

# AGROFERT

## MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE  
KONCERNU AGROFERT  
PODZIM 2020

*Jak dopadla  
letošní sklizeň*







*Doporučuje Attila Végh*

*Végh*



**WWW.PENAM.CZ**



## Rozloučení s Mirkou Žirovnickou

Zprávě o nečekaném a náhlém odchodu kolegyně Mirky Žirovnické, šéfredaktorky Agrofertu magazínu, nejprve nechtěl nikdo z nás věřit. To nemůže být pravda! Zlý sen, z kterého se snad probudíme, nebo možná nepovedený žert, pomysleli si mnozí. Osobně tomu nemohu uvěřit dodnes. Nikdy by mě nenapadlo, že tento nekrológ někdy budu psát. Pořád čekám, že se otevřou dveře, Mirka odněkud přijde a vše bude jako dřív. Bohužel už nikdy nepřijde. Bohužel tragicky vyhasnul mladý život naší kolegyně, ale hlavně také maminky, manželky, dcery a kamarádky. Opustila nás možná ani ne v polovině věku, kterého se jednou mohla dožít. Člověk si v tu chvíli uvědomí, jak je lidský život křehký, jak visí na vlásku a jak se dokáže ve vteřině proměnit v obrovskou tragédii. Bohužel tuto osudovou vteřinu nelze vrátit.

Mirko, budeš nám všem moc chybět. Nejen Tvé milující rodině, ale i nám, Tvým kolegům v práci. Snad bys mi odpustila, když teď napíšu, a nemyslím to nijak zle, že jsi byla „svá“. Měla jsi svoji hlavu. Mnohokrát jsme zažili výměnu názorů, mnohokrát jsme měli různé pohledy na věc, mnohokrát jsme se neshodli, ale vždycky jsme nakonec našli smírné a konstruktivní řešení. Často jsme spolu debatovali o gramatice, o větěném slovosledu, o čárkách v souvětí, o fotkách u článků a plánovali jsme obsah dalších vydání Agrofertu magazínu...

Byla jsi nesmírně pracovitá, pečlivá, důsledná a zodpovědná a totéž jsi vyžadovala i od všech ostatních, kteří se na magazín podílejí. Vždy jsi přísně dohlížela na časový harmonogram, abychom texty odevzdávali včas, a ne jako já – obvykle hodinu před odesláním do tiskárny. Kdysi jsi mi řekla: „Kdybych nebyla tak urputná, tak Agrofertu magazín nikdy nevyjde!“ Měla jsi pravdu. Díky své pili a pečlivosti jsi magazín dovedla do dnešní skvělé podoby. Formou, obsahem, grafikou... Vždy na konci čtvrtletí u nás v Agrofertu vychází časopis, na který jsme právem hrdí.

A nejen my. Ocenila ho v roce 2016 i odborná veřejnost, když se magazín umístil v soutěži Czech TOP 100 mezi firemními časopisy na úžasném prvním místě. Magazín byl zkrátka Tvoje dítě.

Ve své práci jsi byla profík. Tvoji doménou byly také odborné anglické a německé překlady a také další formy interní komunikace, především elektronické newslettery, ať už pro celou skupinu Agrofert, nebo jen pro centrálu společnosti. Za všechno, co jsi pro firmu i pro kolegy za účtyhodných 13 let strávených v Agrofertu udělala, se sluší poděkovat: Mirko, děkuji, bylo mi cíl.

Mirka se na nás určitě kouká odněkud z obláčku a pozoruje, jestli „její“ Agrofertu magazín děláme dobře. Mirko, věřím, že Tě nezklameme. Budeme jej dělat nejlíp, jak jen dovedeme. Budeš nám chybět. Budeme na Tebe vzpomínat. A já pořád tak trochu věřím, že se jednou otevřou dveře a Ty zase vejdeš...

**Za kolegy Karel Hanzelka**



## 6-7

Potravinová soběstačnost  
Nejnovější Fámy&Fakta



## 10-13

Václav Matoušek  
Žně jsou stále vrchol sezóny



## 25

Dny E-mobility

## 30-31

Máme zbrusu  
nový intranet



## 36-37

Baker street  
Prémiové chleby



# TOMÁŠ BERDYCH OTEVŘEL NOVOU TENISOVOU HALU



Druhý srpnový týden se ve Valašském Meziříčí nesl v duchu svátku bílého sportu. Místní Tenisový klub DEZA Valašské Meziříčí totiž hostil mistrovství ČR starších žáků. Mladé tenisové naděje nastoupily do bojů v deblu a singlu už v úterý 11. srpna. Finálová klání je pak čekala v sobotu, respektive v neděli. Napínává utkání mladých tenistů však letos nebyla jediným lákadlem letošního mistrovství. V pátek 14. srpna se v rámci mistrovství ČR uskutečnilo také slavnostní otevření nové moderní tenisové haly za 29,4 milionu Kč.

„Sportovcům nabízí trojici kurtů pro čtyřhru, které splňují mezinárodní standardy. I díky tomu můžeme nově ve Valašském Meziříčí pořádat turnaje vyšších soutěží. Jsme moc rádi, že se tuto důležitou investici podařilo po letech příprav úspěšně zrealizovat,“ neskrýval spokojenost výrobní ředitel DEZA, a.s. a jednatel TK DEZA Radomír Masařík.

Slavnostního otevření nové tenisové haly se spolu s vedením města a dalšími pozvanými hosty zúčastnil také místní rodák a jeden z nejlepších tenistů naší historie Tomáš Berdych, který nešetřil chválou. Symbolickým přestřižením pásky uvedl sportovní halu do provozu.

Ve Valašském Meziříčí tak nyní máme špičkové zázemí pro tenis, které je počtem zastřešených kurtů výjimečné nejen v rámci Zlínského kraje. Klubu se navíc podařilo na výstavbu haly získat dotaci bezmála 18,8 milionu korun. Částkou 3,7 milionu jsme výstavbu podpořili z městského rozpočtu a zbývajících cirká 6,9 milionu korun hraje místní společnost DEZA. Po uplynutí desetileté udržitelnosti projektu navíc přejde hala bezúplatně do majetku města. Tenisový klub Valašské Meziříčí byl založen v roce 1929. Aktuálně má cirká 200 aktivních členů a 100 hráčů v přípravě i závodním tenise. Prošla jím řada špičkových sportovců, mezi nimiž jistě vyniká místní odchovanec Tomáš Berdych. ■



## Vážené kolegyně, vážení kolegové,

zdravím Vás na prahu podzimu a vítám Vás nad stránkami nového vydání Agrofert magazínu. Náš firemní časopis počínaje tímto vydáním vstupuje do nového období. Jak zřejmě víte, nedávno bohužel tragicky zemřela jeho dlouholetá šéfredaktorka Mirka Žirovnická. Tímto bych jí chtěl in memoriam poděkovat za mnohaletou skvělou práci, kterou pro Agrofert odvedla. Úkol pokračovat v její práci a udržet vysoký standard magazínu připadl kolegyni Petře Kratochvílové. Rád bych jí popřál hodně úspěchů a mnoho spokojených čtenářů.

A co v aktuálním vydání najdete? Opět si při listování jeho stránkami říkám, jak je naše firma rozsáhlá. Tentokrát však zcela zřetelně dominuje téma odpovídající ročnímu období – zemědělcům skončily žně. Ohlédnutí za nimi a jejich zhodnocení je v několika rozhovorech s kolegy z našich prvovýrob.

S tím úzce souvisí i problematika potravinové soběstačnosti, již je věnován také značný prostor. Osobně si rád a doslova s chutí přečtu i o nových výrobcích, které se naši potravináři chystají uvést na trh.

Dovolte ještě krátké zamyšlení. Až budou jazykovědci volit letošní „slovo roku“, určitě bude žhavým kandidátem „koronavirus“.

Nejsem lékař a netroufám si odhadovat další vývoj epidemie, nicméně jako laik jsem optimista. Věřím, že žádná epidemie netrvá věčně. Taky doufám, že vývoj účinné vakcíny nebude trvat dlouho. A do určité míry na mě působí uklidňujícím dojmem i fakt, že virus podle některých odborníků slábne. Většina pozitivně otestovaných lidí nemá žádné nebo jen minimální příznaky onemocnění. A také doufám, že se ekonomika brzy ze současné krize vzpamatuje. Jsem v této souvislosti hrdý především na jednu věc – že jsme v Agrofertu kvůli koronaviru nemuseli propustit jediného člověka. A věřím, že to tak i zůstane.

Vážení přátelé, vstupujeme do období roku, kdy příroda začne hrát všemi možnými barvami. A brzy také začneme počítat týdny zbývající do Vánoc. Přejí Vám klidný a pohodový podzim.

**Váš Zbyněk Průša  
předseda představenstva**





## DUSLO NAVŠTÍVIL SLOVENSKÝ MÍSTOPŘEDSEDA VLÁDY A MINISTR HOSPODÁŘSTVÍ RICHARD SULÍK

Areál podniku Duslo a především nejmodernější výrobu Čpavek 4 si 6. července prohlédl místopředseda vlády a ministr hospodářství Slovenské republiky Richard Sulík.

S generálním ředitelem společnosti Petrem Bláhou a dalšími členy vedení firmy diskutoval o aktuálních problémech velkých společností na Slovensku, které se týkají pandemie covid-19. Hlavním tématem diskuze se nakonec stala rozhodnutí Úřadu pro regulaci síťových odvětví (URSO). Ta stanovují vysoké ceny za přístup a přepravu zemního plynu, díky čemuž Duslo přestává být konkurenceschopným výrobcem v rámci EU. Dalším problémem těchto rozhodnutí je ztráta individuální sazby na tarifu provozního systému, což způsobí roční navýšení nákladů na nákup elektrické energie o více než 5 milionů eur. Pan ministr se zajímal, jak se tyto poplatky řeší v jiných zemích Evropské unie. Přislíbil, že nový předseda URSO se bude této problematice věnovat. Dalším tématem byla i přijatá ekonomická opatření pro podnikatelskou sféru. Přítomní se dohodli, že Duslo zašle podněty na další ekonomická opatření, která by mohla ulehčit podnikání na Slovensku. ■







## LETNÍ AUTOKINO

AGROTEC Group slaví letos 30. narozeniny. Součástí oslav byl i zcela nový projekt, letní autokino v areálu firmy v Hustopečích. Promítalo se z multimediálního kamionu AGROTEC Promotruck. Zájem o tři promítání nebyl tak velký, jak jsme očekávali, na vině bylo i nepříznivé počasí, přesto byli ti, kteří se ze svého vozu přijeli dívat, s novinkou spokojeni. Ke spokojenosti určitě přispěl i popcorn, který každý divák zdarma dostal při příjezdu.



