracovníky není takový problém. Tím, na jaké úrovni skot děláme, a úroveň investic jsme atraktivní zaměstnavatel. Problém je u nižších pracovních pozic, zejména manuálních, případně lidí na obsluhu mechanizace.

Proto jste se rozhodli pro robotické dojírny?

Ano. Automatizace a robotizace je velké téma. První dojící roboty se zaváděly už před 30 lety a v poslední době se s nimi roztrhl pytel i v České republice. V západní Evropě je to už běžné.

Čím to je?

Je to dané velikostí farmy. U malých farem, které jsou právě v západní Evropě, robotizace běží rychleji. Dojení bylo vždy nejtěžší. Je to časově daná a nejmíň oblíbená práce a robot vám ji dokáže výrazně usnadnit. U nás jsou farmy velké. To je pozůstatek družstev. Takže robotizace se zavádí až nyní. Jsou dvě možnosti. Buď robotické dojírny, které stavíme v DZV Nova a ZEM v Nepolisech, anebo dojící roboty na stáji. Jeden robot podojí 50 zvířat, která tam chodí dobrovolně, dle své potřeby.

ČÍM LEPŠÍ JSTE FARMÁŘ,
TÍM LÉPE SE ZVÍŘATA MAJÍ
A DOSÁHNETE VĚTŠÍHO ZISKU.
SÍLA NAŠICH CHOVŮ SPOČÍVÁ
V PRAGMATICKÉM PŘÍSTUPU.
ROZHODUJEME SE
NA ZÁKLADĚ DAT,
NE POCITŮ

Proč jste zvolili robotické dojírny?

Robotické dojírny nám umožní snížit pracovní síly a zachovat management stáda jako na klasických dojírnách. Management je jednodušší a předpokládáme, že výsledky budou lepší než u varianty robotů na stáji. Ale neznamená to, že roboty na stájích opouštíme úplně. Kromě velkých farem máme i menší, kde není možnost navyšovat počty. I zde se snažíme zefektivnit výrobu a právě tady přemýšlíme o variantě dojíccích robotů na stáji.

Čím se liší moderní stáj od té staré?

Liší se především v rozměrech. Je daleko vzdušnější, otevřená. Zvětšuje se životní prostor. Cílem je, aby zvířata dobře prosperovala. Musí tam být dostatek světla a vhodná teplota. Kráva má ráda chladno, ideální teplota pro ni je -5 až +15 °C, vyšší teploty jí způsobují tepelný stres. Důležitý je přístup a prostor na krmeném žlabu, dostatek napájecích míst atd.

Viděla jsem, že se dnes používají chytré obojky. Jak fungují?

Původní technologie hlídala říji u zvířat, tedy vhodný čas k připuštění. Postupně se k tomu přidávaly další funkce. Například jestli kráva žere, což je významná pomůcka k tomu, abychom odhalili zdravotní problémy a včas je dokázali řešit. Je to trend poslední doby, máme těch systémů několik. Jedním z nich je i vitalimetr od Farmteku.

Co dalšího existuje kromě chytrých obojků?

Jsou systémy na nohu, které měří, jak dlouho kráva leží. To je důležitý indikátor, zda se kráva má dobře. Každá kráva by měla ležet 12 hodin. Zbytek je práce, žraní a dojení. Některé dojící roboty mají váhy, takže víte, kolik daná kráva váží při každém dojení. V Puclicích se zkouší termokamera, kterou se hlídá, zda na noze nevzniká nějaký zánět.

Jaké jsou dnes trendy ve výživě?

Princip výživy zůstává stejný. Mění se drobnosti, jako např. požadavky na dusík před porodem. Nicméně každou chvíli se najde na trhu nějaký zázračný doplněk. Dle mé zkušenosti to nefunguje. Když něco nejde, žádným doplňkem se to nespraví. Základem musí být kvalitní objemné krmivo – siláže, senáže. To je alfa a omega úspěchu chovů. Krmnou dávku pak doplňují obilniny a dusíkaté a minerální látky.

Zasáhlo vás sucho posledních let?

Problémy byly, ale nestalo se nám, že bychom neměli čím krmit. Navíc tím, jak jsou farmy kolem sebe, tak si dokáží vypomoci. Některé farmy, které jsou suchem ohroženy, změnily strategii a pěstují obilniny, které sklízí velmi brzy, přibližně v květnu, kdy je jistota jarní vláhy. Je to taková pojistka. Zásadní problém je však jiný.

Jaký?

Pitná voda je problémem u každé druhé stáje. Proto se v DZV Nova postavily nové čističky vody a nové vrty.

Kolik toho kráva vypije?

Asi 150 litrů, záleží na počasí, když je teplo, tak i 200 litrů za den.

Tématem poslední doby je růst ceny energií. Co soběstačnost, plánujete ji?

At' už bioplynové stanice nebo solární panely?

Bioplynové stanice máme a energii využíváme v rámci těch ostrovních provozů. Při stavbě nových stájí dnes již počítáme se solárními panely na střechách.

Jaká je návratnost investic?

Nestavíme nic, co by mělo delší návratnost než 10 let. Nehledě na to, že chovy jsou vertikálně navázány na další odvětví v rámci koncernu. Ať je to výroba krmných směsí nebo prodejce traktorů.

Jaká je situace na trhu s mlékem?

Za posledních 30 let jsme na třetinovém počtu dojnic. Nicméně produkce mléka je stejná, ne-li vyšší. Trh je poslední roky stabilní a mléko jako komodita je ziskové. Letos i příští rok se však čeká růst nákladů. Cena obilnin bude ovlivněna válkou na Ukrajině. Ceny energií dnes narostly na trojnásobek. Jedná se hlavně o cenu elektřiny, kterou využíváme v dojírnách, přes léto k ventilaci a osvětlení.

A full-page portrait of Petr Jelínek, a middle-aged man with a receding hairline, wearing a brown suede jacket over a blue and white checkered shirt. He is standing in a lush green forest with sunlight filtering through the trees. His hands are clasped in front of him.

PETR JELÍNEK

Lidé jsou pro nás klíčoví,
protože právě oni tvoří
základ úspěšné firmy

Lesnická firma Uniles, a.s. letos slaví 30. výročí od svého vzniku. Jak firma toto jubileum oslaví, jaká je její vize a co čeká české lesnictví v následujících letech? Přečtěte si rozhovor s výkonným ředitelem Unilesu Ing. Petrem Jelínkem.

Uniles se letos dočká významného výročí od svého vzniku.

Jak pomyslný 30. letokruh oslavíte?

Uniles má oficiálně 30. narozeniny až 1. listopadu, oslavili jsme je však už 10. června. Chtěli jsme mít jistotu, že nás nepřekvapí další vlna covidu. Bylo to příjemné odpoledne a večer na místním koupališti, kde jsme měli zarezervovaný celý areál, včetně restaurace, sportoviště a společenské místnosti. Pozvali jsme všechny zaměstnance, členy statutárních orgánů a důchodce. Připravili jsme program plný soutěží, dále raut a k poslechu zahrála hudba. Neplánovali jsme však nic megalomanského. Není na to doba.

Zapojí se do oslav i vaši obchodní partneři a dodavatelé?

Speciálně pro ně máme připraveny čtyři společenské akce s ochutnávkou vín v pronajatém moravském sklípku. Z předchozích zkušeností už vím, že není nejšťastnější pořádat jen jedinou akci pro všechny. Během večera se zkrátka nezvládnete věnovat takovému množství osob dostatečnou měrou. A tak jsme se rozhodli vytvořit 4 skupinky do 25 lidí, se kterými se potkáme a v rámci neformální debaty probereme naši dosavadní i další spolupráci, firemní vývoj či plány do budoucna.

Jaké jsou podle vás zásadní mezníky v 30leté cestě Unilesu?

Uniles vznikl 1. listopadu roku 1992 transformací lesního závodu Rumburk, který patřil do podniku Severočeské státní lesy. Tehdy ministerstvo zemědělství rozhodlo o tom, že státní podnik Lesy ČR bude na veškeré lesnické práce najímat firmy. První mezník přišel o dva roky později, v roce 1994, kdy navýšením základního jmění získala 51 % akcií společnost Schäfer a Sýkora, s. r. o. Zbýlých 49 % vlastnili jednotliví investoři díky kuponové privatizaci. Následně pan Schäfer s panem Sýkorou dokoupili ještě dalších 25 % akcií a definitivně se stali majoritním vlastníkem. Firmu ovládali zejména majetkově a vizionářsky. Jejím vedením pověřili mě a dnes již zesnulého generálního ředitele Ing. Libora Vaněčka. Dalším velkým mezníkem byl rok 2011 – to se Uniles stal součástí koncernu Agrofert, do kterého již tehdy spadala lesnická firma Wotan Forest, a.s. V roce 2013 došlo k rozdělení byznysu – Wotan Forest, a.s. se začal soustředit výhradně na zpracování dřeva ve svých provozovnách a pěstování sazenic ve školkařské divizi, přebíraná společnost Logistic Solution na dopravu dřeva a Uniles na lesnické služby a prodej dříví. V roce 2018 došlo k prodeji necelých 25 % akcií společnosti největší obchodní firmě se dřevem Wood & Paper, a.s., což nám

velmi pomohlo zvládnout nárůst objemů prodeje dříví v kůrovcové kalamitě. Od roku 2021 převzala naše společnost od firmy Wotan i školkařskou část.

Jaká je současná vize Unilesu?

Klíčové je teď pro nás slovo „stabilizace“. Během posledních let jsme dosáhli objemu těžební činnosti kolem 1,2 – 1,4 milionu kubiků dříví ročně a v tom bychom chtěli pokračovat. Neradí bychom někoho vytlačovali z trhu, netoužíme mít tržní dominanci. Naším cílem je stabilizovat současný stav a udržet ho. Dále se chceme také zaměřit na nový směr podnikání – provoz školkařské divize, kterou jsme získali od společnosti Wotan.

V čem je Uniles jiný než ostatní firmy z našeho koncernu?

Nejzásadnější odlišnost je v tom, že máme pracoviště de facto po celé republice. Pracujeme venku a jsme vyloženě závislí na počasí. Taktéž je pro nás charakteristická sezónnost. Nárůsty lesnických prací jsou na jaře ohromné a trvají až do zimy, což kopíruje fungování zemědělských podniků. Díky tomu, že obnovní doba lesa je 100 let, budou sklízet plody naší práce až další generace.

Čím vším a v jakém poměru se dnes firma zabývá?

Pokud se na to budeme dívat z hlediska obrátu, 40 % tvoří lesnické služby, 40 % tvoří nákup a prodej dříví, dalších 20 % lesní školky. Z hlediska výkonu a kapacit samozřejmě dominují lesnické služby.

Události poslední doby ovlivňují vše.

Jak se dotkla válka na Ukrajině Unilesu?

Pocitujeme velký výpadek personálních kapacit. Chybí nám lidé. Ukrajinský zaměstnanecký deficit musíme suplovat zaměstnanci ze Slovenska, Polska, Bulharska či Rumunska. Taktéž máme problémy s rostoucími cenami – dotýkají se nás vysoké ceny pohonných hmot, energií či chemických produktů. Kromě toho nás trápí nedostatek železa – chybí nám pletivo na oplocování lesních kultur.

Mluvíte o nedostatku lidí. S válečným konfliktem ale souvisí příliv Ukrajinců, kteří hledají práci i střechu nad hlavou...

To je pravda. Nám však chybí lidé na fyzicky náročnou, těžkou práci – tedy muži. Ženám z Ukrajiny můžeme nabídnout klasickou pěstební činnost, možnost zalesňování nebo ožínání. A mnohé z nich také již naši nabídku přijaly, dohodli jsme se s nimi a pracují u nás.

V souvislosti s válkou se neustále objevují otázky také kolem ruského

plynu. Zaznamenáváte zvýšenou poptávku po dřevě?

Lidé se ke dřevu začali opět vracet, poptávka je velká. Dřeva je však málo, a tak výrazně roste jeho cena. Kůrovcová kalamita je na ústupu, takže doby, kdy se za rok vytěžilo i 35 milionů kubiků, jsou pryč. Je spočítáno, že v České republice umíme zpracovat veškeré dřevo, které nám tady vyroste. Tedy zhruba 15-16 milionů kubiků. Tomu v současné chvíli také odpovídá poptávka. Je tu však jedno velké „ale“. Kvůli předchozím přetlakům dříví je na náš dřevozpracovatelský průmysl navázán také průmysl z Polska, Číny nebo Rakouska. Na vrcholu kůrovcové kapacity jsme do zahraničí vozili i 18 milionů kubiků. A tyto obchodní vztahy nejde škrtnout ze dne na den, jsme v Evropské unii. A tak nám nezbyvá nic jiného než hledat zdroj dovozu dříví ze zahraničí.

Není to bláznivě – vyvážet dříví do zahraničí a následně jej odvézt pro nedostatek zase dovážet zpět do Česka?

Je to bláznivě. Vyvážíme dřevo do Polska a do Německa. Zároveň pro nedostatek dřeva v Česku dřevo z Polska a z Německa zase přivážíme.

Bude s tím někdo něco dělat?

Tento problém se diskutuje. Je vyvíjen nemalý tlak na vládu ČR, aby zpracovala surovinovou politiku se dřevem. Skrze Asociaci lesnických a zemědělských podniků lesníci vedou jednání s ministrem zemědělství, aby se těch 7 všeobecně známých strategických surovin ještě rozšířilo o dřevo. Je třeba stanovit jednoznačná pravidla tak, aby dřevo zůstalo v České republice a bylo přístupné pro tuzemské zpracovatele. Samozřejmě jsme v Evropské unii a nemůžeme omezovat volný pohyb zboží. Můžeme ale ovlivnit politiku prodeje dříví u státních podniků.

To by mělo podle vás vypadat jak?

Hodně se například mluví o biomase, o pálení dřeva. Měli bychom přednostně dřevo nad 7 cm zpracovávat na finální výrobek a ne ho pálit v kotli. Ve zpracovatelském průmyslu se na vrcholu kůrovcové kalamity provedly velké investice, díky kterým umíme dřevo od 7 cm zpracovat. Myslím, že je velké zvěrstvo, abychom dříví, ze kterého umíme udělat papír, pálili v kamnech a pak ho dováželi z Německa, protože tady není.

Už podruhé jsme se dotkli tématu kůrovce. Jak velký problém dnes představuje pro les?

Momentálně je kůrovcová kalamita na ústupu. Velmi totiž souvisí se změnou klimatu, respektive s oteplením a s následným suchem.

Poslední dva roky přílišné teplo není, a tak lesníky netrápí. Jakmile se oteplí, sníží se půdní a vzdušná vlhkost a stromy zeslábnou. Zdravý strom s dostatkem vláhy se před kůrovcem ubrání snadno.

Jak lze před kůrovcem stromy bránit?

Situaci dokáže výrazně zlepšit výsadba listnatých stromů, které lépe zvládají výkyvy počasí. V případě napadení jehličnatých stromů kůrovcem je potřeba je vytěžit a zasanovat – tedy odkornit nebo chemicky ošetřit, než se vyvine další kůrovcová generace. Pokud to nestihnete, brouk dokončí vývoj a napadá další stromy. Výrazným způsobem také pomáhají kůrovcové lapače a lapáky.

Co je lapač a lapák a jaký je mezi nimi rozdíl?

Jedná se o obranná opatření proti kůrovci. Lapače jsou záchytná zařízení, ve kterých je umístěn feromon, který přitahuje kůrovce. Lapáky se přezdívaly čerstvě pokáceným stromům. Vypouští pryskyřici, jejíž vůně je pro kůrovce atraktivní. Do stromu tedy naletí, a jakmile je před dokončením vývoje, je třeba napadený strom okamžitě zasanovat.

Jaké zásadní investice provedl Uniles za poslední dobu?

Za přelomovou považují investici do harvestorových uzlů. Dnes jich máme celkem 8 a mohu říct, že díky nim došlo k velké stabilizaci výkonu. Nejsme závislí na počasí. V rámci nového směru podnikání investujeme také do výrobní

linky na pěstování obalované sadby. Do linky stačí vložit obal, do kterého se automaticky nasype substrát a na dalším stroji zasadí semínko požadované dřeviny. Z linky je převezena sadba na založiště pod závlahu. Ze semínka se následně po čase stane výsadby schopná sazenice, kterou zasadíme do lesa. Denně takto umíme zaset 80 000 sazenic. V následujících zhruba dvou letech plánujeme modernizaci dvou našich školek. Jejím výsledkem by měl být výrazný nárůst produkce a zvýšení mechanizované činnosti oproti lidské práci.

O kolik produkce naroste?

V současné době středisko dělá kolem 1,5 milionu sazenic. Po investicích bude dělat 6-8 milionů sazenic a počet lidí tam bude téměř stejný.

Technika pokročila. Jaký je poměr toho, co v lesnictví dělá člověk a co dělá stroj?

Pokud jde o pěstební činnosti, to je dnes vše manuální práce. Žádný stroj za vás nic nevykope ani nezasází. Respektive – na rovině to lze, ale pokud terén rovný není, s technikou nelze počítat. Vše se dělá ručně. U těžební činnosti se využívají komplexní stroje – harvestory. Ale i ty jsou omezeny terénem – vadí jim velké kameny nebo sklon, takže je využíváme zhruba v 50 % případů. Na zbytek je třeba zaměstnat lidi.

Jak těžká práce v lesnictví vlastně je?

Záleží na tom, co konkrétně děláte. V rámci dělnických profesí je práce těžká poměrně

dost. A je také nebezpečná. Při těžbě dříví v porostu musí být zkušení těžební dělníci. Na prvním místě musí být vždy bezpečnost a opatrnost.

Jakou práci může Uniles nabídnout lesníky vzdělanému mladému člověku?

U nás v podniku máme dvě zajímavé pozice. Jedna z nich nese název „výrobní mistr“. Výrobní mistři mají svěřený konkrétní úsek lesa, který přebírají od odborného hospodáře. V rámci tohoto úseku provádí komplexní lesnické služby. Mají pod sebou dělníky, kterým zadávají práci, zároveň vykupují dříví a expedují jej odběratelům. Druhou zmíněnou pozicí je vedoucí těchto mistrů, takzvaný „vedoucí střediska“. Ten má na starosti celou velkou zakázku. Řídí výrobní mistry, zadává jim práci a rozděluje ji, organizuje zajištění komplexních služeb na daném území a kompletní fungování. Vytěžuje maximum z kapacit, které tam máme.

Řídí. Organizuje. Zadává práci. To vypadá, že je to člověk, který musí být zdatný v oblasti managementu. Je zapotřebí vysoká škola, nebo stačí, aby byl dobrým manažerem?

Je pravdou, že na těchto pozicích máme jak inženýry, tak středoškoláky. U středoškoláků však hraje stěžejní roli praxe. Tyto pozice vyžadují znalosti a poměrně vysokou odbornost. Pokud však chce někdo dělat lesního správce u státních podniků, tam už je vysokoškolský titul vyžadován. V Unilesu však přimhouří-



me oko, pokud jde o šikovného, středoškolsky vzdělaného člověka s praxí a se vztahem k lesu...

Mají mladí lidé o práci v lesnictví zájem?

Pokud k tomu mají vztah a od malička lesnictví vidí v rodině, ten zájem tam je. Nicméně já osobně ten vztah u nastupující generace spíše nevidím. Děje se i to, že lidé lesnictví vystudují, ale následně se tomu oboru dále nevěnují. Mají o něm trochu jiné představy. Ale nerad bych dával všechny do jednoho pytle. To je jeden z důvodů, proč intenzivně spolupracujeme se školami a již dopředu sledujeme žáky. Jakmile se tam najde někdo šikovný, má u nás práci téměř jistou.

Proč jste se vydal na dráhu lesníka tenkrát vy?

Můj otec je lesník a od mala mě brával do lesa s dalekohledem. Zhruba od 10 let jsem chodil do lesa sám. Moc rád jsem pozoroval zvěř. Jakmile jsem se ocitl na střední škole, každoročně jsem v lese absolvoval brigády. Lesníkem jsem se tedy stal díky otci.

Je pro vás procházka v lese ještě relax, nebo se vám do hlavy dostávají spíše pracovní myšlenky?

Priznám se, že i na mně se podepisuje do jisté míry profesní deformace, takže ano, pracovní myšlenky se objevují. Na druhou stranu – dokážu výborně relaxovat u svého koníčku, a tím je myslivost. Tam jde práce alespoň na chvíli stranou.

Jak často se do lesa za myslivostí vydáváte?

Každou volnou sobotu a neděli. Většinou se tam objevím v časnou ranní hodinu, do lesa se chodí na tmou. Následně se začne rozednívat, a to jsou krásné okamžiky. Pozoruji zvěř, co zatahuje do lesa z luk a z pastvin. Je to takový můj víkendový rituál. A je pravda, že dnes mi ke štěstí stačí dalekohled v ruce, čím dál častěji se stává, že si s sebou neberu ani pušku, jen se kochám. Ta intenzita lovecké vášně už není taková. Nebráním se však ani lovecké turistice, tedy lovu v krajinách, které tolik neznám. Teď jsem se například vrátil z Argentiny.

Jaká je vaše největší lovecká trofej?

Živoťního jelena jsem ulovil v Maďarsku. Ten lov byl nesmírně náročný. Je ale pravdou, že nezapomenutelných zážitků z lovu mám více.

Co podle vás čeká české lesnictví v budoucích letech?

Lesníci by měli být obezřetní v otázce klimatických změn. Pokud se potvrdí oteplení

planety, mělo by být zařazeno do výsadby nových porostů více listnatých stromů, které jsou odolnější proti výkyvům počasí. Po odeznění kůrovcové kalamity je důležitá rychlá obnova lesa. Hospodářský les v mých očích produkuje dřevo pro další zpracování, měli bychom se tedy ke dřevu chovat více jakožto k obnovitelné surovině. Dále postrádám stabilitu lesnické politiky. S každou změnou vlády se mění politika i zákony, a to jde ruku v ruce s nejistotou. Velkým tématem je také dobré nastavení strategické surovinové politiky státu a zvýšení spotřeby dřeva – hlavně ve stavebnictví. Ve světě se obvykle ve stavebnictví používá více než 30 % dřevěných prvků. V Česku pouze 12 %. Navýšil bych podíl dřeva ve veřejných zakázkách – je prostor pro to dělat více dřevěných laviček, mostů i zastávek. Neopomenutelnou komoditou je také viskóza, která se vyrábí z buku. Z viskózy se produkuje oblečení. Věděla jste to?

Doopravdy? To znamená, že lze z buku vyrobit tričko?

Nejen tričko. V podstatě jakýkoliv druh textilu. Od ručníků až po spodní prádlo. Výrobou se zabývá rakouská firma Lenzing. Do jejich výrobní linky vložíte bukový kmen, který je následně zpracován na extrémně jemná vlákna. Na konci celého procesu vám z linky vyjede vlákno, ze kterého můžete vyrobit ručník. Neuvěřitelné.

Co byste Unilesu popřál do následujících let?

Unilesu přeji hlavně stabilitu v podnikání. Ať se mu daří v lesnických zakázkách a v investicích a především – ať má spoustu kvalitních lidí, kteří budou jevit o své zaměstnání zájem. Lidé jsou pro nás klíčoví, protože právě oni tvoří základ úspěšné firmy. V této souvislosti bych rád moc poděkoval všem svým kolegům i celému personálu – odvádějí skvělou práci, které si moc vážím. Děkuji. Na závěr nesmím opomenout ani všechny naše obchodní partnery, kterým bych rád poděkoval za dosavadní spolupráci a těším se na její další pokračování v příštích letech.





NA NÁVŠTĚVĚ výroby titanové běloby

Zleva: Radek Pokorný, Jakub Hošťálek ,
Jiří Toth , Adéla Čabayová,
David Smola , Jiří Valenta

Titanová běloba je takřka všude. Přidává se do malířských nátěrů, dokáže vybělit papír a své uplatnění najde i v kosmetice – za svou čistostkoucí bělost jí vděčí většina kosmetických krémů, včetně těch opalovacích, kde titanová běloba hraje významnou roli v otázce ochrany před UV zářením. Hojně se však používá také ve farmacii.