## REKONSTRUKCE ŠKOLNÍ LABORATOŘE

Sřední odborná škola technická a zahradnická slavnostně otevřela zrekonstruované laboratoře, do kterých Lovochemie darovala vybavení v částce 1,3 mil.korun. Krom studentů je budou využívat i děti v rámci Fertíkova chemického kroužku



## SLOVENKA ROKU 2020

Již po dvanácté se ve Slovenském národním divadle vyhlašovaly výsledky ankety Slovenka roku 2020. Titul Mimořádné ocenění za celoživotní přínos Slovensku uděluje už tradičně redakce týdeníku Slovenka a letos ho dostaly dvě dámy, herečka Zdena Studénková a epidemioložka Zuzana Krištúfková. V kategorii Sport byla oceněna atletická trenérka Naďa Bendová, které cenu předala Dominika Cibulková, tenistka, a Mgr. Daniela Čaplovičová, členka představenstva Hyza, a.s.

## POHLEDNICE K VÝROČÍ

Synthesia letos slaví 100 let od svého založení. Krom jiného vydala i speciálně připravenou pohlednici k tomuto výročí.



**EthaSanit**  
ALKOHOLOVÁ DEZINFEKCE

## ETHASANIT

Ethanol Energy vyrábí dle receptury Světové zdravotnické organizace (WHO) alkoholovou dezinfekci pro osobní spotřebu.





## NELEHKÝ, ALE KOMPLETNÍ ROČNÍK SERIÁLU KOLO PRO ŽIVOT 2020

Rok se s rokem sešel a další cyklistická sezóna téměř skončila. Nutno podotknout, že letošní ročník seriálu závodů Kolo pro život nelze hodnotit bez jisté dávky obdivu k pořadatelům, závodníkům a i k nám, partnerům.



V letošním koronavirem poznamenaném roce bylo pořadatelů a sportovních podniků, které se uskutečnily, doslova jako toho příslovečného šafránu. S velkou nejistotou jsme sledovali v začátcích letošní cyklistické sezóny zprávy o zahájení i tohoto seriálu. Nakonec zkušený tým pořadatelů našel cestu, jak seriál odstartovat, a tak se natěšení fandové horské cyklistiky mohli těšit na plnohodnotný seriál závodů.

Naši zaměstnanci a jejich rodinní příslušníci si již zvykli na to, že mají na každé zastávce seriálu perfektní zázemí v podobě AGROFERT SkyBoxu, možnost zapůjčit si zdarma závodní horské kolo, sportovní vyžití pro celou rodinu od nejmenších až po ty dospělé, a komu by za celý den vyhládlo, o toho se skvěle postarají kolegové z Imoba cateringu, kteří obsadili exkluzivně gastro služby během celého seriálu.

Chceme zde poděkovat téměř 500 závodníkům koncernu Agrofert, kteří se seriálu zúčastnili. Stejně jako každý rok i letos máme spoustu skvělých zážitků a nejvíc nás těší čím dál větší zájem malých dětí, které závodí s úžasným elánem a nasazením. Sportovního ducha nadšeně sdílejí se svými dětmi i jejich rodiče, a Kolo pro život se tak stalo opravdu podnikem pro celou rodinu, jehož je AGROFERT již téměř tradičním partnerem. ■



**FÁMY****FAKTA**

# NEJNOVĚJŠÍ „FÁMY/FAKTA“ JSOU VE ZNAMENÍ POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI

Potravinová soběstačnost. Slovní spojení, které poslední dobou budí ve veřejném prostoru všemožné emoce. Měla by být Česká republika potravinově soběstačná? A co to vlastně znamená?

## PROČ NA ČESKÝCH POLÍCH NEJSOU BRAMBORY?

Asi nikdo nečeká, že se v České republice budou pěstovat exotické plody, jako jsou banány nebo pomeranče. Čechům chybí dostatek zkušeností a především tady pro pěstování této exotiky nejsou podmínky. Na druhou stranu se tu však najde pár základních potravin, které se do Česka ze zahraničí do-

vážet nemusí. Jmenovitě se jedná například o vepřové či kuřecí maso, čerstvou zeleninu, vejce či maslo.

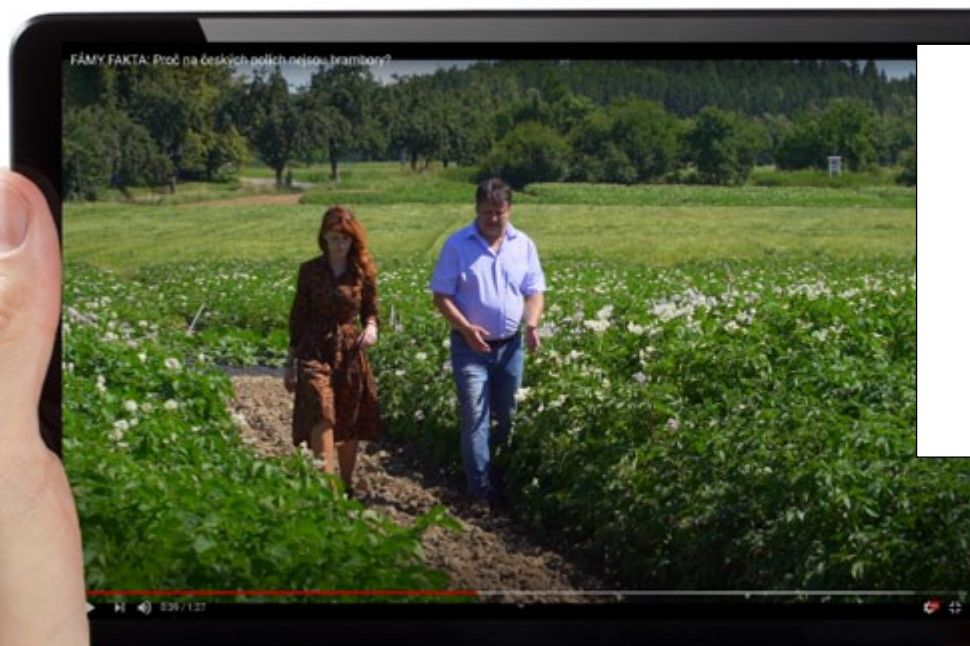
Vzhledem k výše popsanému a také k tomu, že někteří navýšení potravinové soběstačnosti Česka vnímají pouze jako „plus“ pro Agrofert, jsme se rozhodli některé informace uvést na pravou míru. A tak jsme české potravinové soběstačnosti věnovali v pořadu Fámy/Fakta hned tři díly.

Celé téma jsme otevřeli otázkou „Proč na českých polích nejsou brambory“? Zpětně jsme tak reagovali na četné komentáře na

sociálních sítích, které se objevily ihned po tom, co jsme v létě uveřejnili videa na podporu žluté multiploidiny řepky olejky. Češi volali po bramborách a jejich nedostatek dávali za vinu zmíněné žluté rostlině.

A tak jsme se vydali za výkonným ředitelem Výzkumného ústavu bramborářského Ing. Jaroslavem Čeplem, CSc. Věřili byste, že dříve se používaly celé dvě třetiny produkce veškerých brambor na krmení hospodářských zvířat? Dnes už se však bramborami nekrmí. A co dalšího nám pan ředitel řekl? Podívejte se na video...

SCANUJ A SLEDUJ





## JAKÝ JE ROZDÍL MEZI ČESKÝMI A ZAHRANIČNÍMI POTRAVINAMI?

V dalším videu jsme zase hledali odpověď na otázku „Jaký je rozdíl mezi českými a zahraničními potravinami“? Na tento dotaz jsme nechali odpovědět předsedkyni České potravinářské společnosti prof. Ing. Janu Doštalovou CSc.

Podle nálezů Státní zemědělské a potravinářské inspekce české potraviny obsahují nejmenší počet šarží, které nevyhovují legislativním limitům. Ve videu se však dozvíte i další argumenty, které hrají ve prospěch potravin z České republiky...



SCANUJ A SLEDUJ



## JAKOU ROLI HRAJE AGROFERT V POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI ČR?

Celé téma jsme se rozhodli uzavřít odpovědí na otázku „Jakou roli hraje Agrofert v potravinové soběstačnosti České republiky?“ Oslovili jsme významného člena Agrární komory České republiky a zároveň také předsedu ZD Krásná Hora nad Vltavou pana Ing. Jiřího Zelenku. Ten nám potvrdil, že je v České republice mnoho dalších producentů kvalitních surovin pro výrobu českých potravin. Co dalšího jsme se od něj dozvěděli? Na to vám odpoví naše video.

SCANUJ A SLEDUJ



Závěrem je třeba zmínit, že společnost Agrofert k potravinové soběstačnosti České republiky dlouhodobě přispívá. Na celkové české produkci vepřového masa se podílí 16,7 %, na produkci hovězího 3 %, u kuřecího masa je to 32 %, u vajec 10,6 % a u másla 14,4 %.



## ANNA KOVAŘÍKOVÁ

ON-LINE MARKETINGOVÁ  
SPECIALISTKA

### Kde všude jste čerpala zkušenosti na pozici on-line marketingové specialistky?

Zkušenosti jsem čerpala již během svých studií na univerzitě v Pardubicích a na University of Piraeus, v jejichž rámci jsem absolvovala předměty s marketingovou tematikou a také jsem se věnovala marketingu jako president ve studentském spolku, kde jsem vedla workshopy, zajišťovala prezentaci a PR. Zkušenost z praxe mám v on-line marketingové agentuře, kde jsem měla na starosti vedení a prezentaci projektů, školení a mentoring.