NA ZAČÁTKU VŠEHO STOJÍ ČERNÝ MINERÁL ILMENIT

Jen málokdo si ale dokáže představit, že na počátku tohoto bílého zázraku stojí uhlově černý minerál ilmenit. Svě o tom však vědí zaměstnanci přerovské Prechezy – významného výrobce titanové běloby ve střední Evropě. Pro ně je tato nevšední přeměna každodenním chlebem. Proto jsem se rozhodla do Prechezy zavítat s kamerou a v rámci dalšího dílu naší audiovizuální série Jsme Agrofert hledat odpověď na otázku: Jak udělat z černé barvy bílou?

JAK ZE VŠECH TĚCH NASBÍRANÝCH INFORMACÍ UDĚLAT MINUTOVÉ VIDEO?

Mé návštěvě však předcházely rozsáhlé rešerše. Tolik jsem se snažila ten chemický proces alespoň trochu pochopit! Informace jsem hledala v odborných článcích, snažila jsem se je získat od zkušenějších kolegů i z Prechezy samotné. Spojila jsem se s Davidem Smolou, chemickým technologem pracujícím přímo v oddělení výroby titanové běloby. S ním jsem celý proces po telefonu detailně probrala. Náš telefonát trval více než hodinu a já měla popsanych celých

6 papírů informacemi, chemickými daty a údaji, kterým jsem jako laik nedokázala rozumět. V hlavě mi běžela jediná otázka: Jak ze všech těch nasbíraných informací udělám minutové video?

Pak jsem si s panem Smolou zavolala znova. A znova. Trpělivě mi vysvětloval každou mou nejasnost a odpovídal mi na spoustu dotazů. Povídali jsme si dlouho, stále totiž bylo o čem. Výroba titanové běloby je zkrátka unikátní proces. Nakonec jsme společnými silami dali dohromady jednoduchý scénář, a tak jsme se konečně mohli pustit do natáčení.

POČASÍ? NA JEDNIČKU!

V den natáčení nám počasí přálo. Byl začátek dubna a na nás se už po 6. hodině ranní usmívalo sluníčko. Do Prechezy jsme dorazili v půl osmé. Ihned po příjezdu mě i mé kolegy přivítala milá Alena Okáčová, vedoucí personalistiky, která nám s předchozí domluvou natáčení zásadně pomohla. Letmo jsme se pozdravili a přislíbili si, že se během dne určitě ještě potkáme. To už si nás ale odváděl usměvavý David Smola do svého království titanové běloby. Konečně jsme se poznali! Podal nám ruku dobře nala-



děň a začal nám pomalu ukazovat jednotlivé úseky výroby.

K VIDĚNÍ TOHO BYLO VÍCE NEŽ DOST

Ze všeho nejdříve jsme viděli obří hromady minerálu ilmenitu. A skutečně – jeho barva připomínala uhlí. Nevěřicně jsem kroutila hlavou nad tím, jak z něčeho takového může vzniknout bílý pigment. Následně jsme procházeli okolo velikých nádrží s kyselinou sírovou – ta dokáže dostat do roztoku oxid titaničitý, který je v ilmenitu obsažen. To je pro výrobu titanové běloby klíčové. Zmíněný roztok byl k vidění v obrovských čířicích kádích s objemem celých 400 m³. Zatím v něm však po bílé barvě nebyla ani stopa. Jak by taky mohla! Ze získaného černého roztoku bylo totiž třeba oxid titaničitý nejprve oddělit. Na scénu tedy následně přišla takzvaná hydrolyza, což je rozkladná reakce, při které účinkem varu dochází k vyloučení bílého hydratovaného gelu oxidu titaničitého. Vysrážený gel je třeba zachytit skrze filtry a následně řádně filtrovat a promý-



Velké díky patří také generálnímu řediteli společnosti Precheza, a. s. Ivu Hanáčkovi, který nás v natáčení podpořil. Děkujeme!

vat, abychom se zbavili nečistot. K tomu slouží nejrůznější filtrační a promývací zařízení. A že těch v Precheze bylo k vidění více než dost...

V NOHÁCH PŘES 19 KILOMETRŮ A 25 000 KROKŮ

Během naší návštěvy jsme mimo jiné procházeli také okolo skladů, velké spousty trubek, míchadel, čerpadel a nemohli jsme opomenout zastávku u horké kalcinační pece. Tam totiž získaný oxid titaničitý prochází kalcinací, díky které se z něj nejprve uvolní voda a kyselina sírová ve formě oxidů síry. V závěrečné fázi kalcinace dochází k růstu krystalů a to je moment, kdy se oxid titaničitý definitivně přemění na titanovou bělobu. Tipnete si, jaká je v této peci teplota? Zhruba 1000 °C! Teplo sálalo skrze ocelové stěny pece takovým způsobem, že jsme měli v mžiku propocená trička. Těžko říct, zda to měla na svědomí jen kalcinační pec, nebo i fakt, že jsme v Precheze během jediného dne nachodili více než 19 kilometrů a celých 25 000 kroků.

Zajímá vás, co všechno jsme se za tu dobu stihli dozvědět a zda naše natáčení bylo úspěšné? Podívejte se na naše audiovizuální dílo.



ZAMIŘTE FOTOAPARÁT NA TELEFONU SEM



Jsme hrdým partnerem
Honzy Kopeckého

AGROFERT





ČERNOUHELNÁ SMOLA

Popelka, bez které by možná neexistoval hliník

Smola je jedním z velkoobjemových produktů, který DEZA prodává do celého světa. Do Jižní i Severní Ameriky, Asie nebo Afriky putuje smola buď v cisternách, nebo kontejnerech v závislosti na skupenství, které zákazník požaduje. V Evropě je možné se setkat s naší smolou v Polsku, na Slovensku, v Rakousku, Německu, Norsku, Itálii či na Islandu nebo v Černé Hoře.

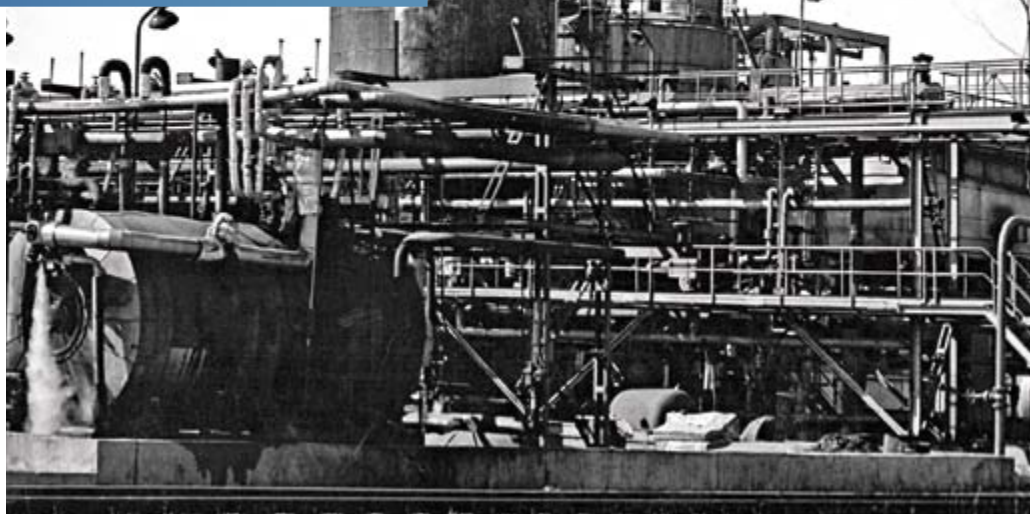
VÍTE, JAK VLASTNĚ SMOLA VYPADÁ A K ČEMU SE VYUŽÍVÁ?

Při normálních podmínkách je smola tuhá černá látka, která se leskne a je křehká. Mohlo by se zdát, že černouhelná smola je takovou Popelkou průmyslové organické chemie, jelikož je přes svou unikátnost přehlížena. Možná proto, že se jedná o ne příliš půvabný destilační zbytek. A právě tato informace vám odpoví na otázku, jak dokážeme ve společnosti smolu získat. Pokud začnete pátrat po vzniku smoly, zjistíte, že má původ v černém uhlí.

Samotný vznik a charakter smoly není podmíněný destilací, ale už pyrolýzou uhlí, kterou se v koksovně získává kromě koksu i další produkt - černouhelný dehet. Právě zde začíná příběh černouhelné smoly v našem závodu. Až díky technologiím v naší výrobě dokážeme z dehtu smolu získat. K tomu nám slouží destilační kolony v 1. provozu, kde dochází k destilaci dehtu. Z dehtu vydestilujeme olej na saze – surovinu pro výrobu gumárenských sazí, prací olej – důležitý pro zachytávání potřebných základních aromátů, naftalenový olej a jiné produkty, které poté míří do ostatních provozů společnosti. Po destilaci nám pak zůstane již výše zmiňovaná černá hmota – smola.

NA VÝROBU 1 TUNY HLINÍKU JE TŘEBA 6 TUN ČERNÉHO UHLÍ

Marně si lámou hlavu pokaždé, když mám někomu vysvětlovat, k čemu vlastně jsou produkty, které v Deze vyrábíme. Ode dneška už budeme všichni vědět, že bez smoly bychom



si zřejmě nevychutnali pivo z plechovky. A jogurty by měly nejspíš plastová víčka. Bez smoly by totiž možná vůbec neexistoval hliník tak, jak jej dnes známe. Je to právě oblast výroby základních kovů, kde nachází uplatnění černouhelná smola. Smola je unikátní materiál, který má schopnost se za vysokých teplot přeměnit na vysoce orientovaný uhlík (koks) s potřebnou pevností. Této jeho vlastnosti využívají výrobci anod a dalších uhlíkových kompozitů. Smíchají petrochemický koks vyrobený z ropy s naší černouhelnou smolou, která ho nejprve spojí do jednoho celku a následně se sama během vypalování přemění na koks. Tím vzniká požadovaný kompaktní uhlíkový blok. Celý proces výroby hliníku je poměrně složitý a energeticky i surovinově náročný proces,

o čemž vypovídá i fakt, že na výrobu 1 tuny hliníku je potřeba 6 tun černého uhlí.

Kromě všech pozitiv smoly je třeba zmínit také negativa. Při styku s ní musíme být obezřetní. Smolný prach je pro člověka nebezpečný, protože může vyvolat kožní alergickou reakci. Z hlediska bezpečnosti je proto při manipulaci se smolou nutné nosit ochranné obleky a dbát na zvýšenou bezpečnost.

Ani závěr nebude příliš optimistický. Budoucnost produktu nezbytného a prozatím nenahraditelného při výrobě základních kovů je totiž velmi nejistá. Ty nejhorší scénáře mají barvu černou jako smola. Jak už totiž víme, bez černého uhlí by nebyla ani černouhelná smola. Otázkou tedy zůstává, jak dlouho ještě bude možné uhlí těžit a zpracovávat.



BIG-BAG SE SMOLOU

cesta na druhý konec zeměkoule

Na co se používají výrobky z Dezy, jaké je jejich využití, kam vlastně produkty dehtové chemie nakonec putují? Podobnými otázkami se patrně zabýváme, až když se nějakým způsobem podílíme na jejich výrobě a veškerých krocích souvisejících s jejich přesuny ke konečnému odběrateli.

Malé černé válečky smoly, jež opouštějí výrobní linku Litwin, směřují především do bílých polypropylenových vaků zvaných big-bagy. Téměř dvoumetroví naducaní panáci, pečlivě seřazení na vyhrazené ploše, jsou víceméně připraveni jen pro dalekou cestu na druhý konec světa.

Dnešní covidová doba má značný vliv na to, že pomyslné loučení s těmito bagy i jejich další cestování po světě nebývá vždy na pohodu a je bezesporu doprovázeno zvýšeným úsilím zainteresovaných lidí. Naše big-bagy se z evropské zimy přesouvají do horkého léta brazilského Vila de Condo či Santos, Puerto Madryn v Argentině nebo mexické Altamiry.

Jejich putování za oceán bývá různé. Některý zákazník je schopen si pro zabalený tovar přijet, respektive připlout do polského Štětína. Plavidlo bývá zpravidla poněkud větší, naložit 5000 kousků není jen tak. Obchod je obchod, a tak se pytle nejdříve musí naložit do vyhrazených vagonů a přemístit do skladu v Polsku. Tam si většinou chvíli odpočinou před dalekou plavbou a čekají na svoje místo na lodi. Místenka je jistá, ale jen pro ty opatrné, které se uchrání před poškozením a nepotrhlají si fasádu. Otázka kapitána lodi, zda

může pytle usadit ke strojovně lodi nebo jim dopřát absorbovat rovníkové klima na palubě, bývá určitě namístě. Příjemce by zřejmě padl úžasem nad dodávkou dvoumetrových horkem splených homolů, i když efektně zabalených.