### Co všechno máte jako on-line marketingová specialistka na starosti?

Ve své gesci mám on-line webovou prezentaci. Na starosti mám v rámci externí komunikace hlavní web Agrofertu a kampaňové weby, v rámci interní komunikace dohlížím na vývoj a implementaci nového koncernového intranetu. Zároveň sloužím jako podpora našim dceřným společnostem, starám se o realizaci technických požadavků, školím a kdykoli se na mne mohou zástupci firem obrátit pro konzultaci. Velmi mne baví různorodost mé práce, kdy se v rámci své agendy mohu podílet jak na péči o stávající řešení, tak na vzniku zcela nové platformy.

### Velmi důležitou vizitkou společnosti jsou firemní weby. Jakým směrem se budou v Agrofertu v budoucnu posouvat?

Web je jakousi uvítací branou, častokrát to první, co firmu reprezentuje. Web s neaktuálními informacemi či nevhodným vzhledem může velmi rychle odradit návštěvníky. Naopak správně navržený web podpoří vnímání značky, a přispěje tak k budování stabilních dlouhodobých kontaktů. Nyní je mým cílem zrevidovat aktuálnost našich webů a zaměřit se na jejich obsahovou stránku. Pomalu pracujeme i s vizuální stránkou a začínáme s optimalizací uživatelské zkušenosti.

Už jste si všimli, že na webu [www.agrofert.cz](http://www.agrofert.cz) je každý měsíc nová fotka, která reprezentuje vždy některou z našich společností?

### Patříte díky téhle práci k lidem, kteří neustále hledí do mobilu a jsou na internetu? Jaká forma online komunikace je dnes pro mladé lidi nejvíce trendy?

Jsem pravý opak. Pokud to není nutné, snažím se mít večer již bez internetu a často si dopřeji i delší digitální detox v přírodě či na chalupě.





# AGROFERT



## PETRA KRATOCHVÍLOVÁ AGROFERT MAGAZÍN

### **V Agrofertu pracujete již dlouho, proč právě tady?**

Do Agrofertu jsem nastoupila jako čerstvý absolvent hned po škole. Vystudovala jsem Českou zemědělskou univerzitu v Praze a chtěla jsem alespoň částečně zůstat v oboru. Pozic jsem tu prošla více. Od asistentských na začátku přes marketing a propagaci, až nakonec jsem posledních šest let zakotvila na oddělení Podpora prodeje hnojiv. Každá pozice mi přinesla nové zkušenosti, znalosti, ale především nové kolegy i přátele. Toho si také nejvíc na Agrofertu cením. Že jsem vždycky potkala správnou partu lidí, kteří si umí podat pomocnou ruku a spolupracovat. To je důvod, proč tu jsem už 18 let.

### **A co nabídka vést Agrofert magazín?**

Když přišla nabídka ujmout se magazínu, tak jsem neváhala ani minutu. Byla to pro mě obrovská výzva a teď mohu říct, že i neuvěřitelná zkušenost. Naskočit do rozjetého vlaku, rychle se zorientovat a snažit se dodržet všechny termíny. Magazín však není prací jednoho člověka. Podílí se na něm celá řada lidí z centrály i ze skupiny, kteří tvoří obsah. Těm všem bych tady chtěla poděkovat, protože bez jejich pomoci, ochoty a trpělivosti by tohle podzimní číslo nevyšlo. Osobně doufám, že se nám podařilo udržet vysoko nastavenou laťku a že magazín bude dál čtenáře bavit jako doposud.

### **Co dalšího máte na starosti?**

Společně s kolegy ze zemědělského sektoru se podílím na vydávání jejich čtvrtletníků. Konkrétně jsou to noviny společnosti AGROZZN, Agropodnik Hodonín, Cerea a Primagra. Svou roli bych definovala jako koordinátora a hlídače termínů. Dalším projektem jsou zadní strany jednotlivých podnikových novin nebo zpravodajů, které vychází v dceřiných společnostech. Měla by to být taková mozaika informací, jejímž cílem je poskytnout všem zaměstnancům skupiny rychlý přehled, co zajímavého se v Agrofertu právě děje.

### **Jaké jsou plány do nového roku?**

Na začátek nového roku se uvažuje o re-designu Agrofert magazínu, uvidíme, v jakém to nakonec bude rozsahu. A já se těším, co dalšího přinese čas. ■





REGATTA  
GREAT OUTDOORS

# ŽNĚ JSOU PRO NÁS STÁLE VRCHOL SEZÓNY

O tom, jak moc se v posledních letech a desetiletích změnila letní sklizňové práce v zemědělství, ale i o tom, že práci zemědělců stále do značné míry ovlivňuje vývoj počasí, hovoří v interview pro Právo inženýr Václav Matoušek, ředitel zemědělské společnosti ZEM, a. s. se sídlem v Lužci nad Cidlinou, okres Hradec Králové.



### Jak se liší dnešní žně od žni dejme tomu před 30 lety?

V tom základním se neliší v ničem. Žně jsou stále vyvrcholením práce všech zemědělců a každý čeká s nadějí i obavou, jak to nakonec dopadne. Jinak se toho ale změnilo hodně. Za zásadní považuji to, že došlo k velkému pokroku v technice.

### V čem spočívá ten pokrok?

**Když si představím kombajn, který na poli jezdil před 30 či 40 lety, a když mám před sebou dnešní kombajn...V čem jsou hlavní rozdíly?**

Zemědělská technika se posunula, stejně jako všechna ostatní technika, neuvěřitelným způsobem dopředu. Zvýšily se výkony strojů, pohodlí obsluhy – to se nedá s tím, co

k celkovému z kvalitnějšího stroje – od mlátícího ústrojí přes pojezd až po zvýšení pohodlí řidiče. Doby, kdy řidiči jezdili v neklimatizované kabině, jsou naštěstí už dávno pryč.

### Vraťme se zpátky do roku 2020.

#### Jak hodnotíte letošní sklizeň?

Celkově jako slušnou, v dlouhodobém porovnání mírně nadprůměrnou. Ale upřímně řečeno, čekal jsem ji lepší.

#### V čem?

V množství... Letošní deště pravděpodobně přišly příliš pozdě, anebo jich bylo tolik, že to tvorbě zrna trochu ublížilo. Například v naší firmě paradoxně skončíme, alespoň co se týče výnosů pšenice, jenom o malinko lépe než loni. A očekávání jsme měli jiné, tedy vyšší.



bylo, vůbec porovnávat. Před 30 lety jsme potřebovali mít na poli aspoň sto lidí, dneska si vystačíme s 20 až 25 lidmi.

### Je to dáno pouze stroji?

Přispěla k tomu také koncentrace a intenzifikace výroby. Ale hlavní podíl mají stroje. Tam je prostě největší pokrok. Před 30 lety vymlátil kombajn, když to dobře šlo, sedm nebo osm hektarů za den. Dnešní kombajny těch hektarů zvládnou padesát. Což je zhruba šestinásobek. Obecně lze říct, že došlo

### Takže počasí ani letos nevyšlo ideálně?

My jsme tady v oblasti těžkých jílovitých zemí, kde vlastně „přísušek“ tolik nevádí. Naopak mokro u nás dělá trochu problémy. Když jsme začínali, tak byly pozemky docela zamokřené. Ale příchod početných přívalových dešťů průběh žni zdržel. S tím šlo ruku v ruce také zhoršení kvality obilí a ztráta pekařské hodnoty pšenice.

### Dá se říct, zda je pro zemědělce horší déšť, či sucho?

Nedá. Obojího je potřeba mít přiměřeně, ve správný čas. Ale to v realu téměř nikdy nepřijde.



**Já jsem si hledala, jak se nepřízní počasí v době žni snázili vyvarovat naši předci. Ti prý používali různá zařikávadla či modlitby. Jak se proti špatnému počasí může bránit dnešní zemědělec?**

Kdybyste byla u mě v kanceláři, tak byste si mohla všimnout, že tam mám knížku Zemědělské pranostiky. A také si v ní občas čtu. Třeba Medard letos vyšel úplně dokonale. A některé další pranostiky taky. Ale sklizeň přesto dopadla maličko hůř, než jsme čekali.

**Existují při sklizni nějaká pravidla, co je třeba sklidit jako první?**

Žádná taková neexistují. Záleží na tom, jak jednotlivé plodiny zrají. Ale samozřejmě jsou odrůdy rané, polorané či pozdní – a podle toho se postupuje. Zpravidla se začí-



ná ozimými ječmeny, pak následují pšenice a řepka, které se v dozrávání většinou časově potkávají.

**Dá se na sklizni obilí něco pokazit?**

Zkazít se toho dá dost. Je potřeba si dávat pozor, aby byl dobře seřízený stroj a správně nastavený buben, jinak se mohou začít čtvrtit semena. Také je zapotřebí hlídat, zda je vše dobře vysekané a zda má stroj dobrou rychlost.

**Co se stane, když pojedou moc rychle?**

Při vysoké rychlosti stroj nedokáže všechno obilí řádně vyčistit, a část zrna tak půjde zpět na pole. Tím se zvyšují ztráty. Dnešní kombajny jsou nastavené tak, že obsluha na displeji jasně vidí, kde jí co uniká, zda stroj jede dobře, nebo špatně, jaký je výnos, jakou má obilí vlhkost.

**Co kombajnér v takovém dokonalém stroji vlastně dělá? Slyšela jsem, že si může dát klidně nohy na volant a nemusí nic řešit – prostě jede...**

Pokud je ideální porost, tak to třeba minutu jde... Protože dneska jsou systémy GPS navigací a map. Ale jinak je potřeba hlídat, aby se to nikde nepřicpalo. Úplně tak jednoduché to není.

**Jak si dnešního kombajnéra představit, co musí umět?**

**Já si představuji chlapíka zamazaného od oleje a s oroseným čelem...**

Orosené čelo už tam není, protože jezdí s kli-

**Kolik toho takový slimák sežere?**

Fakt hodně. Malí slimáčkové dokážou zdecimovat celé pole. Ale nejen slimáčci, i dřepčíci, osenice.

**Jak se proti nim bránit?**

Jde to špatně. Zpracováním půdy, střídáním plodin. Ale hlavně chemií, postřiky. Kdysi se to řešilo mořením, což už dnes z pro mě nepohoditelných důvodů možné není.