Skončí všechny vyrobené litwinové bagy ve skladu v Polsku? Ne. Některé si zvolí jiný způsob přepravy. Vyrobené vaky dlouho bez povšimnutí u nás nezůstávají a obavy, že by zarostly mechem, se nikdy nenaplnily. Jejich manipulaci a přepravu do zámoří máme na starosti my. Je pravděpodobné, že silniční tahače s železnými boxy neboli kontejnery kroužící v okolí směřují na nakládku právě k nám. Jejich nájezdy jsou samozřejmě korigovány podle naší denní kapacity. Kolik vaků se vejde do tohoto železného boxu? Kontejner jich do svých útrob pojme 20. Naložit a zabouchnout vrata nestačí. Všechny vaky se musí náležitě upevnit pro dalekou cestu do zámoří. Nezbytnou součástí námořní zásilky je označená plomba. Její porušení není dovoleno. Pouze ostrý zrak celní kontroly může shledat naši zásilku zajímavou pro důkladnější kontrolu a dát pokyn k uvolnění zapečetění. Tato kontrola bývá jen stručně oznámena příloženou účtenkou za celní

Smola je jedním z produktů, který DEZA prodává do celého světa. Do Jižní i Severní Ameriky, Asie nebo Afriky putuje smola buď v cisternách, nebo kontejnerech v závislosti na skupenství, které zákazník požaduje. V Evropě je možné se setkat s naší smolou v Polsku, na Slovensku, v Rakousku, Německu, Norsku, Itálii či na Islandu nebo v Černé Hoře.

úkon. Abychom uspokojili často náročné množství požadavků zákazníků, musíme napéčovat a odbavit takových kontejnerů poměrně hodně. Odbavení 140 kousků měsíčně se mohlo považovat za zátěžovou zkoušku pro všechny zainteresované.

Zaplombované zásilky z Dezy směřují na velká tuzemská kontejnerová překladiště, kde si však dlouho neodpočinou. O další manipulaci se postarají jeřáby. Železné boxy jsou jako kostky překládány na vlaky, které dle svého jízdního řádu vyrážejí do velkých evropských přístavů. Samotný přístav je takový stát ve státě. Titěrné postavy lidí jsou převyšovány železnými monumenty jeřábů, manipulačních stožárů, kterým zdárně sekundují impozantní zaoceánské tankery a plavidla všeho druhu. Po naložení jsou kontejnery transportovány přes oceán k zákazníkům.

Obě cesty big-bagů jsou pestré a často trvají 30-60 dnů, což je určitě delší doba než samotná výroba smoly. Úspěšným zajištěním všech jednotlivých kroků přepravy a předáním výrobku do rukou více či méně vzdálených zákazníků končí výrobní cyklus našeho produktu. V případě černouhelné smoly je tento cyklus velmi dlouhý.

CO ROSTE NA POLI? A v lese....

Jaro tradičně obleče naše pole i lesy do mnoha barev. Podívejte se společně s námi na ty nejčastěji pěstované plodiny a zkuste si přiřadit správný název k obrázku.

Svazenka vratičolistá
(*Phacelia tanacetifolia*)

Jetel inkarnát
(*Trifolium incarnatum*)

Pšenice setá
(*Triticum aestivum*)

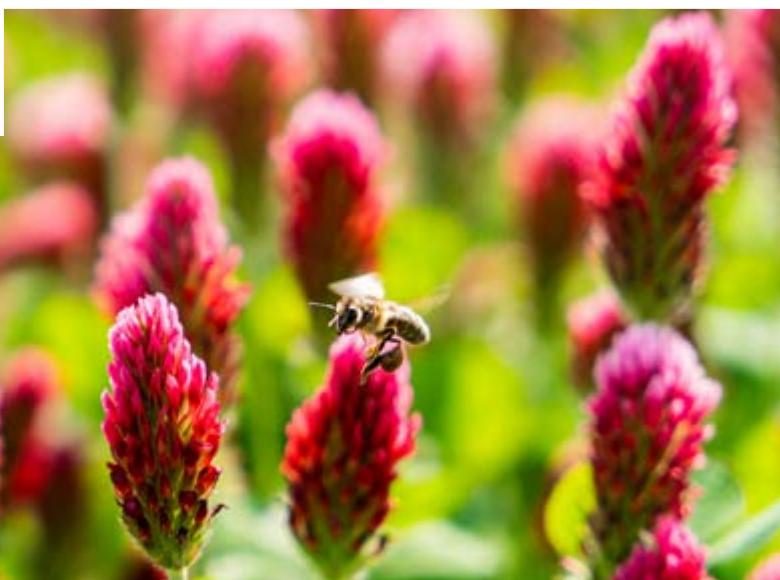
Řepka olejka
(*Brassica napus* subsp. *napus*)

Hrách setý
(*Pisum sativum*)

Smrk ztepilý
(*Picea abies*)

Mák setý
(*Papaver somniferum*)







MICHAL FARKAŠ

Vedoucí expediční směny Herink

V dnešní době bývá často zvykem spíš prací rychle proplout, než někde zakotvit. Tím spíš si ceníme těch, kteří jsou dlouhodobě věrní naší firmě. Jedním z nich je i Michal Farkaš, vedoucí expediční směny na Herinku.

Než jsem nastoupil do pekárny, dělal jsem truhlářinu. Jenže od listopadu do února tam často nebylo moc práce. Až mi jeden kamarád, který v té době pracoval na Herinku, řekl, ať to jdu zkusit k nim. Už to bude 11 let. Za tu dobu jsem postoupil z expedienta na mistra a pak na vedoucího expediční směny. Dělá tu i moje manželka a moje máma. Někdy je to trošku divné, zvlášť když mám mámě říkat, co má dělat. Prvních pět let jsem dělal klasického expedienta. Chodil jsem na noční chystat zboží pro jednotlivé linky. Měl jsem štěstí na partu lidí, která tu dělala a se kterými se setkávám dodnes. Můj běžný den vypadá tak, že si ráno zkontroluju záznamy v počítači. Mrknou na stavy zásob a jestli vše sedí. Projdu si plac, jestli je tam dostatečně uklizeno. Předem pak kontroluju mistry, dělám měsíční rozpisy práce, objednávky zboží a spoustu dalších věcí. Největší šruncem tu máme v pátek. Samozřejmě to souvisí s větším počtem objednávek před víkendem. Všechno musíme zpracovat, aby nám to do pondělí všechno vyšlo, dát si

pozor, jestli nám něco nechybí. U věcí, které se objednávají s větším předstihem, musíme počty odhadovat. Vidíme, jaký byl prodej, z toho odhadujeme, jak by to mohlo jít. Člověk ale přesně nikdy neví, jak to vyjde. Třeba odhadneme, že budeme potřebovat na víkend 10 000 Supersandwichů, ale pak se udělá hezky a přijdou objednávky na 12 000. A o týden později to třeba zas musíme krátit. V práci se mi líbí, že tu máme dost svobody. Jasně, jsou věci, co jsou dané a dělat se musí. Ale taky si to tu můžeme zorganizovat, aby se nám tu lépe pracovalo. V tom využívám zkušenosti, které jsem nabral, když jsem 5 let chodil expedovat. Víím, že je fajn, když expedient třeba pro strouhanku může chodit do stále stejného místa a nemusí jí hledat po celém placi pokaždé, když nám tu složí kamion. Tyhle věci mě baví – inovovat, zjednodušovat a zrychlovat práci, aby se tu lidé cítili dobře. Pak mě baví, když dělám firemní dny. Dlouho se nikomu nechtělo je organizovat, tak jsem si to vzal na starost. Říká se, že nejtěžší je práce s lidmi, a něco na tom je. Když jsem sám dělal dělníka na

expedici, tak jsem si nedokázal představit, co všechno se musí dodržovat a vykazovat. Ale když pak za to má člověk zodpovědnost, tak není nic lehkého lidem vysvětlit, proč se něco má dělat nějak a že v tom musí být pořádek. Tím spíš, když každý den expedujeme okolo 60 000 beden.

Je vidět, že se v posledních letech Penam víc snaží a že má zájem dělat něco pro své lidi. Co je negativní, že to někdy trvá hodně dlouho. Chápu, že jsme velká firma, a tak všechno trvá déle, než kdyby nás tu bylo 5. Ale kdyby ty změny šly rychleji, bylo by to fajn. Na druhou stranu, prošel jsem toho víc a viděl jsem práce, kde na sebe lidi řvali a nedokázali bez toho fungovat. Tady se dokážeme spolu většinou domluvit a spousta věcí se dá zařídit. Když to vezmu osobně, tak mi práce hodně dala. Nastoupil jsem sem v jedenadvaceti a myslím, že jsem byl tehdy tak trochu „blbec“. Jak jsem ale postupoval dál, dostával jsem víc zodpovědnosti a to mi osobně hodně prospělo. A také jsem tu poznal manželku, se kterou máme dvě děti. Prostě jsem tu po boku své ženy dospěl.

DĚTI PEKLY PEKAŘŮM, pekaři pekli dětem



**VÁŽENÝ PANE ŘEDITELI,
VÁŽENÉ PEKAŘKY A PEKAŘI,**

moc Vám děkujeme za to, co pro nás děláte. Každý den si pochutnáváme na všem možném pečivu, které je nedílnou součástí našeho jídelníčku. Pro někoho samozřejmostí, ale my si uvědomujeme, že to tak není. Vaše práce není vůbec jednoduchá: začíná v brzkých ranních hodinách den co den, léto, zima... My si toho moc vážíme, a tak jsme Vám chtěli udělat alespoň trochu radost. Udělali jsme z naší třídy 3. D „Pekárnu 3. D“ a na oplátku jsme Vám něco napekli my. I když to zrovna není k jídlu, dělali jsme to s láskou a s obrovskými díky.

**Celá třída 3. D ZŠ Oskara Nedbala,
České Budějovice**

Takovýhle krásný dopis nám přišel od kluků a holek ze ZŠ Oskara Nedbala v Českých Budějovicích. Místní školáci si dali tu práci a nachystali při výtvarce hromadu krásného pečiva. Pravda, sice nebylo k jídlu, ale to vůbec nevádí. Když pak dopis přišel k nám do pekárny, udělal nám velkou radost a bylo jasné, že takovou pochvalu nemůžeme nechat jen tak být. Nabalili jsme tedy ty nejčerstvější dobroty a zajeli do 3. D s poděkováním a dobrou svačinou.



PECEN NA STUPNÍCH VÍTĚZŮ



Zaměstnanecký časopis v Penamu s názvem Pecen, „pečeme“ již řadu let a hrdě můžeme říct, že patří mezi TOP časopisy v České republice, které jsou primárně určené pro zaměstnance. Společnost Czech TOP 100 jej označila za třetí nejlepší v roce 2021. A to je pořádný úspěch! Časopis se skládá pouze z článků našich zaměstnanců a tímto všem přispěvatelům velice děkujeme za jejich nápady, čas a preciznost, kterou vkládají do svých výtvorů.

TEST MAKOVÝCH ZÁVINŮ VYHRÁL VÝROBEK PENAM



Časopis CZ TEST ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR pravidelně testují potravinářské výrobky různých druhů. Nyní si vzali na paškál makové závině a náš výrobek získal pomyslnou zlatou medaili.

Ve srovnání s ostatními pekaři byl jasně nejlepší náš Penam makový závin z řady Ze srdce sladký s 50% náplně, u kterého byly vyzdvihovány všechny atributy, které správný makový závin má obsahovat – příjemná maková vůně, vyrovnaný poměr střída/náplň, symetrické rozložení náplně i obsah vlákniny.

**Děkujeme všem našim skvělým
pekařům za práci, kterou
dennodenně odvádějí.**

Adam Sedláček



Centrála, pohled na silo a centrální spisovnu

CEREA, a.s. slaví třicetiny

Vezměme to od začátku. Pohledem do minulosti najdeme první pokusy o organizovaný nákup zemědělských výrobků v 19. století. Rolnicko-družstevní hnutí, které mělo chránit malého rolníka před úrokovou lichvou, zajistit mu výhodné zpeněžení zemědělských výrobků, nákup zemědělských potřeb a levný úvěr, dává podnět k zakládání hospodářských družstev. První takové družstvo vzniklo v roce 1869 na Slovensku, v Čechách pak až v roce 1887 a na Moravě v roce 1896.



Velkokapacitní kravín
a bioplynová stanice v Uhelné Příbrami

TŘICETINY JSOU JISTĚ DŮVODEM K BILANCOVÁNÍ TEDY JAK TO BYLO V DATECH

- 4. 5. 1992** Zápis Cerea, a.s. do obchodního rejstříku, tehdy ještě pod názvem ZZN Pardubice, a.s.
- 1996** vstup společnosti Tchecomalt Group, a.s.
- 2002** změna majitele z Tchecomalt Group, a.s. na Agrofert Holding, a.s.
- 2004** fúze ZZN Pardubice, ZZN Česká Skalice, a.s. a Proagro Liberec, a.s.
- 2009** fúze ZZN Pardubice, a.s., Agro Dašice, a.s. a Agrochema, a.s.
- 2010** fúze ZZN Pardubice, a.s. a Cerea, a.s. (celkový počet zaměstnanců cca 250) a přejmenování společnosti na Cerea, a.s.
- 2011** fúze Cerea, a.s. se ZZN Havlíčkův Brod, a.s. (+ cca 80 zaměstnanců)
- 2011** implementace systému SAP R3
- 2012** předání činnosti dopravy do AGF Logistics, a.s. (- cca 60 zaměstnanců)
- 2013** nákup části společnosti AGROP, a.s. (+ 5 zaměstnanců)
- 2013** zavedení mezinárodního účetního standardu IFRS
- 2013** zavedení nového personálního a mzdového programu TARGET
- 2014** fúze Cerea, a.s. s dceřinou společností ROKA, s.r.o. (+ 7 zaměstnanců)
- 2016** fúze dceřiných společností ZS Luže, a.s., Doubrava, a.s. a Oseva Agri Chrudim, a.s., kdy nástupnickou společností je posledně jmenovaná
- 2016** fúze dceřiných společností ZS Šmolovy, a.s. a Zemědělská a.s. Krásná Hora, kdy nástupnická společnost získala nové obchodní jméno ZS Vysočina, a.s.
- 2016** fúze Cerea, a.s. a AGROFIN Svitavy, a.s., Agrostav Svitavy, a.s. a Agropodnik Svitavy, a.s.
- OD ROKU 2011** se vedení společnosti zaměřilo na investice většího rozsahu, probíhaly generální opravy budov, byly pořizovány nové technologie. Naši chloubou je vybudování velké centrální spisovny, kam putovaly archiválie ze všech středisek a fúzovaných podniků.

Tým kolegů Cerea r. 2019



Rekonstruovaná sklízecí mlátička ŽM 330, naše chloubka

Při pohledu na změny, které Cereu potkaly v průběhu třiceti let je jisté, že nouze o práci nebyla. Naštěstí tyto změny nezasáhly vždy všechny obory našeho podnikání, takže zbývala i energie na zkvalitňování a rozšiřování našich služeb.

Dnes je tedy Cerea hrdým a solidním partnerem nejen zemědělské veřejnosti ve východních Čechách. Nabízíme kompletní služby:

Naší hlavní a dominantní činností je obchod s rostlinnými komoditami. Vlastníme a obsluhujeme 18 skladovacích závodů (sil) s celkovou kapacitou 462 tis. tun.

Jsme největšími výrobci krmných směsí v ČR. Ve čtyřech výrobních měsících vyrobíme 22 tis. tun krmných směsí pro hospodářská i zájmová zvířata.

Prodáme agrochemii v celkové roční hodnotě 350 mil. Kč.

Prodáme osiva v celkové roční hodnotě více než 130 mil. Kč.

Prodáme 115 tisíc tun hnojiv ročně - provádíme také aplikační služby. Disponujeme moderně vybavenou laboratoří, která provádí rozborů půd a rostlin.

Prodáváme zemědělskou a stavební techniku – tuto techniku také servisujeme ve 3 moderně vybavených střediscích. Servisní technici jsou pravidelně školeni společností Agrotec.

Provozujeme dvě plně vybavené a dvě doplňkové prodejny hospodářských potřeb.

A doplněním komplexního portfolia služeb je distribuce nafty, prodej uhlí na Chotěbořsku a prodej soli na Semilsku. V Dašicích provozujeme servis osobních automobilů.

Zaměstnáváme 370 zaměstnanců, vlastníme 5 prvovýrob, plně působíme ve dvou krajích a okrajově v dalších dvou krajích ČR.

Jsme mateřskou společností pěti prvovýrob: Oseva Agri Chrudim, a.s., ZS Vilémov, a.s., Lužanská zemědělská, a.s., ZS Vysočina, a.s., a Agro Rozsochy, a.s., které dohromady zaměstnávají 340 zaměstnanců, hospodaří na výměře 13 987 ha a mají živočišnou výrobu s chovem celkem 2824 dojnic. V Uhelné Příbrami provozujeme od roku 2014 velkokapacitní kravín s bioplynovou stanicí, který je jeden z největších v ČR.

Na závěr představení společnosti Cerea jsme se zeptali generálního ředitele **ING. FRANTIŠKA TURKA:**

Co vás na Ceree baví?

Práce v Ceree je pro mě výzvou. Každý den řešíme jiné problémy související s chodem subholdingu, jejichž řešení bývají také velice variabilní. Ve funkci generálního ředitele jsem 11 let, a když se ohlédnu, myslím, že se v Ceree udělal velký kus práce, za který patří dík všem kolegům a zaměstnancům. U srdce mě hřeje i skutečnost, že zde vidím také kousek své práce.

Jakou budoucnost Ceree přejete?

Mým přáním je, aby Cerea nadále vzkvétala a měla mnoho spokojených obchodních partnerů. Šťěstí, zdraví a spokojenost přejí také všem našim zaměstnancům.





7 NEJČASTĚJŠÍCH MÝTŮ o kravském mléce

Věděli jste,

že smícháním kávy s mlékem dojde ke zpomalení vsřebávání kofeinu? Pokud pijete kávu, abyste získali okamžitou energii, dejte přednost kávě s kofeinem bez mléka.

Ve středu 1. 6. 2022 jsme si připomněli Světový den mléka. Ač o něm mnoho lidí vůbec neví, datuje se již od roku 1957. Tehdy se významní světoví lékaři sešli na švýcarské konferenci, aby mimo jiné prodiskutovali význam mléka a jeho nezastupitelnou roli v naší výživě. I přesto je ovšem kravské mléko dlouhá léta považováno za kontroverzní potravinu. Jedním z důvodů jsou nejrůznější mýty, které o mléce kolují. Společně s Mlékárnou Hlinsko a panem Ing. Jiřím Kopáčkem, CSc. jsme se při vzpomínce na Světový den mléka podívali těmto mýtům na kloub.

MÝTUS 1 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY POSILUJÍ ZUBY A KOSTI

„Konzumace mléka je dlouhodobě doporučována jako prevence osteoporózy. Nicméně ačkoliv mléko a mléčné produkty jsou skutečně bohatým zdrojem vápníku, dále pak vitamínu B12, vitamínu D a bílkovin, na výstavbě pevných kostí a zubů se ve skutečnosti podílejí desítky faktorů,“ vysvětluje na úvod Ing. Jiří Kopáček, CSc., předseda Českomoravského svazu mlékárenského, z.s. Množství vypitého mléka za den tak o kvalitě zubů a kostí ani zdaleka nerozhoduje. Klíčové je to, v jaké kondici jsou naše střeva. „Pokud chcete pevné kosti, zuby a obecně zdraví, musíte mít v pořádku střevní prostředí, přičemž zdravé střevní prostředí lze vybudovat celkově kvalitní stravou,“ dodává Kopáček.

MÝTUS 2 MLÉKO NENÍ VHODNÉ PRO DOSPĚLÉHO ČLOVĚKA

Mezi další časté mýty se řadí to, že jakékoliv živočišné mléko není určeno pro dospělého člověka. Jako hlavní argument se nejčastěji používá to, že člověk je jediný savec, který konzumuje mléko jiných savců, což je podle některých nepřirozené. Pokud se však podíváme zpět do historie, zjistíme, že mléko je pro člověka jedna z nejdůležitějších základních potravin. „Nemá-li člověk alergii na bílkovinu kravského mléka či intoleranci laktózy, dokáže mléko bez obtíží strávit. Mléko a mléčné produkty tam mohou tvořit část jeho jídelníčku. Ke svačince nebo jako dezert si tak dospělý i dítě mohou dát například mléčný dezert Vla vyrobený z kvalitního plnotučného mléka,“ tvrdí Jiří Kopáček.

MÝTUS 3

MLÉKO ZAHLEŇUJE

Fáma o zahleňujícím efektu mléka se traduje z generace na generaci a obvykle je založená na tom, že mléko má schopnost vytvářet na sliznici tenký ochranný film, který se však trávením zase brzy rozloží. Tuto vlastnost lze naopak využít při léčbě zánětlivých onemocnění, což však řada lidí netuší. „Pouze u některých jedinců se může stát, že textura mléka způsobí pocit hustších slin a hlenu, které je obtížné spolknout. To ovšem neznamená, že pití mléka vede k nadměrné produkci hlenu,“ vysvětluje Jiří Kopáček.

MÝTUS 4

PITÍ KÁVY S MLÉKEM JE ZDRAVÍ NEBEZPEČNÉ

Narazili jste někdy na informaci o tom, že když si dáte mléko do kávy, můžete tím ohrozit své zdraví, protože přidáním kravského mléka do kávového nápoje dojde ke vzniku škodlivé vazby? Zachovejte klid. Jedná se o klasický „hoax“ neboli poplašnou zprávu, která není založena ani z části na pravdě. Káva s kravským mlékem se stává nebezpečím jedině pro toho, kdo trpí intolerancí laktózy nebo precitlivělostí na kofein.

MÝTUS 5

KONZUMACE MLÉKA ZPŮSOBUJE NADVÁHU

Velice zjednodušeně se dá říct, že žádná potravina nezpůsobuje nadváhu. Je sice pravda, že mléko a většina mléčných výrobků jsou nutričně i energeticky velmi bohaté, to ale neznamená, že po jejich konzumaci automaticky ztloustnete. Mléko a mléčné produkty je potřeba považovat za vydatné jídlo a tomu také přizpůsobit celkový denní příjem a výdej. Pokud máte vyvážený jídelníček a dostatek pohybu, nemůže se stát, že se do stavu nadváhy či dokonce obezity dostanete pouhou konzumací mléka a mléčných výrobků.

MÝTUS 6

KRAVSKÉ MLÉKO OBSAHUJE HORMONY

Obsah hormonů v mléce patří mezi velice častý mýtus, který se však snaží vyvracet i samotní vědci. I když se může stát, že mléko obsahuje stopová množství přirozeně se vyskytujících steroidních hormonů, jako jsou estrogény, jejich příjem je ve srovnání s tím, co produkuje lidský organismus, velmi malý. Kromě toho podávání růstového hormonu dojnicím ke zvýšení produkce mléka bylo v Evropě v roce 1999 zakázáno.

MÝTUS 7

MLÉKO NEBOLI MLÉČNÝ TUK ZPOMALUJE METABOLISMUS

K vyvracení tohoto mýtu stačí jediné – podívat se na složení mléka. Z vůbec největší části je mléko tvořeno vodou, přibližně 13 % tvoří sušina, dále pak tuky, bílkoviny, laktóza a anorganické látky, které zahrnují celou řadu vitamínů a minerálních látek. Z toho jasně vyplývá, že mléko neobsahuje žádnou problematickou surovinu (vyjma složek, na které mohou mít někteří lidé alergii či intoleranci), která by dokázala zpomalovat metabolismus. „Vzájemný vztah mezi metabolismem mléčného tuku a zpomalováním trávení zkrátka neexistuje. Pokud pro vás tedy pití mléka a konzumace mléčných výrobků nepředstavuje původce trávicích potíží, není důvod s ním přestávat,“ říká na závěr Ing. Jiří Kopáček.

Věděli jste,

že „vla“ je původně typický holandský mléčný výrobek vyrobený z čerstvého mléka? Jeho historie sahá dokonce až do 13. století, kdy se používal název „Vlade“ a označoval široký koláč. Jako mléčný dezert se vla dělá v mnoha různých příchutích. Na český trh dezert typu „vla“ jako první uvedla na podzim loňského roku právě Mlékárna Hlinsko, a to jako Tatra Mlsni.si Vla s vanilkovou příchutí s jahodami nebo Tatra Mlsni.si Vla kakaové s višněmi.