**Když jsme u těch postřiků, co se změnilo v jejich používání?**

**Jsou šetrnější k přírodě?**

Všechny novinky se prezentují jako „šetrnější“ k životnímu prostředí. Podle mého názoru žádná chemie úplně šetrná není, ale bez ní si naši práci nedovedu představit. Zemědělci však spíše vnímají to, že v přípravcích ubývá účinných látek. U obilí to není tak zlé, zato u řepky ano. A u cukrové řepy bude ten problém ještě větší.

**Znamená to, že chemie neplní svou funkci, že je neúčinná?**

Nedá se říct, že by byla úplně neúčinná. Ale její účinnost se zkrátka snižuje.

**Co by se stalo, kdyby se hnojiva a postřiky proti plevelům či škůdcům přestaly používat?**

matizací. Bez toho by v prosklené kabině nevydržel. Musí to být člověk, který k tomu má předpoklady. Hlavně fyzické, musí vydržet 10 až 12 hodin sedět v kabině... Také musí dobře znát stroj a mít cit pro práci s elektronikou. Bez toho to prostě nejde.

**Trápí vás letos hlodavci?**

Na rozdíl od řady kolegů mohu říct, že zásadně ne. Přičítáme to i způsobu zpracování našich pozemků a agronomické kultuře udržování polí, ale třeba to teprve přijde.

**Je ještě něco jiného, co ohrožuje vaši úrodu?**

Kvůli letošnímu moku to budou zřejmě slimáci. Projeví se to hlavně na podzim. Očekáváme nemalé poškození řepky.



Příroda by si poradila. Jestli si však někdo myslí, že je možné uživit množství lidí, které se ve světě neustále zvyšuje, bez chemie a bez hnojiv, tak se plete. Potravin bude zapotřebí vyrábět fakt hodně.

### Kdyby se omezilo hnojení a postřiky, pro půdu by to bylo špatné a znehodnotila by se?

Půda ne, ale razantně by se snížila produkce. Protože na nehnobené půdě nic moc neporoste. Sice to nebude vidět hned, ale za pár let se to projeví... Je to stejné jako vrácení organické hmoty do půdy. Krátce po revoluci to chvíli vypadalo, jak ty sólo rostlinné farmy budou fungovat... Ale ukázalo se, že když se organika do půdy nevrací, ustrneme

z deseti. O technice a prostředcích na ochranu proti plevelům a škůdcům jsme hovořili. Pak musí přát počasí. Žádný zemědělec na to nemá recept, protože pracuje venku a je závislý na počasí... A nesmíme zapomenout na lidi, bez nich by to nešlo.

### Na začátku jste zmínil, že díky technice dnes stačí lidí méně. Máte jich dost?

Naštěstí máme. Daří se nám i adekvátně nahrazovat lidi, kteří odcházejí do důchodu. Zaplatpánbůh těch, kteří by odcházeli z firmy nespokojení, je minimum. Přicházejí

k nám mladí kluci, kteří docela rovnocenně nahrazují své předchůdce. Samozřejmě nikdo učený z nebe nespádl, ale uběhne půl roku, rok a už to funguje.

### Co může mladého člověka motivovat k tomu, aby šel pracovat do zemědělství?

Měl by mít rád přírodu a být zvyklý pracovat venku, pod širým nebem. Také by měl mít k zemědělství nějaký vztah – například to dělal někdo z jeho rodiny. A pak by měl mít v oblíbě spíše zimní sporty...



## ZEM, a. s. LUŽEC NAD CIDLINOU

ZEM, a.s. hospodaří na výměře 4200 hektarů zemědělské půdy, z toho je 300 ha trvalých travních porostů v Polabské rovině na rozhraní krajů Královéhradeckého a Středočeského v nadmořské výšce 240 - 300 metrů.

Věnuje se zemědělské výrobě, a to jak rostlinné, tak živočišné. Pšenici pěstuje na ploše 1800 ha, dále má 250 ha jarních ječmenů, 900 ha řepky, 260 ha cukrovky, 100 ha sóji, 350 ha kukuřice, 150 ha vojtěšky. Hektarové výnosy 2020: pšenice 8,1 tuny, ječmen jarní 6,1 t, řepka 3,9 t, cukrovka 91 t (2019).

Živočišná výroba je zaměřena na chov mléčného skotu. Podnik chová 480 dojníc a má vlastní odchov telat a jalovic. Průměrná roční užitkovost dojníc činí 11 800 litrů.

ZEM, a.s. je od roku 2007 součástí holdingu Agrofert.

na nějaké úrovni výnosů a zjistíme, že to není ta správná cesta.

### Myslíte, že v Česku je organické hmoty v půdě dostatek?

Jak kde, záleží na tom, jak se s ní hospodaří. Řekl bych, že u nás to máme docela v pořádku. Samozřejmě organické hmoty není nikdy dost... My žádné zbytky slámy nikam nevyvážíme, všechno se vrací zpět do půdy v hnojích či v kejдах. Bilanci rozhodně nezhoršujeme.

### Zmínil jste, že bude třeba zvyšovat výnosy. Jak toho lze docílit?

Musí se dělat všechno tak, jak se dělat má. Základem je samozřejmě půda, aby ta byla v pořádku, aby dobře „rodila“. Každý rok se objevuje řada nových odrůd – v pšenicích, řepkách i v dalších plodinách, které procházejí zkouškami. Většinou se ujme jen jedna

### Jak to myslíte?

Protože přes léto nebude mít na sportování čas.

### Co konkrétně vás přitáhlo k zemědělství? Jak jste se k tomu dostal?

Já pocházím ze zemědělské rodiny... Můj děda byl agrárnik, můj tat'ka dělal technika. Takže jsem je viděl při práci a bral jsem to, že to tak prostě je. Neuměl jsem si představit, že bych mohl dělat něco jiného, snad kromě lesářiny.

### Byla to dobrá volba?

Tak dneska snad ani nemůžu říct, že nebyla. To bych promařil vlastně celý svůj produktivní život... Člověk tu práci dělá rád a snaží se ji dělat dobře – to ať posoudí někdo jiný. Ale řekl bych, že nelituji. ■



A middle-aged man with a goatee and a black leather jacket stands in a European street. He is looking directly at the camera. The background shows a row of buildings with windows and a clear blue sky.

# „ROZTROUŠENÁ SKLERÓZA VÁM ÚPLNĚ ZMĚNÍ POHLED NA SVĚT,“

říká **Martin Veis** ze společnosti ZZN Pelhřimov.

Ve svém volném čase se také intenzivně věnuje dobrovolnické činnosti v Unii ROSKA v Českých Budějovicích. A to přesto, že se sám s onemocněním nepotýká. Jak se k tématu roztroušené sklerózy dostal, proč v Rosce tráví tolik času a jaký má největší dobrovolnický sen? O tom všem nám Martin Veis pověděl v rozhovoru.



### Jak jste se dostal k Unii ROSKA?

Když jsem se seznámil s mojí partnerkou, která touto nemocí onemocněla, hledal jsem informace o roztroušené skleróze a přitom jsem narazil na organizaci Roska, která podporuje pacienty s tímto závažným neurologickým onemocněním. Tehdy nám lidi v Rosce moc pomohli. V té chvíli nás opravdu podrželi nad vodou. Při setkáních jsme se seznámili s dalšími pacienty a stali se z nás přátelé. V Rosce se totiž pořád něco děje, je to velmi živé společenství lidí. Neustále něco organizují pro pacienty, ale i pro širokou veřejnost. Hodně na mě zapůsobilo, že jsem zde potkal spoustu laskavých a nesobeckých lidí. Právě proto jsem sám přiložil ruku k dílu. Práce v Rosce mi přijde opravdu smysluplná.

### Co pro vás téma roztroušené sklerózy znamená? Zmiňoval jste, že vás k tématu přivedlo onemocnění vaší ženy.

Období, kdy moje přítelkyně onemocněla roztroušenou sklerózou, pro nás znamenalo šok. Jedná se totiž o závažné neurologické onemocnění, které často končí invaliditou. Taková diagnóza zasáhne vás i všechny blízké. Jako naprostý laik jsem si myslel, že skleróza je onemocnění starých lidí, které souvisí se zapomnětlivostí. Dnes už vím, že je to všechno jinak. Roztroušená skleróza je nemoc mladých lidí, nejčastěji je diagnostikována mezi 20. a 40. rokem života, kdy člověka přepadne na vrcholu jeho sil. Jedná se o autoimunitní onemocnění. Ve zkratce ho lze popsat tak, že naše tělo, tedy náš vlastní imunitní systém, napadá obaly nervů. Ten obal si představte třeba jako izolaci kabelu u žehličky nebo televize. A právě bez takového izolantu nejsou nervy schopny vést informace z mozku do celého těla. Člověku proto postupem času přestávají fungovat nohy, ruce, oči nebo řeč. V podstatě cokoliv, co je řízeno z mozku. S nemocí je proto nutné bojovat nejen farmaky, ale i pozitivním přístupem a cvičením. Téma roztroušené sklerózy pro mě právě z těchto důvodů znamená nejen jistou obtíž, ale zejména úplně jiný pohled na svět. Člověk si teď váží víc toho, když je zdravý.

### Obětujete vlastní volný čas a dovolenou organizaci benefičních akcí, jejichž výtěžek putuje právě Unii ROSKA. Při kolika jste již pomáhal?

Do organizace akcí jsem se zapojil v podstatě ihned poté, co jsem srušen Roska poznal, tedy zhruba od roku 2014. Zajímavou akcí je 24hodinový Maratón cvičení s roztroušenou sklerózou, který pracovně

nazýváme MaRS. Jedná se o akci pro pacienty i širokou veřejnost, která má upozornit na důležitost pravidelného cvičení pro lidi postižené touto chorobou. Dobrá fyzická kondice zpomaluje rozšiřování onemocnění po těle a pomáhá pacientům udržet si soběstačnost co nejdéle. Vedle toho je pravidelné cvičení nakonec důležité pro každého z nás, takže akce má svůj význam i pro veřejnost.