PŘÍBĚH S BAŤOU

CENTROPROJEKT GROUP, a.s.
spolehlivý partner v investiční
výstavbě již 97 let

Společnost Centropjekt Group, a.s. počítá svou historii od roku 1925, kdy vzniklo projektové oddělení firmy Baťa. Originální urbanistické řešení firma uplatnila při budování řady výrobních a obytných celků během předválečné expanze Baťova koncernu po celé ČR i po celém světě. Stavby z pera Centropjektu se ve své době stavěly v Jugoslávii, Anglii, USA i v Indii.

Od roku 1945 zlínský závod firmy Baťa přešel do vlastnictví státu a projektová složka stavebního závodu se podílela na poválečné obnově města Zlína.

Do roku 1989 se v Centropjektu realizovala celá řada průmyslových i občanských staveb, z nichž mnohé získaly ocenění v různých soutěžích. Na dobových fotografiích jsou stavby jako KRAS Boskovice, OP Prostějov nebo firmenní budova samotného Centropjektu.



Rok 1992 byl rokem transformace státního podniku na akciovou společnost. Rozvíjela se spolupráce se zahraničními investory v ČR. V období roku 2000 -2002 se naše firma umístila na prvním místě ze všech firem ve stavebním sektoru. V roce 2013 firma přešla na holdingovou strukturu, která umožnila lépe reagovat na požadavky trhu a potřeb našich zákazníků.

Po dlouhodobé spolupráci se firma Centropjekt Group a.s. v roce 2016 stala součástí skupiny Agrofert. Toto spojení pro naši společnost znamenalo finanční stabilitu i možnost získání zakázek v oblasti chemie a potravinářství.

V roce 2018 vznikla v naší struktuře nová skupina technologů, která se skládá z procesních inženýrů, strojních inženýrů a energetických specialistů. Centropjekt tak rychle zareagoval na poptávku trhu v oblasti chemického, potravinářského a spotřebního průmyslu. Od roku 2018 tato skupina pracovala na řadě projektů, z nichž vybíráme několik zajímavých v rámci spolupráce AGF.





FATRA Rekonstrukce tepelného hospodářství – termoolej

Pro Fatru Napajedla jsme v roce 2020 na výše uvedenou zakázku vypracovali dokumentaci pro provádění stavby. Investor rozhodl o záměně technologie ohřevu válcovací linky. Záměr spočíval v přechodu z dosavadního parního ohřevu na ohřev diatermickým olejem. Jednalo se tedy o náhradu temperanční stanice pára/voda za stanici termoolej/voda. Tento projekt byl připravován v koordinaci s dalšími dílčími projekty.



FATRA Rekonstrukce tepelného hospodářství – kotelna 2x1180 kw

Souvisejícím projektem ve Fatře Napajedla byla realizace nové plynové kotelny. Pro tuto dílčí zakázku naše firma vypracovala technický koncepční návrh, dokumentaci pro stavební povolení i dokumentaci pro provádění stavby. Naše skupina technologií prováděla na této zakázce kompletní inženýrskou činnost i samotný autorský dozor.



CEREA SMÍŘICE Nová kotelna 2x1022 kW v závodě výroby krmných směsí

V tomto případě šlo o zakázku pro zemědělský průmysl v rozsahu studie, dokumentace pro stavební povolení a pro provádění stavby. Součástí plnění bylo také vypracování žádosti o dotace, inženýrská činnost a samozřejmě také autorský dozor. V roce 2021 tak mohla být vybudována nová parní kotelna o výkonu 2x1022 kW.



LOVOCHEMIE výrobna kd7 – nový energetický zdroj

Předmětem plánované investice je zajištění výroby energie využitím nízkoemisního odpadního tepla z exotermické reakce výroby kyseliny dusičné v kombinaci s vysokoučinnou kombinovanou výrobou elektřiny a tepla. Pro tento záměr jsme se zapojili do širší spolupráce na přípravě studie proveditelnosti s propočtem investičních nákladů a na vypracování dokumentace pro územní rozhodnutí. Tento rozsáhlý projekt je ukázkou spolupráce společností Lovochemie, VÚCHT a Centroprojekt. Další stupeň projektu spočívá ve výběru zhotovitele a souvisí mimo jiné i s nákupem licence, další etapou projektu se tedy budou řešit již s konkrétním generálním dodavatelem.



LOVOCHEMIE Úpravy technologie v provozu ledek

V roce 2021 získala skupina technologií zakázku od firmy Lovochemie v provozu výroby ledu vápenatého. Zakázka byla v rozsahu dokumentace pro stavební povolení a dokumentace pro provádění stavby. Tato pak slouží pro výběr zhotovitele. Firma Lovochemie požadovala v zadání optimalizaci výroby a navýšení kapacity výroby ledu vápenatého. V rámci projektu se jednalo o výměnu dílčích částí technologických uzlů, např. drtiče, třídiče, ventilátoru a čerpadel. Výměna strojů za větší a těžší si vyžádala podrobné statické posouzení stávajícího objektu a z toho vyplývající úpravu stavebně konstrukčního řešení. Část budovy se musela nastavit a rozšířit mimo jiné i pro servisní přístupy k aparátům. Ke strojům byly přivedeny nové rozvody EL a MaR. Projekt byl zpracován v softwaru Autodesk Plant 3D.



VODŇANSKÁ DRUBEŽ ZÁVOD MODŘICE Doplnění plynového parního kotle 6,0 t/h páry do stávající kotelny 7,4 t/h páry v závodě na zpracování a prodej výrobků z drůbežního masa

Záměrem investora bylo instalovat nový parní kotel včetně napájecí nádrže a příslušenství do prostoru stávající plynové kotelny. Důvodem byla snaha o navýšení výkonu a zvýšení provozní jistoty dodávky páry pro technologickou potřebu a vytápění objektů v areálu společnosti. Pro tuto akci jsme pro investora připravili kompletní dokumentaci pro stavební povolení a pro provádění stavby. Následně jsme spolupracovali jako autorský dozor při výstavbě.

Media projekt za 2. čtvrtletí 2021 až 1. čtvrtletí 2022

MEDIÁLNÍ SKUPINA MAFRA STÁLE JASNOU JEDNIČKOU TISKOVÉHO TRHU, se souhrnným zásahem 3,26 milionu čtenářů



Tituly MAFRA si zachovávají pevnou pozici napříč klíčovými segmenty. MF DNES nejčtenějším zpravodajským deníkem, Metro nejčtenějším deníkem v Praze a okolí, Žena a život překonává hranici čtvrt milionu čtenářů, 5plus2 nejčtenějším časopisem na trhu.

V květnu publikované výsledky výzkumu čtenosti Media projekt za 2. čtvrtletí 2021 až 1. čtvrtletí 2022 potvrdily velmi silný čtenářský zásah mediální skupiny MAFRA. Svými tištěnými tituly oslovuje 3,26 milionu čtenářů na vydání, a mezi mediálními domy v České republice si tak stabilně drží pozici lídra. Přesto, že ve sledovaném období se vydavatelé museli potýkat s řadou negativních faktorů, klíčové tituly skupiny si zachovaly pevné postavení napříč segmenty: mezi deníky i celostátními zpravodajskými týdeníky, v rámci titulů zdarma, u programových titulů a také v případě časopisů pro ženy, kde si MAFRA vybuodovala velmi silné zastoupení.

Deník MF DNES se 439 tisíci čtenářů zůstává **nejčtenějším zpravodajským deníkem** v kategorii **celostátních deníků**, deník **Lidové noviny** si získal nové čtenáře a v současnosti dosahuje čtenosti 157 tisíc čtenářů na vydání.

Deník **Metro** s 351 tisíci čtenářů nadále vévodí **kategorii gratis titulů** a zároveň potvrzuje pozici **nejčtenějšího deníku v Praze a okolí**. Velmi vysoký zásah vykazuje také týdeník zdarma **5plus2**, který oslovuje 683 tisíc čtenářů na vydání, a je tak vůbec **nejčtenějším časopisem domácího tiskového trhu**.

Týdeník **Téma**, který kromě širokého záberu čtenářům kontinuálně nabízí i řadu tematických speciálů, je s 205 tisíci čtenářů na vydání **nejprodávanejším titulem v segmentu celostátních zpravodajských týdeníků**.

Oblíbený čtrnáctideník **Žena a život** překonává hranici čtvrt milionu čtenářů a s 253 tisíci čtenářů na vydání je stálíci na špičce mezi tituly životního stylu pro ženy. Stabilních výsledků dosahují i další lifestyleové měsíčníky **Cosmopolitan** (142 tisíc čtenářů) a **Harper's Bazaar** (89 tisíc čtenářů).

Týdeníku **Chvilka pro tebe** s 342 tisíci čtenářů patří druhá příčka mezi **tituly pro ženy**. A dobře si vedou také další tituly MAFRA v kategorii: poradenský týdeník **Tina** se 173 tisíci čtenářů, měsíčník **Můj svět** se 145 tisíci čtenářů i čtrnáctideník **Napsáno životem**, který oslovuje 147 tisíc čtenářů.

V **segmentu programových časopisů**, který stále zaznamenává silný zájem čtenářů, na **nejvyšší příčce** boduje čtrnáctideník **TV Max** se 485 tisíci čtenářů. Dalšími zástupci MAFRA v kategorii jsou **Týdeník Televize** (136 tisíc čtenářů), čtrnáctideníky **TV Revue** (110 tisíc čtenářů) a **TV Plus 14** (98 tisíc čtenářů).

Mírně posiluje také čtenost společenských titulů: **Nejčtenějším společenským titulem MAFRA** zůstává týdeník **Rytmus života** s 372 tisíci čtenářů, který je ve své kategorii zároveň nejprodávanejším na trhu. Populární týdeník **Pestrý svět** má 193 tisíc čtenářů a týdeník **Čas pro hvězdy** z prostředí českého showbyznysu oslovuje 57 tisíc čtenářů.

Zdroje

Media projekt, Unie vydavatelů – ASMEA, Median – STEM/MARK, data za 2.čtvrtletí 2021 - 1.čtvrtletí 2022 (1. 4. 2021 - 31. 3. 2022), Kancelář ověřování nákladu ABC ČR, data za 04/2021 - 03/2022

100 000

**AKTIVNÍCH
PŘEDPLATITELŮ
DĚKUJEME!**

iDNES PREMIUM v dubnu oslavilo 100 000 aktivních předplatitelů

Už na 100 tisíc aktivních předplatitelů využívá výhod unikátního projektu iDNES Premium! Patří do portfolia mediální skupiny MAFRA a nabízí prémiový obsah doplněný o atraktivní benefity. iDNES Premium se navíc stalo také mediálním partnerem dvou utkání 2022 NHL Global Series, která se odehrají 7. a 8. října v Praze, včetně exkluzivního předprodeje (ukončen 29. 4. 2022).

„iDNES Premium je aktuálně největším zpravodajským webem s předplatným na českém trhu. Dosažení milníku 100 tisíc předplatitelů je dalším důležitým krokem v dlouhodobé strategii Mafry a potvrzením, že uživatelé prémiového obsahu kvitují unikátní spojení výběru toho nejlepšího z titulů našeho portfolia, doplněné o exkluzivní materiály a další porci atraktivních výhod,“ uvedl Štěpán Košík, předseda představenstva MAFRA, a.s. a dodal: „Dosavadní zájem o iDNES Premium nás

samozřejmě velmi těší. Jsme si ale vědomi, že obsah iDNES Premium musíme dále rozvíjet a zlepšovat, aby co nejlépe reagoval na potřeby a přání uživatelů.”