Další zajímavou aktivitou, na jejíž organizaci se pravidelně podílím, je Den s Roskou. Tato kulturní akce pořádaná k Světovému dni roztroušené sklerózy probíhá na jednom z nejkrásnějších náměstí, a to v Českých Budějovicích. Čtyřhodinové kulturní pásmo je na LED obrazovkách doprovázeno informacemi o nemoci, o léčbě, o Rosce a jejích přínosech pro pacienty. Na náměstí se vždy sejde několik stovek lidí. Letos v červnu se měl konat již 10. ročník. Bohužel musel být vzhledem k situaci s koronavirem zrušen. To mne mrzelo, protože zde měl letos vystoupit můj oblíbený zpěvák Aleš Brichta. Doufám, že se to podaří příští rok.

Koronavirus nám sice trochu změnil plány, jenže lidi v Rosce jen tak něco nerozhází. Jako náhradní akce byl zorganizován takový charitativně společenský výlet s názvem Trouseme se na Klet'. Sehnali jsme sponzory, bude tam hrát kapela, proběhne losování tomboly a na mne vyšlo zabezpečení občerstvení pro účastníky výletu. Ujmu se také čepování nealkoholického Pita od jednoho českobudějovického pivovaru, který je podporovatelem výletu. Podle našich odhadů se zúčastní až 1000 návštěvníků,

takže se moc těším. (rozhovor se uskutečnil před konáním akce – pozn. red.)

### Jak je taková organizace akcí náročná? Pro kolik osob jsou určeny?

To si píšete, že je organizace aktivit náročná. Jenže na druhé straně mi to přináší radost. Radost z práce pro dobrou věc. Nikdy dřív by mne nenapadlo, že něco podobného může člověka tak pozitivně nabíjet.

### Dozvěděli jsme se také, že jste v letošním roce navzdory epidemii koronaviru významně pomohl při budování nového rehabilitačního centra Unie ROSKA v Českých Budějovicích. Můžete nám projekt přiblížit?

Už jsem zmiňoval, že pravidelný pohyb a cvičení jsou pro pacienty s roztroušenou sklerózou velmi důležitými. Čekací doby ve zdravotních zařízeních jsou neskutečně dlouhé, kapacita není dostačující. Proto jsme v Rosce došli k závěru, že zbudovat rehabilitační centrum specializované pro pacienty s roztroušenou sklerózou je nutností. Mohou zde rehabilitovat 5 dní v týdnu až 8 hodin denně. Paní předsedkyně Rosky je velmi cílevědomá žena. Ničeho se nezalekne. Sehnala podporu firem, města i kraje. Jde jí o věc, tedy o zlepšení života a podmínek lidí s roztroušenou sklerózou. Já jsem měl na starosti technické věci jako stěhování, vybavení a zařízení tělocvičny. Těší mne, když vidím, že pacienti středisko navštěvují v čím dál větší počtu.

### Co je pro vás hlavní motivací k pomoci ostatním?

No, abych pravdu řekl, tak je to asi vlastní uspokojení. Těší mne vidět, jak moje práce pomáhá potřebným.

### Jaké jsou vaše plány do budoucna? Máte nějaký dobrovolnický sen, kterého byste rád dosáhl?

Chtěl bych zorganizovat velký a zajímavý rockový nebo metalový festival za účasti známých hudebních kapel, jehož výtěžek bych věnoval na provoz a rozvoj rehabilitačního centra Rosky České Budějovice.

### Je vidět, že velká část vašeho volného času je věnována právě dobrovolnické činnosti. Zbývá vám také čas na vlastní odpočinek?

Zatím naštěstí ano. Pokud člověk sám nemá zdravotní potíže a cítí se fyzicky i duševně v pohodě, je to ta největší životní devíza. Měli bychom za to být všichni vděční a šťastní. ■

### MARTIN VEIS PRODUKTOVÝ MANAŽER AGROCHEMIE

Ve společnosti ZZN Pelhřimov začínal v roce 2010 na pozici obchodního zástupce pro region Jih, konkrétně pro oblasti Českobudějovicka a Českokrumlovsko. Nyní ve svých 48 letech zastává pozici produktového manažera agrochemie, mimo jiné se věnuje polnímu poradenství přímo v terénu u zákazníků společnosti. Ve volném čase dělá řadu domácích kutilských prací při opravě a rekonstrukci venkovské chalupy. Když si chce odpočinout, rád si poslechne rockovou hudbu, chodí na koncerty, relaxuje při četbě knih s krimi tematikou nebo se naopak aktivně baví cyklistikou.



# „ROČNĚ ZPRACUJEME V NAŠÍ SPALOVNĚ TISÍCE TUN ODPADU,“

říká **Ondřej Esterák**, vedoucí Spalovny průmyslových odpadů

Spalovna průmyslových odpadů funguje ve společnosti DEZA již od roku 1998. Z hlediska životního prostředí přispívá tento způsob likvidace odpadu k minimalizaci skládkování a zároveň produkuje dále využitelnou tepelnou energii. Kolik tun odpadu ročně skončí v rotační spalovací peci? A jak velkým pomocníkem je pro nás spalovna při likvidaci nebezpečného odpadu? Také to byly otázky pro vedoucího Ondřeje Esteráka.

## Jaké množství odpadu projde ročně spalovnou a odkud se bere?

Ve spalovně zpracováváme převážně interní odpady. Denně zpracujeme přibližně 30 tun. Ročně je to více než 9 tisíc tun odpadu, z čehož je 80-90 % odpad vnitropodnikový – převážně z provozů Dehet, Vodní hospodářství, Ftalanhydrid, ale také dalších. Externí odpady tvoří zhruba 80-90 % celkového množství. K likvidaci jsou přijímány zejména vodárenské a čistírenské odpady, kterými redukuje výhřevnost vsázky do spalovací pece, protože naše interní odpady mají zpravidla vysokou výhřevnost, která se pohybuje v rozmezí 25 – 30 MJ/kg. Zpracováváme externí odpady od právnických i fyzických osob, obcí, úřadů. Rozmanitost odpadů je značná. Naše spalovna má krajským úřadem schválený katalog odpadů, ve kterém lze nalézt všechny odpady, které zde můžeme likvidovat.

## Můžete popsat typy odpadů, které ve společnosti dokážeme zpracovat?

Z hlediska skupenství můžeme odpady rozdělit na kapalné, pastovité a pevné. Kapalné jsou skladovány ve třech zásobnících, kde jsou rozděleny dle hořlavosti a původu. Za pomoci čerpadla jsou pak dávkovány přes trysky hořáků do spalovací pece. Pevné odpady ukládáme v sedmi skladovacích betonových boxech o celkovém objemu 1000 m<sup>3</sup>. Také ty jsou dále rozděleny, a to dle výhřevnosti, konzistence a původu. Odpady větších

rozměrů musí být nejprve rozdrčeny pomocí našeho vlastního drtiče. Za pomoci mostového jeřábu s drapákem dochází k homogenizaci odpadů. Účelem homogenizace je úprava konzistence a výhřevnosti vsázky do pece pro optimalizaci spalovacího procesu. Jako podpurné palivo pro zapálení odpadu a stabilizaci hoření používáme zemní plyn.

## Jak probíhá celý proces od likvidace odpadů na tepelnou energii?

Za spalovací pecí je v proudu spalin instalován parní kotel, který odpadní teplo získané hořením odpadů přemění na páru o tlaku 3,6 MPa a teplotě 400 °C. Tuto páru pak odvádíme do rozvodu závodu.

## Co se stane s tzv. nespalitelným odpadem?

Spalovna z větší části likviduje nebezpečné odpady. Nespalitelný zbytek – škvára, činí asi 1500 tun ročně z celkového množství likvidovaných odpadů 9 tisíc tun. A tady musím zmínit, že se jedná o odpad nezávadný, který lze následně zlikvidovat běžným způsobem. Při spalování vzniká i tzv. popílek, který je unášen spalinami a je zachytáván na tkaninovém filtru. Popílek má nebezpečné vlastnosti, nicméně

jeho množství je zhruba jen 150 tun ročně. Spalovna dále produkuje ročně 5 tun kalu, který vzniká na čističce odpadních vod. Celkové množství emisí látek vypouštěných do ovzduší je průměrně 17 tun ročně.

## Vidíte budoucnost ve spalování odpadů?

Likvidace odpadu se řídí legislativou EU, která určuje, jak předcházet vzniku odpadu, jak odpad zužitkovat, aby se z něj dostalo co nejvíce energie a nemusel být umístěn na skládku, a tzv. skládkování je až poslední možností. Pokud nelze odpadu předcházet nebo jej recyklovat, spalovněm se v budoucnu zřejmě nevyhneme. Myslím, že v Deze máme moderní spalovnu s technologií čištění spalin, která vychází v porovnání s ostatními spalovnami velmi dobře. Co se týká plnění emisních limitů, tak neustále monitorujeme složení spalin, které se uvolňují do ovzduší. Pro vznik co nejmenšího množství odpadů, které spalovna vyprodukuje, je důležitá optimalizace celého spalovacího procesu, čištění spalin, pravidelná údržba a monitoring.

## Jakým způsobem spalovnu ovlivnila situace v době koronaviru?

Z našeho pohledu bylo nejobtížnější zajistit, aby se zaměstnanci nepotkávali, dodržovali odstupy a na směně jich bylo co nejméně. Jelikož původcem externích odpadů pro spalovnu jsou i různá zdravotnická zařízení, bylo zde riziko nákazy touto cestou, takže jsme museli udělat opatření, kterými jsme zajistili, aby ke styku s takovým odpadem vůbec nedocházelo. Spalovna také najela na elektronický systém v rámci svozu odpadu.