Dosud si uživatelé v rámci iDNES Premium přečetli více než 26 tisíc prémiových článků na portálech iDNES.cz, Lidovky.cz a Expres.cz, 98 113krát si stáhli k poslechu audioknihy, 50 022krát stáhli e-knihy, 112 804krát si přehráli filmy online a nakoupili 42 873 vstupenek na vybrané koncerty a kulturní akce v předprodejích nebo za zvýhodněných podmínek.* Součástí předplatného iDNES Premium je také přístup k digitálnímu předplatnému deníku MF DNES, Lidové noviny nebo řady oblíbených časopisů, jako je například týdeník Téma. Více informací o aktuální nabídce a výhodách iDNES Premium naleznete na www.idnes.cz/premium

*Poznámka: Údaje platné k 28. 4. 2022

PODCASTY iDNES.cz POŠILILY OBSAH čtenáři je nyní najdou na jednom místě i ve svých platformách

V podcastových aplikacích 27. dubna odstartovala nová podoba podcastů iDNES.cz pod heslem „Svět ve vašich uších“. Zároveň získaly své místo na stránce zpravodajského portálu iDNES.cz. Stránka dostala novou grafiku i obsah, přibyly nové rubriky. V rubrice Podcasty na iDNES.cz čtenáři a posluchači najdou pořady Kontext, Z voleje, Mikrosvěty, Technet, Rosztřel, K+K a další přehledně vedle sebe. Pořady zároveň dostaly samostatné kanály v aplikacích Spotify a Apple Podcasts. Ponořit se do poslechu podcastů iDNES.cz můžete zde: <https://www.idnes.cz/podcasty>



ČASOPIS HARPER'S BAZAAR V KVĚTNU SPUSTIL NOVÝ WEB

Nabízí jedinečný
lifestylový obsah
v sofistikovaném designu



Lifestylový měsíčník Harper's Bazaar z portfolia mediální skupiny MAFRA v pondělí 16. května spustil web www.harpersbazaar.cz v nové podobě.

Představuje sofistikovaný, elegantní i provokativní design a pečlivě kurátorovaný obsah, který perfektně zapadá do portfolia značky. Čtenářům nabízí stylový a inteligentní pohled na módu, krásu, svět známých osobností i každodenní život z různých odvětví, stejně tak jako na velmi autoritativní vhléd do kulturního dění.

Nový web www.harpersbazaar.cz nepřináší jen aktuální informace ze světa lifestylu, které jsou dnes samozřejmostí, ale jde hlouběji pod povrch jednotlivých témat. V rámci své platformy HB LOVERS proto spolupracuje s těmi nejzajímavějšími lidmi z různých odvětví – s umělci, designéry, známými osobnostmi či spisovateli, kteří mají unikátní vhléd do svého pole působnosti. Vzniká tak jedinečný obsah, který oslovuje publikum napříč generacemi, i ty nejzajímavější značky na trhu. To vše ještě v užším propojení se sociálními sítěmi, které také dostaly novou podobu. Web www.harpersbazaar.cz je součástí nově vznikajícího digitálního hubu lifestylového portfolia MAFRA a brzy se k němu připojí i platformy dalších titulů – Cosmopolitan: www.cosmopolitan.cz a Esquire: www.esquire.cz. Mediální skupina MAFRA tímto krokem dále posiluje svoji pozici v oblasti lifestylu na českém online trhu.

POTVRZENO!

Chléb roku 2022 se peče v United Bakeries a Penamu

PEKAŘI NA STUPNÍCH VÍTĚZŮ

Pardubice na začátku června hostily již 28. ročník největší pekařské akce Dny chleba. Výstavy a prestižní soutěže se účastnili pekařští odborníci ze všech koutů ČR, kteří přivezli do metropole na východě Čech více než 80 vzorků chleba. Pekařští mistři z Penamu a United Bakeries se ani v tak nabité konkurenci neztratili a získali skvělých 5 ocenění.

BAKER STREET 08 JE CHLĚB BEZ HRANIC

Ocenění Chléb roku 2022 v kategorii Chléb bez hranic stejně jako v loňském roce míří do Pekárny Odkolek Praha. Pekařští odborníci tak jasně potvrdili, že Baker street je chléb z dobré adresy. Stačí kvásek, mouka, voda, sůl, um a cit pekaře a nejlepší chléb roku 2022 je na světě. Kváskový semínkový chléb Baker Street 08 je výsledkem úsilí našich pekařů, kteří dělají své řemeslo opravdu poctivě.

NEJLEPŠÍ KONZUMNÍ CHLĚB JE Z PEKÁRNY ZELENÁ LOUKA

Konzumní chléb je klasika, která neodmyslitelně patří do jídelníčku většiny českých domácností. Proto jsme hrdí, že právě „konzumák“ z Pekárny Zelená louka získal nejvyšší ocenění v kategorii Chléb roku 2022 900 – 1 200 g.

BODOVALI JSME I V DALŠÍCH KATEGORIÍCH

Výborný konzumní chléb se peče také v Pekárně Olomouc a Plzeň, které se mohou pyšnit oceněním Chléb vynikající kvality v kategorii 500 – 800 g. Mezi speciálními chleby v kategorii Chléb bez hranic uspěl chléb DE-TOX z pekárny Zelená louka.

CO STOJÍ ZA NAŠIMI ÚSPĚCHY?

Výsledky odráží usilovnou práci všech našich zaměstnanců a vypovídají o vysoké kvalitě výrobků z našich pekáren. Poděkování proto patří především všem našim kolegům z United Bakeries, Penamu a Pekárny Zelená louka, kteří každý den odvádějí skvělou práci.



**ZÍSKANÁ
OCENĚNÍ**

CHLĚB ROKU 2022
v kategorii 900-1200 g
Pekárna Zelená louka

CHLĚB ROKU 2022
v kategorii Chléb bez hranic
Pekárna Odkolek Praha

CHLĚB VYNIKAJÍCÍ KVALITY
v kategorii 500-800 g
Pekárna Olomouc

CHLĚB VYNIKAJÍCÍ KVALITY
v kategorii Chléb bez hranic
Pekárna Zelená louka

CHLĚB VYNIKAJÍCÍ KVALITY
v kategorii 500-800 g
Pekárna Plzeň





Kvásek,
mouka, voda,
sůl, um a cit
pekaře

KVÁSKOVÝ SEMÍNKOVÝ CHLĚB

PŠENIČNÁ
MOUKA

59%

PŠENIČNÝ
KVÁSEK

8%

8% SEMÍNKÁ:
SLUNEČNICOVÁ,
LNĚNÁ, DÝŇOVÁ



VÍTĚZNÝ CHLĚB
ROKU 2022



Chleby z dobré adresy

KDE ZAKOUPIT NAŠE CHLEBY ZJISTÍTE NA

WWW.BAKER-ST.CZ

Hodické MASOBRANÍ 2022



Třetí květnová sobota patřila v Hodicích prvnímu ročníku Hodického masobraní, akce konané na podporu oslavy svátku masa. Na návsí to chvílemi vypadalo jako v dobře zařízeném úlu. Lidé se mohli přijít pobavit, oslavit svátek masa, ochutnat nejrůznější produkty krahuleckého masozávodu Krahulík a v neposlední řadě vyhrát i zajímavé ceny v soutěžích.

Co je vlastně to Masobraní, ptáte se? Především svátek dobrého masa a hodování. Hodovalo a veselilo se třetí víkend v květnu. Ve všech regionech naší krásné země v tento den zavonělo umění našich řezníků, a lidé tak měli možnost poznat, co skvělého jejich kraj nabízí.

Kde vlastně vznikl nápad na uspořádání této akce? Zeptali jsme se generálního ředitele Krahulíku – Masozávod Krahulčí a.s. Ing. Jana Kopečného. „Myšlenka uspořádat akci na podporu prodeje masa a masných výrobků vznikla před pěti lety v Českém svazu zpracovatelů masa. Cílem akce je prezentovat maso jako nedílnou součást vyváženého jídelníčku. V předchozích letech šlo hlavně o podporu prodeje formou letákových akcí a soutěží, letos jsme poprvé uspořádali i akci pro veřejnost.“

Proč Krahulík uspořádal akci právě v Hodicích? „Vysočina Hodice jsou jedním z provozů Krahulíku a navíc letos slaví to, že před 55 lety vyrobili první salám Vysočina, což je nejprodávanější salám v České republice,“ vysvětluje Ing. Kopečný. Akci velmi pozitivně hodnotí i marketingová manažerka Krahulíku Bc. Vladimíra Popelářová. „Akce byla velmi úspěšná, dle



odhadů dorazilo přibližně mezi 800 až 1000 lidmi. Prodalo se téměř 300 burgerů s naším trhaným vepřovým masem nebo kuřecím gyrosem. Vytížený byl i náš ochutnávkový stánek, kde nám téměř 100 lidí vyplnilo hodnotící karty, přičemž naše produkty byly vnímány jednoznačně pozitivně.“

A co dobrého mohli návštěvníci ochutnat? V nabídce byly hamburgery s trhaným masem, šťavnaté steaky, klobásy nejrůznějších druhů nebo třeba párek v rohlíku. V ochutnávkovém stánku se zájemci setkali s klobásou s čočkou, kroupami nebo papričkami jalapeños. Kdo svou ochutnávku ohodnotil, mohl závěrem dne vyhrát gril a masové výrobky Krahulíku.

Kromě dobrého jídla byl pro dospělé i děti zajištěn program. Děti se vyřádily na skákacím hradě, v dětském koutku a při zajímavých soutěžích. Na fotbalové brance byly zavěšené dobroty a děti si je musely doslova vykopnout míčem. Dospělí se zase trefovali do štanglů salámů. A protože akci spolupůřádal sbor dobrovolných hasičů, tak si zájemci zkusili na čas obléct se do zásohového obleku. Odměnou jim byly masové dobroty z Krahulíku. K tanci a poslechu hrál Láďa Vlasák a večer rocková kapela Terestial.

FRIKADELY SE SÝREM

Nová vlna chutí pro celou rodinu

Dalí byste si něco dobrého k obědu či večeři a nemáte moc času? Obchodní společnost Vodňanská drůbež, a.s. představuje novinku. Vyzkoušejte nové frikadely se sýrem, které stačí už jen ohřát a na stole jsou do 15 minut! Překvapí vás vyváženou chutí, která vznikla spojením šťavnatého stehenního masa a lahodného sýra. Frikadely se uchovávají v mrazničce, a tak vás nepřekvapí ani nečekaná návštěva. V praktickém balení najdete 1 kg frikadel, které vystačí přibližně pro čtyři osoby. Jejich využití v kuchyni je velmi široké a variabilní. Frikadely můžete podávat s bramborovou kaší, smetanovou nebo rajčatovou omáčkou, zapečenou zeleninou, čerstvým salátem, v bagetě nebo jako jednohubky s dipem.

VYZKOUŠEJTE NAŠE RECEPTY, KTERÉ SE BÁJEČNĚ HODÍ K FRIKADELÁM



FRIKADELY SE SMETANOVOU OMÁČKOU A TĚSTOVINAMI

Těstoviny a frikadely připravíme dle návodu na obalu. Na omáčku rozpustíme lžici másla, na kterém zpěníme pokrájenou cibulku, zasypeme lžící hladké mouky a zapražíme. Přilijeme 250 ml smetany a vmícháme dva stroužky utřeného česneku. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Na rozpáleném oleji krátce orestujeme pokrájené žampiony. Těstoviny promícháme s omáčkou a žampiony. Servírujeme s opečenými frikadelami.

FRIKADELY S BYLINKOVÝM DIPEM

Bylinkový dip připravíme ze zakysané smetany, majonézy, citrónové šťávy a sezónních bylinek, které pokrájíme nadrobno. Dochutíme solí, pepřem a olivovým olejem. Frikadely připravíme dle návodu na obalu.



RECEPTY

z Územi dravce



- Trhané vepřové od Krahulíku 300 g
- Těstoviny sušené /tagliatelle/ 160 g
- červená cibule 100 g
- žampiony 6 ks
- smetana nebo Crème Fraiche 60 g
- sůl, čerstvě mletý pepř
- pažitka 30g
- olej
- sýr Grana Padano 48 g
- bylinky na ozdobu



TAGLIATELLE S TRHANÝM
VEPŘOVÝM MASEM

Do hrnce dáme vařit osolenou vodu. Jakmile voda začne vařit vložíme do ní těstoviny. Vaříme přibližně 8 - 10 minut, aby byly těstoviny „al dente“. V menším kastrolu rozehřejeme olej a zlehka opečeme poloviny žampionů a červenou cibuli nakrájenou na měsíčky. Přidáme masovou šťávu z Trhaného vepřového masa a smetanu. Svaříme v krémovou konzistenci a přidáme vařené, ještě teplé těstoviny. Promícháme a popřípadě dochutíme solí a pepřem. Trhané vepřové maso prohřejeme dle návodu na pytlíku a servírujeme s těstovinami. Nakonec posypeme strouhaným sýrem a nakrájenou pažitkou. Můžeme zdobit čerstvými bylinkami a pokapat olivovým olejem.