## Máte teď v plánu nějaké nové investice?

Investovat do obnovy částí provozu se snažíme každý rok, protože spalovna funguje už více než dvacet let a také její zařízení samozřejmě stárne. Letos konkrétně probíhají tři investice. Důležitou z nich je modernizace drtičí linky odpadů, díky které budeme moci zpracovávat odpady větších rozměrů – dřevěné palety, sudy, barely apod. Další z investic je výměna vnašeče škváry, což je zařízení, které nespalitelný zbytek vynáší do kontejneru. V letošním roce probíhá projektová dokumentace těchto investic a v příštím roce by mělo dojít k jejich realizaci. ■



# MLÝN 21. STOLETÍ

**Velké vodní kolo neodmyslitelně patřilo ke mlýnům a i dnes na tyto mlýny lze narazit – ovšem ty slouží ve většině případů už jen jako muzea či skanzeny. Jak vypadá moderní mlýn Penamu ve 21. století?**

Naše mlýny zpracovávají pšenici, žito a ječmen. Z pšenice a žita vyrábíme jednak kvalitní pekařské mouky, kterými zásobujeme naše i externí pekárny, jednak balené či pytlované mouky určené externím zákazníkům, z části maloobchodním řetězcům. Z ječmene se pak ve mlýně vyrábí kroupy různých velikostí, bez kterých se neobejde žádná pořádná zabijačka. A nesmíme zapomenout ani na dehydrovanou krupičku.

## ZAČÍNÁ TO VSTUPNÍ KONTROLOU OBILÍ

A jak to všechno vlastně vzniká? Základní surovinu dovezou nákladní automobily, na každém z nich bývá kolem 30 tun obilí. Do některých mlýnů občas dojedou i traktory s vlekem a to pak je množství poloviční. Když auto přijede, musí být obilí vždy ovzorkováno. To se provádí na automatických vzorkovačích, ze kterých se zrno dopravuje přímo do obilní laboratoře na rozbor. Vstupní kontrola zahrnuje celou řadu parametrů, např. vlhkost, číslo poklesu, obsah dusíkatých látek, lepku, ale také stanovíme obsah příměsí a nečistot a kontrolujeme přítomnost živých či mrtvých škůdců, a zda obilí nemá nežádoucí pach (zatuchlé, znečištěné naftou, apod.). Když je obilí v pořádku, může ho silomistr naskladnit do sila. Při naskladňování prochází přes předčistírenskou linku, kde se zbaví části nečistot a prachu.

## TŘÍDĚNÍ, ČIŠTĚNÍ A KROPENÍ

Obilí je pak uskladněno v obilním silu. Je roztříděno podle parametrů do jednotlivých buněk. Z nich se pečlivě v různých poměrech mísí dohromady tak, aby vznikla optimální zámelová směs dle požadované kvality mouky. Takto namíchané obilí je před mletím potřeba vyčistit a nakropit. Na čištění se používají síťové třídiče, odkaménkovací stroje či triéry. V dnešní době se do mlýnů začínají dostávat i moderní optické třídiče, které vyřazují příměsí nebo vadná zrna podle jejich rozdílné barvy. Tento stroj máme již ve mlýně ve Znojmě a snad další budou brzy následovat.

Po vyčištění zrna je potřeba jej nakropit pit-

nou vodou a nechat odležet. Tato operace je velmi důležitá, protože při odležení se voda postupně dostává do zrna, které se tím připravuje na mletí. Po odležení následuje ještě povrchové opracování, kdy povrch každého zrna je lehce obroušen na odíracích strojích. Oddělí se tím nečistoty, které ulpěly na povrchu a mohou obsahovat plísňe nebo těžké kovy. Vyčištěné a nakropené obilí může pokračovat do mlýna.

## NAŠE MLÝNY SEMELOU 750 TUN OBILÍ ZA DEN

Ve mlýně se obilí rozemílá na válcových stolicích. Vzniklé melivo „letí“ v potrubí pneodopravy nahoru, kde se směs na vysévačích roztřídí na jednotlivé složky, které se zpracovávají dále každá zvlášť. Na předních pásázech získáváme mimo jiné i krupice, které v dalším kroku vyčistíme a meleme na hrubé a polohrubé mouky. Na každé pásázi také

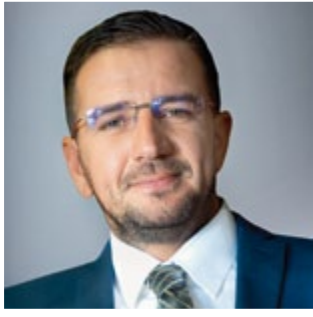
vznikají hladké mouky. Takto to stále pokračuje, až nám zůstane nevymletá část ve formě klíčků, krmné mouky a otrub. Ty se využívají jako krmné suroviny.

Nutno říci, že z každého mlýna se získávají všechny produkty současně. To znamená, že v jednom okamžiku získáváme v daném poměru krupici, hrubé a polohrubé mouky, hladkou světlou i chlebovou mouku a otruby i krmnou mouku. Každý mlýn má ovšem poměr množství získávaných produktů jiný, nazýváme ho vymílacím klíčem.

Hotové mouky a krmiva se uskladňují v zásobnících na míchárně mouk. Odtud se expedují volně v cisternách po 30 tunách do pekáren, nebo se balí do 1 kg sáčků, případně pytlují. Naše 4 mlýny takto semelou přibližně 750 tun obilí za den. ■







## Bc. EMIL MACHO

generálny riaditeľ  
Agropodnik a.s. Trnava

### Jak na tom nyní zemědělství je? Co trápí lidi ve vašem oboru?

Nielen slovenské, ale aj európske poľnohospodárstvo, je z môjho pohľadu vo veľmi vážnom stave. Pod tvárou konzumného spôsobu života si ľudia prestali všimnúť a častokrát aj vážiť úlohu vidieka a poľnohospodárstva vo svojej krajine. Je to úplne prirodzené, lebo všetkého je dostatok a ľudia nemajú dôvod riešiť kde sa potraviny v konečnom dôsledku produkujú. Najviac nás trápí, že momentálne denne musíme verejnosť presvedčať o význame poľnohospodárstva pre krajinu a jej obyvateľov.

### Zaznamenali ste v koronavirové dobe výhody toho, že vaše firma patrí do veľkého koncernu?

Jednoznačne. Práve v takýchto chvíľach sa tento fakt ukáže ako veľmi dôležitý. Dokážeme si efektívne vymieňať informácie a hlavne v prípade problémov sa máme na koho obrátiť. Dokonca mám pocit, že akoby táto kríza ľudí v našej spoločnosti spojila. Ľudia si uvedomili, že pracujú v spoločnosti, kde takáto kríza ukázala, že koncern je stabilným pilierom ich života. Keďže pracujeme v poľnohospodárstve a potravinárstve a jest' sa musí stále, dodalo to ľuďom taký pocit stability, že aj napriek správam o prepúšťaní v iných segmentoch, v našom segmente takéto niečo nehrozí.

### Jaký dopad bude mať pandemie na ceny zemědělských komodit?

V každom segmente je to inak. Uvediem príklad sladovníckeho jačmeňa, kde cena a dopyt výrazne poklesol. Je to spôsobené výpadkom predaja piva. Ostatné ceny komodít si podľa môjho názoru žijú svoj štandardný život. A ako aj v bežnom roku, ich ceny ovplyvňuje vývoj vo svete ako taký. Proste štandardne je to ako

na hojdačke. Dôležité je, aby sme vedeli zvážiť mieru rizika pri obchodovaní s nimi.

### Jak vás ovlivnila exportní omezení v Evropě i po celém světě?

Viac menej skoro vôbec, minimálne čo sa týka Európy. Možno trochu zo začiatku krízy si členské štáty nastavovali pravidlá prechodu kamióňov a vlakov, vo veľmi krátkej dobe sa to vrátilo do normálu. A logistika funguje tak ako v bežných rokoch.

### Mělo toto období i nějaká pozitiva pro vaše firmy?

Jednoznačne, ľudia si po dlhšej dobe uvedomili, že segment a spoločnosť, v ktorej pracujeme, prináša aj v časoch celosvetovej pandémie stabilitu. Myslím, že je to najkľúčovejšie poznanie z tejto krízy minimálne môžem hovoriť za mňa a mojich kolegov v Agropodniku a.s. Trnava.

### Do jaké míry spolupracujete se svými slovenskými/českými sousedy?

Sme historicky predurčení na spoluprácu. Nie je tam žiadna jazyková bariéra. Veľmi úzko spolupracujeme s českými spoločnosťami v rámci koncernu, či už je to centrála, AFEED, NAVOS, OSEVA, PENAM atď. Dokonca spomeniem, že veľmi úzko spolupracujeme aj so ZZN Pelhřimov, chodia nám už roky vypomáhať so svojimi kombajnami cez žatvu. Nedá mi aj nespomenúť aj ľudí z interného auditu, ľudí z technickej podpory a logistiky. Kolegov z poľnohospodárskej divízie, ktorí nám pomáhajú s novými poznatkami zo živočíšnej a rastlinnej výroby. Tá spolupráca je na vysokej úrovni.

### V médiích se psalo, že zemědělci přišli o drahocennou pracovní sílu z tuzemka i zahraničí. Týkalo se to i vašich firem?

Čo sa týka žatvy, kvôli koronakríze sme mali

veľké obavy. Už roky k nám chodí veľa kombajnov z ČR na žatvu a báli sme sa, či sa aj k nám tento rok dostanú. Tu musím oceniť úzku spoluprácu s našimi kolegami z ČR, kde sme obidve strany kooperovali postup komunikácie s našimi rezortnými ministerstvami.

### Co se vám v době rychle zaváděných nejrůznějších opatření nejvíce povedlo?

Myslím si, že to bola komplikovaná, ale nakoniec úspešná distribúcia ochranných pracovných pomôcok pri koronakríze. Rovnako sme veľmi dobre zvládli aj posúvanie informácií medzi našich kolegov ohľadne zavádzania nových pravidiel s tým súvisiacich.

### Jak je na tom Vaše firma se zaváděním moderních technologií?

Moderné a efektívne technológie sú budúcnosť poľnohospodárstva. Snažíme sa ich zavádzať každý rok do investičných plánov tak, aby sme držali krok s dobou. Možno spomeniem systém precízneho poľnohospodárstva. Rovnako mi nedá nespomenúť, že technika, ktorú nakupujeme je už dnes plná najmodernejších technológií. Rovnako nové a moderné technológie začíname používať pri strážení našich areálov, kde postupne tieto technológie zavádzame na všetky naše strediská.

### Aktuální situace nastolila velkou důležitost digitalizace, co všechno je u vás možné řídit online a co dalšího v tomto směru plánujete?