Sous-vide

PROVENSÁLSKÉ BAGETKY S GRILOVACÍMI KLOBÁSAMI



- 400g hladké mouky
- 200 ml vlažné vody
- 50 ml olivového oleje
- 3 stroužky česnek
- provensálské koření
- slunečnicová a sezamová semínka
- 1 vejce
- ½ droždí
- Sůl
- Krahulecká klobása original
- Krahulecká klobása se sýrem/s papričkami jalapeños
- Krahulecká klobáska s bylinkami/s goudou

**NA
GRIL**

Do mísy nalijeme vodu a olej. Přisypeme mouku, bylinky, nakrájený česnek a slunečnicová semínka. Do jednoho rohu nasypeme droždí, do druhého sůl a necháme vzejít kvásek. Těsto zpracujeme a necháme vykynout. Na vále vytvoříme 2 bagety. Přendáme je na plech vyložený pečícím papírem, potřeme vejcem posypeme sezamem a solí a necháme chvíli nakytnout. Troubu přehřejeme na 180 stupňů a pečeme 30 minut. Podáváme jako přílohu ke grilovaným krahuleckým klobáskám a klobásám.

NOVINKA



CARTE D'OR®

Les Desserts

NOVÉ CHLAZENÉ SMETANOVÉ DEZERTY



Ochutnejte
také další
varianty:



ŘEPKOVÝ OLEJ

má v kuchyni své nezastupitelné místo

Jaké kvality v sobě ukrývá řepkový olej? Na pánvi se jen tak nepřepálí, jeho cena je dlouhodobě ekonomicky zajímavá a navíc – lidskému zdraví je vsuktu prospěšný. Věděli jste, že podle amerického Úřadu pro kontrolu potravin a léčiv je řepkový olej doporučován k prevenci kardiovaskulárních chorob jako nejučinnější z olejů? Ideální množství pro jeho konzumaci je stanoveno na lžici a půl denně! Podívejte se, jaké recepty z řepkového oleje si pro vás připravil Miroslav Lojda – šéfkuchař prestižní pražské restaurace Columna.



VZKAZ Z KUCHYNĚ

Vaříte na řepkovém oleji? Já ano a poměrně rád. Je tepelně dobře stabilní a kromě toho - obsahuje mnoho OMEGA-3 mastných kyselin, které podporují správnou činnost srdce. Je na něm lákavé i to, že je dlouhodobě cenově zajímavý. Navíc je to tuzemská potravina a nemusel do Česka cestovat přes půl světa. Vyzkoušejte recepty, které jsem pro vás připravil. Dobrou chuť!

SALÁT, KTERÝ JSTE JEŠTĚ NEJEDLI

Milujete saláty? Pak čtěte dál. Pokud máte k salátům vlažnější vztah, pokračujte ve čtení také! Přinášíme vám recept na salát, který vás nadchne. Šťavnatý a nápaditý. Takový jste ještě nejedli.

ŘÍMSKÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM A PEČENOU ZELENINOU

INGREDIENCE (4 PORCE)

DRESINK

- 1 pomeranč
- 4 lžičky hořčice
- 90 ml řepkového oleje
- 1 lžička medu
- čerstvě mletý černý pepř a sůl

MASO

- 400 g kuřecích prsou
- 2 lžice řepkového oleje
- sůl, čerstvý pepř
- rozmarýn

SALÁT

- 2 ks římského salátu
- 2 papriky
- 125 g cherry rajčátek
- 1 svazek ředkviček
- 1 ks cukety
- 1 ks mrkve
- řepkový olej

POSTUP

DRESINK

Pomeranč omyjeme v horké vodě, osušíme, kůru nastrouháme a vymáčkáme šťávu. Oboje promícháme s hořčicí a medem. Řepkový olej zašleháme nejprve po kapkách, pak přiléváme tenkým proudem. Dochutíme solí a pepřem.

MASO

Maso opláchneme pod studenou vodou, osušíme, potřeme řepkovým olejem, osolíme, opepříme. Na grilu či na grilovací pánvi grilujeme 10 až 15 min., aby bylo maso šťavnaté.

SALÁT A ZELENINA

Římský salát rozebereme na listy, propláchneme pod studenou vodou a necháme okapat. Papriku zbavíme semínek a nakrájíme ji na kostky. Cuketu nakrájíme na plátky a vařenou mrkev na kolečka. Všechnu připravenou zeleninu v míse promícháme s kapkou řepkového oleje, solí a pepřem. Pak ji dáme na plech a v rozehřáté troubě pečeme 10–12 min na 180 °C. Ke konci pečení přidáme cherry rajčata. Poté zeleninu vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Natrháme římský salát a skládáme jej na talíř. Na salát pokládáme zeleninu a krájené kuřecí maso. Zakápneme hořčicovým dresinkem a ozdobíme nakrájenými ředkvičkami.





SNADNÁ VEČEŘE KLEPE NA DVEŘE

Také si lámete každý večer hlavu s tím, co povečeříte? Zkuste vynikající recept na hráškový krém s bazalkovým pestem. Uvařeno budete mít jedna dvě. Hurá do toho a máte napůl hotovo...

HRÁŠKOVÝ KRÉM S BAZALKOVÝM PESTEM

INGREDIENCE (4 PORCE)

BAZALKOVÉ PESTO

- 1 svazek bazalky
- 25 ml řepkového oleje
- 25 ml olivového oleje extra virgin
- 50 g strouhaného parmazánu
- 1 stroužek česneku
- 10 g piniových oříšků nebo kešu

HRÁŠKOVÝ KRÉM

- 0,5 kg mraženého hrášku
- 0,25 kg brambor
- 0,15 l smetany
- 0,3 l mléka
- 0,1 l řepkového oleje
- 0,025 kg másla
- 1 stroužek česneku
- 2 ks bílé cibule
- sůl, pepř

POSTUP

PESTO

Všechny ingredience důkladně rozmixujeme tyčovým mixérem. Následně můžeme ještě dochutit. Poté skladujeme v lednici.

HRÁŠKOVÝ KRÉM

V hrnci rozpálíme řepkový olej a orestujeme na něm na kostičky nakrájenou cibuli a dozlatova. Následně přidáme prolisovaný česnek a nakrájený brambor. Lehce orestujeme, zalijeme mlékem a poté přilijeme zeleninový vývar. Osolíme. Po změknutí brambor přidáme hrášek a zlehka povaříme pár minut. Pak vše důkladně rozmixujeme a přecedíme přes cedník do předem připraveného hrnce. Na mírném ohni lehce provaříme. Poté přidáme smetanu a dochutíme podle potřeby. Hrnec stáhneme z ohně a za stálého míchání přidáme máslo. Naservírujeme do talířů, ozdobíme mléčnou pěnou a bazalkovým pestem.

SOUTĚŽTE S NÁMI!

VÝHODY ŘEPKOVÉHO OLEJE

Mezi neznámější potravinářské výrobky z řepky olejky patří řepkový olej. Už dávno neocenujeme pouze jeho univerzálnost při vaření a vynikající tepelnou stabilitu – tedy fakt, že se jen tak nepřepalí. Dnes řepkovému oleji dáváme přednost před ostatními zejména v souvislosti s jeho příznivými účinky na lidské zdraví. (TAJENKA) v řepkovém oleji má totiž příznivý vliv na srdce a jeho správnou činnost.

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

POMŮČKA: JAMIS, NICOSIA, SUB. TATAMI	AMERICKÁ ZPĚVÁČKA DIANA ???	OHMATÁNÍ	1. DÍL TAJENKY	INCIJÁLY TENISTY LENDLA	NEJLEPŠÍ HOVOR.	TROPICKÝ ZACHVAT		KRKONOŠ. NÁRODNÍ PARK ZKR.	OXID URANATÝ	ALKOHO- LICKÝ NÁPOJ	KOPEC SLAMY	TEKUTÁ		CHEM. ZN. POLOMA	PŘEVEDENÍ DO ZTRÁT	OTVOR PRO ČEP	2. DÍL TAJENKY	VÁHATI	SYKNUTI
ROVNÁ KRAJINA								BÝVALÁ RUSKÁ PONORKA					TÁC						
NECHTĚNĚ								AROMATI- KÁ BYLINA					STARTY LETADEL						
								ŠPÍČKY					LEHCE						
NĚMEC				JAN ANGLICKY TAN. ORCH. CS. ROZHL.					PLEMENO PSA					SKLENKA KOŘÁLKÝ					
									BÁSNICKÁ STOPA					SEVERAN					
OBÝVATEL SKOTSKA					SPRÁVNÍ JEDNOTKA NĚMECKÁ KARET. HRA					KARTAGIN. VOJEVŮDCE									PRACOVAT S JEHLOU
	OPĚT	ZPĚVNÝ PTAČ OŠKLIVOST				PŘEDSTA- VĚNÝ KLÁŠTERA ČIN					STÁT JIH- VÝCH. ASIE STARÉ ČES. ZAJÍMENO								STR. EKON. SKOLA ZKR. RUSKÝ ŠLECHTIC
ROZIMAZLIT								ZÁKRUT REKY							JSOUCNO PŘÍPRAVEK NA ODMÁSTĚNÍ				
VĚTROVKY								TROPICKÉ OVOCE						DOJEM					
														MALE VĚDRO					
LATINSKÁ PŘEDPONA				INIC. HERCE TOPFERA VÝČNĚK OZUB. KOLA															NADÝMAT
																			MALE LATE
SÍŤ ČERPACÍCH STANIC					OLDŘICH DOMÁCKY	REGULÁTOR EL. PROUDU													
	PŘÍJEMNĚ	JMÉNO PSA KOSATEC																	
VODNÍ OBRAT- LOVEC																			
OBÝVATEL EVROP. OSTROVA			KNO ZASTAR. SADA																
LISOVACÍ ZARÍZENÍ				ZNAČKA NANO- SEKUNDY NADÁNÍ			POSVATNÁ SLABIKA	MĚSTO KYPRU		JMÉNO LITERARNÍ POSTAVY ONĚGNA	SLOVENSKÉ UKAZOVACÍ ZAJÍMENO		V PORÁDKU HOVOR. ARMADNÍ TĚLOV. KLUB			ZPĚVNÍ HLASY OPĚRNÁ ŽED			
STARO- EGYPTSKÁ BOHYNĚ					ZVUK URČ- TĚ VYSKÝ ZN. OHYB. NÁBYTKU				UHLOVODIK SE DVĚMA UHLIKY					UDER ROHY ŠPINÁVA					LOUKA
	ROUŠKA	ZAPASISTĚ V DŽUDU OBR							FOUKAT OSMIČLENÝ SBOR					POTOM PODVODNÁ SMĚNA HOVOR.					
INCIJÁLY ZPĚVÁKA KOLÁŘE				BIBLIČKÁ POSTAVA ATLETICKÉ NARADÍ			COPAK STAVEBNÍ STROJ			PUŠKA HOVOR. DALNIČNÍ POPLATEK							OMASTEK ŘÍMSKÝ KRUTÝ CISÁŘ		
VLNĚNÁ LÁTKA							STRANOU MILIARDA ZKR.					JMÉNO HER- CE FIALY ČESKE MĚSTO							PÁDOVÁ OTÁZKA SLOVENSKÝ POLE
PATŘÍČÍ ELE					3. DÍL TAJENKY AUTONOMNÍ OBLAST														
TESKNÁ TOUHA										PISEMNÁ ZKOUŠKA						POČÁTEK DNE			
PTÁT SE ANGLICKY				DRANÍM ODBRANIT						ZAKULA- CENA						JINAM NAREČNĚ			





KVÁSKOVÁNÍ

**MOUKY
Z NAŠICH MLÝNŮ
NA VÝROBU DOMÁČÍHO
KVÁSKU A VOŇAVÉHO
PĚČIVA**

WWW.MOUKYKVASKOVANI.CZ



NOVINKU ZAKOUPÍTE V ŘETĚZCÍCH **TESCO**



PODLAHA,
CO V TOM
NEPLAVE

Rigidní, voděodolná
plovoucí podlaha

rychlá a snadná pokládka

dokonalý design

vynikající zvuková izolace

zvýšená odolnost proti vlhkosti

garance 10 let



fatrafloor.cz



WELL-click®