Digitalizácia v našej spoločnosti sa prejavila aj v koronakríze. Mali sme možnosť spoznať, že moderné technológie a digitalizácie veľmi vedú ľuďom pomôcť pri práci z domu tzv. home office. V podstate dnes už fungujeme tak, že na zopár klikov odkiaľkoľvek vieme dostať akýkoľvek aktuálny resp. online údaj resp. informáciu.





**Ing. JAN BRETŠNAJDR**  
generální ředitel  
AGROZZN, a.s.

### Jak na tom nyní zemědělství je? Co trápí lidi ve vašem oboru?

Když si vzpomenu na počátky transformace, s jakou technikou, technologiemi a nemovitostmi se začínalo, tak se udělal obrovský kus práce a tento obor se posunul na vysokou, plně konkurenceschopnou úroveň.

Zemědělce trápí nedostatek pracovních sil, výkyvy v počasí, stále se zvyšující pachtovné, cena pozemků, osobní náklady a přitom na cenu finálního produktu tyto faktory nemají vliv.

### Zaznamenali jste v koronavirové době výhody toho, že vaše firma patří do velkého koncernu?

Samozřejmě jsme je zaznamenali. Z koncernu nám přicházely informace o opatřeních, které sami aplikovali, a také zprávy z různých organizací a institucí, které by se k nám těžko dostaly. Vnímali jsme určitou jistotu, že když bude nejhůře, máme se kam obrátit. Využili jsme i nabídky materiální v podobě dodávky dezinfekčních prostředků z podniků ve skupině. Ostatní ochranné prostředky jsme využili díky zásobám našich hospodářských prodejen – rukavice, roušky a masky, za což bych chtěl zaměstnancům prodejen poděkovat.

### Jaký dopad bude mít pandemie na ceny zemědělských komodit?

Záleží na tom, jak rychle se rozběhne ekonomika. V médiích slýcháme, že velké procento si před výplatou půjčuje, protože nemá finanční rezervy, tak z toho se dá usuzovat, že bude nižší koupěschopnost. Na druhou stranu Češi se rádi najedí a na základních potravinách šetřit nebudou.

### Jak vás ovlivnila exportní omezení v Evropě i po celém světě?

Jsem rád, že nás negativně nepostihla, i když jsem měl velké obavy. Situaci jsme sledovali a snažili se, abychom měli zásobu zboží na skladech (pesticidy, průmyslová hnojiva), a abychom tak byli schopni plně zásobit naše obchodní partnery, a neztratit tak dobré jméno společnosti. Co se týká rostlinných komodit, zejména pšenice, tak kromě českých mlýnů a výrobní krmných směsí exportujeme cca 60 % přes koncern AGROFERT, a to převážně na Německo. Totální kolaps by nastal, kdyby došlo k úplnému uzavření hranic a i přes uzavřené smlouvy by zboží zůstalo na skladech. Kupodivu opak byl pravdou a zboží jezdilo jako po másle ... ☺

### Mělo toto období i nějaká pozitiva pro vaše firmy?

Jak se říká, všechno zlé je k něčemu dobré. Myslím si, že se lidé trochu zastavili a uvědomili si, že je v zájmu nás všech postarat se o to, abychom udrželi firmu v chodu za co nejmenších ztrát.

### Do jaké míry spolupracujete se svými slovenskými/českými sousedy?

Spolupráce se slovenskými podniky byla vždy dobrá. Vzhledem k naší vzdálenosti probíhá spíše na teoretické bázi, konzultujeme vzájemně situaci na východním a západním trhu. Tím, že na Slovensku začínají sklízet dříve, zajímá nás kvalita a výnos u nich a my jim zase poskytujeme informace z našeho regionu.

### V médiích se psalo, že zemědělci přišli o drahocennou pracovní sílu z tuzemska i zahraničí. Týká se to i vašich firem?

V polovině března jsme měli velké obavy, jak zajistíme ruční práci ve chmelnicích, a to konkrétně drátkování a zavádění chmele, které je obzvláště náročné. Chmel pěstujeme na dvou farmách a ročně míváme 200 až 250 brigádníků, ať už ze škol nebo s pomocí agenturních pracovníků. Mluvili jsme o tom, že pokud neseženeme pracovníky, tak začneme u ZZN a jdeme všichni na pole. Musím hlavně poděkovat ředitelům obou firem (p. Poborskému a Ing. Skřivanovi), že lidi sehnali hlavně na vesnicích, z agentur a postupně se uzavírajících fabrik. Nakonec jsme byli nuceni i agentury odmítat a samozřejmě se stalo, jak jsme očekávali, že někteří novináři hned chtěli očernit koncern AGROFERT v tom smyslu, že na chmel nechceme české lidi a zaměstnáváme cizince.

### Co se vám v době rychle zaváděných nejručnějších opatření nejvíce povedlo?

Hlavním cílem bylo operativně se přizpůsobovat situaci, realizovat včasná opatření a co nejrychleji dostat správné informace mezi všechny zaměstnance, což si myslím, že se nám povedlo. Jsem si ale vědom, že panovala určitá nervozita z toho, co jak bude a jak to dopadne. Pro všechny byla tato situace novou věcí, na kterou se nedalo připravit, a rozhodnutí probíhala za pochodu ...

### Jak je na tom vaše firma se zaváděním moderních technologií?

V prvovýrobách každý rok investujeme do nových, kvalitnějších a výkonnějších mechanizačních prostředků s cílem snižování pojezdů po poli, šetrně aplikovat pesticidy a průmyslová hnojiva, bez kterých nic nevyrostete, ale zároveň jednotlivými kroky šetřit přírodu a životní prostředí. V ZZN jsou pro nás jasné tři základní investice. Nejvýznamnější je do půdy a zemědělských podniků, kde pak máme jistý obchod. V současné době stále pokračuje trend obyčejných „trejdrů“, kteří mají jen auto a telefon a zboží obchodují tak, že ho ani nevidí. Tím, jak od roku 2004 zemědělství v ČR ekonomicky sílí a zemědělci si mohou pořizovat skladové kapacity, je ten obchod čím dál složitější.

Další významnou investicí jsou kvalitní lidské zdroje, což byl v posledních třech letech velký problém.

A v neposlední řadě je významná investice do technologií, což je velmi finančně obtížné. Naše společnost má 23 základních středisek na průmyslová hnojiva a rostlinné komodity a dalších 10 středisek využíváme pouze o z nich bez trvalé pracovní síly. Každý rok se snažíme na velkých střediscích investovat do sušáren, čističek, dopravních technologií v silech a u hnojiv do skladů na kapalné hnojivo DAM.

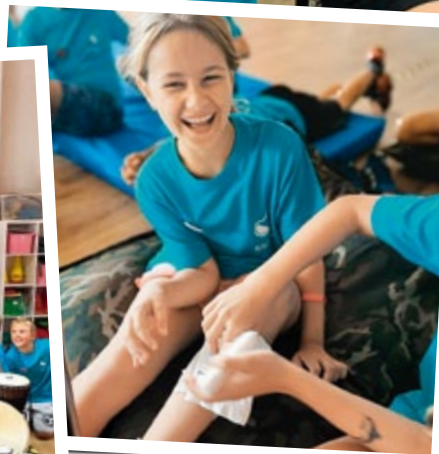
### Aktuální situace nastolila velkou důležitost digitalizace, co všechno je u vás možné řídit online a co dalšího v tomto směru plánujete?

Je pravda, že moderními technologiemi se dá řídit úplně celá firma, známe to vlastně z koncernu a jsme na to zvyklí. Já ale patřím do „staré“ školy a jsem hodně profi- lovaný na obchod, tak pravdou sice je, že se dá dělat i přes mail, telefon, Skype, ale osobní setkání to podle mého názoru nemůže nikdy nahradit. ■



# MALÍ VĚDÁTOŘI SI UŽILI BÁJEČNÝ TÝDEN S FERTÍKEM

A je to za námi! Konec prázdnin tradičně patří našemu příměstskému táboru s Fertíkem, který proběhl v týdnu od 17. do 21. 8. 2020. Na letošní již třetí ročník se přihlásilo 23 dětí zaměstnanců Lovochemie včetně vnoučat, synovců a neteří. Ačkoliv byla situace na jaře nejasná (akce se připravuje několik měsíců předem), podařilo se nám tábor uskutečnit. Na poslední chvíli jsme museli pozměnit program i kvůli počasí, ale díky skvělé spolupráci s Centrem sportu a volného času MARSTAFIT vše dopadlo na jedničku s hvězdičkou.



aktivitám - bádání a díky vydařenému počasí došlo i na koupání. V Evani účastníci tábora čekali interaktivní workshop „Mezi kameny domova“, kde se děti hravou formou seznamovaly s přírodními materiály. Celý týden pak zakončilo exteriérové bádání ve Lhotě (práce s detektory kovů, projektové odpoledne, rozvoj smyslů, koupání v bazénu, vyhlášení nejlepších vědátorů a vědeckého týmu týdne). Každý den byla pro děti zajištěna autobusová doprava, jídlo a pití. Cena za dítě byla pro rodiče zvýhodněná, více než polovinu nákladů uhradila Lovochemie.

Malí vědátory od nás dostali za odměnu několik užitečných předmětů, jako například jednotné tričko se jménem každého účastníka, pláštěnku v kouli, obědový box a plátěnou tašku. Celý příměstský tábor se vydařil a my doufáme, že se u dětí podařilo zažehnout jiskřičku zájmu nejen o chemii, ale o vědu obecně. Děkujeme tímto všem zúčastněným, společnosti MARSTAFIT a jejím lektorům a v neposlední řadě naší partnerské škole SOŠ technické a zahradnické v Lovosicích. Chemie nás baví! ■

V pondělí děti strávily celý den v prostorách Marstafitu, kde se navzájem představily, naučily se první pomoc a nakonec si i trochu zabubnovaly.

V úterý se vydaly do Podkrušnohorského technického muzea, kde se vžily do role horníků a seznámily se s jednotlivými nástroji a stroji využívanými při těžbě uhlí. Odpoledne byl pro malé vědce připraven zajímavý program s chemickými pokusy v nově zrekonstruovaných laboratořích v naší partnerské škole – SOŠ technické a zahradnické v Lovosicích. Slavnostní otevření bylo plánováno na 4. září, ale děti si již v předstihu

mohly prohlédnout nejen nové a moderní prostory, ale také laboratorní práci pod vedením zkušeného pedagoga, a nechat se tak inspirovat při budoucím výběru střední školy. Ve chvíli volna děti sestavovaly a vybarvovaly ptačí budky s Fertíkem. Procházka ze školy k Lovochemii, kde již na děti čekali rodiče, se díky průtrži mračen proměnila v dobrodružství, kdy ani pláštěnky nepomohly. Středa byla ve znamení fyziky – elektrostatika, skupenství látek, materiály. Odměnou dne byla domácí praskací zmrzlina, takže i chemie může chutnat.

Čtvrtek a pátek byly věnovány venkovním



# PRVNÍ AGROFERTÍ PŘÍMĚSTSKÝ TÁBOR SE VYDAŘIL

**Dobrodružného příměstského tábora, který se v Čapím hnězdě konal poslední týden v červenci, se účastnilo 11 dětí. A všechny budou mít na co vzpomínat.**

Program byl opravdu bohatý. Děti si mohly zajezdit na koních, zažít exkluzivní jízdu v kočáře nebo se seznámit se všemi zvířátky, které na farmě bydlí. A aby toho nebylo málo, došlo i na napínavé rybaření v místním rybníce, na jehož dně prý plave mimo jiné i veliký sumec se šesti dlouhými vousy. Za zmínku stojí také plavba na lodičkách, která byla připravena především pro ty nejodvážnější.

Důležitou součástí programu bylo rovněž zachraňování postaviček pohádkové říše, což se dětem povedlo na jedničku. A teď už nezbývá nic jiného než se začít těšit na další ročník. ■



## KRIMI KAUZY

Divize interní bezpečnosti

### POMOC ZA VŠECHNY PENÍZE

Lovochemie a.s. si na pomocné a úklidové práce v letech 2017 - 2019 najímala externí firmu. Na tom samozřejmě není nic zvláštního. Bezpečnostní specialisté však zjistili, že tato firma pomáhala spíš sama sobě, protože fakturovala práce vůbec neprovedené nebo práce ve vyšší sazbě, než bylo uvedeno ve smlouvě. Tímto způsobem firma „uklidila“ přes 250 000 Kč.



### ŠKODNÁ V BOXU

V jedné z pekáren společnosti Penam se z chladicího boxu delší dobu záhadně ztrácel tvrdý sýr, a máslo. Neměly to na svědomí myši, ale jeden ze zaměstnanců, který v rámci několika návštěv chladáku ukradl zmíněné potraviny za celkem 8735 Kč.



### KUKUŘICE

Silomistr společnosti NAVOS zřejmě zapomněl, že jeho hlavním úkolem je péče o uskladněné komodity, a nikoli obchod s nimi. Svému známému totiž ze skladu načerno odsypal 2500 kg kukuřice v hodnotě 10 000 Kč.





# HISTORICKY PRVNÍ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY OBORU MLÉKAŘ V MLÉKÁRNĚ HLINSKO

**Každé výrobní odvětví, každá prosperující společnost a jejich vedení chtějí zaměstnávat kvalifikované pracovníky ve svém oboru. Nahradit však odborně vycvičené pracovníky s dlouholetými zkušenostmi a dovednostmi, kteří odcházejí do zaslouženého důchodu, není vůbec jednoduché.**

Tak tomu je i v mlékárenském průmyslu, který se potýká, stejně jako ostatní potravinářské sektory, s nedostatkem pracovníků, kteří by převzali oševy od zkušených kolegů a pokračovali v jejich dlouholeté práci, která se vyznačuje profesionalitou a vysoko nastavenou výstupní kvalitou.

Právě kvůli nedostatku odborně vycvičených pracovníků se zrodila myšlenka podpořit střední učňovské školství a otevřít specializaci mlékař přímo v Hlinsku, kde v minulosti učňovské školství mělo svou tradici, a tím zvýšit počet kvalifikovaných zaměstnanců, kteří by pokračovali v tradici zpracování mléka. Celá myšlenka na začátku vznikla mezi generálním ředitelem Mlékárny Hlinsko a starostou města. Dál se pak rozvíjela ve spolupráci s Gymnáziem K.V. Raise. Tím započaly první kroky potřebné k vytvoření nového učebního oboru. Pod záštitou Pardubického kraje a ve spolupráci s mlékárnami v Polné, Přibyslavi a Jihlavě tak mohl v roce 2017 vzniknout nový učební obor výrobce potravin – mlékař, který je v České republice unikátní.

První kroky nejsou nikdy jednoduché. Musel být vytvořen nový ucelený učební koncept, bylo také potřeba připravit tematické plány, zvolit vhodné prostory pro výuku, najít kvalifikované pedagogy k výuce odborných předmětů, praxe a spousta dalších úkonů. Všechno se povedlo a v roce 2017 začal první školní rok pro studenty nového oboru mlékař. Za to patří velké díky kolegům z mlékárny, kteří se do celého procesu zapojili, vytvořili potřebné dokumenty a podíleli se na kvalitní výuce, kterou žákům nepřednáší někdo, kdo o dané problematice slyšel pouze v teoretické rovině, ale všechno slyší od odborníků z praxe.

Čas uplynul jak voda a v letošním roce první tři žáci skládali historicky první závěrečné zkoušky. Zkoušení byli ústně i písemně z odborných předmětů, jako je mlékárenská technologie, strojnictví, mikrobiologie, kontrola jakosti a jiné. V Mlékárně Hlinsko probíhala za účasti třídní učitelky, ředitele gymnázia a odborných učitelů praktická část, a to zkouška z technologie výroby

mléčných výrobků. Do mlékárny se na tuto část přijeli podívat také zástupci Pardubického kraje Ing. Bohumil Bernášek, radní s odpovědností za školství a Mgr. Martin Kiss, vedoucí odboru školství. Znalosti si také rozšířili učitelé odborných předmětů a praxe, kteří absolvovali zkoušky z pedagogické způsobilosti pro výuku.

Zájem o studijní obor mlékař vzrůstá. V příštím roce bude skládat zkoušky již osm studentů. Je vidět, že se myšlenka podpořit učňovské obory vydala správnou cestou. Vytvořili jsme podmínky k zachování mlékárenského odvětví. Chceme-li však i nadále předávat znalosti a dovednosti dalším generacím, a tím zachovat tradici výroby a prosperity v mlékařském oboru, musíme pokračovat dál. Přicházejí s nápady, pracovat s novými postřehy, neustále zkvalitňovat výuku, vytvořit takové podmínky novým studentům, aby o obor výrobce potravin – mlékař byl stále zájem. Aby si noví studenti vzali za své, že být mlékařem je prestiž a perspektivní zaměstnání v potravinářském oboru. ■





# ENERGY SCOUT 2020

**Honza Bílek pracuje v Preolu na pozici technického asistenta. Na jaře se zapojil do mezinárodního projektu Young Energy Europe (YEE), kde představil dva projekty – možnosti sekvestrace CO<sub>2</sub> ze spalín kogenerační jednotky a využití odpadního tepla kondenzátu pro ohřev topné a užitkové vody. Odborná porota YEE jeho zpracování ocenila nejvyššími známkami, a Honza Bílek se tak může pyšnit titulem Energy Scout 2020 a bude mít příležitost reprezentovat Preol na mezinárodním setkání v Berlíně.**

**Honzo, Váš projekt má dlouhý a pro mnohé nejspíš neuchopitelný název. Přibližte nám ho trochu. Co vlastně znamená sekvestrace CO<sub>2</sub>? A proč právě toto téma?**

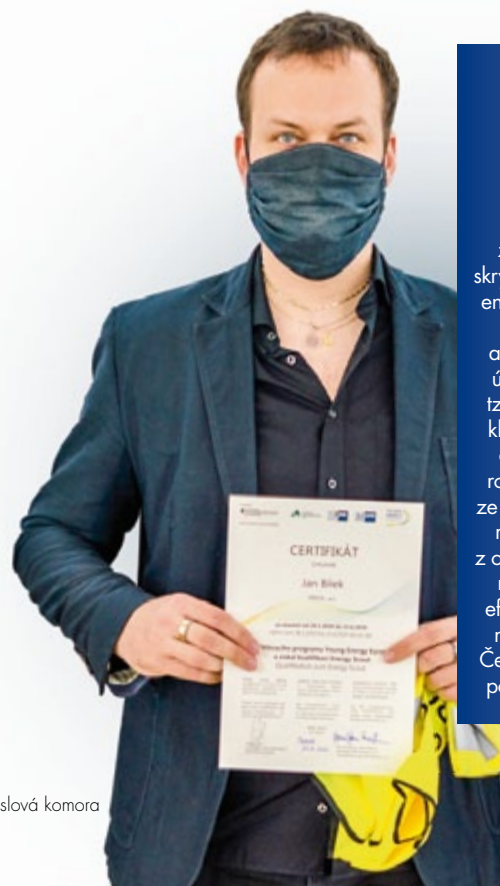
Od začátku jsem věděl, že chci zpracovávat projekt týkající se emisí skleníkových plynů (GHG). V našem odvětví výroby biopaliv je toto téma diskutovanější než kdekoli jinde. Je to klíčový parametr, který určuje konkurenceschopnost našeho produktu na trhu. Konstantní snižování uhlíkové stopy našeho biodieselu je jedním z hlavních úkolů úseku technického rozvoje, kde pracuji. Týká se to především spotřeby energií a chemikálií při výrobě. Tyto úspory však mají své limity. Bez páry, elektřiny a chemikálií biodiesel jednoduše nevyrobíte. V našem areálu se k výrobě energie používá hnědouhelný kotel a v nejbližší době si nedovedu představit, že by byl nahrazen podobně účinným alternativním zdrojem. V projektu sekvestrace CO<sub>2</sub> ze spalín jsem se proto snažil zamyslet nad tím, jak razantně snížit emise GHG a zároveň nadále tento kotel využívat. Velmi zjednodušeně, spaliny vycházející z kotle jsou vedeny skrz vrstvu chemikálií s vysokou afinitou právě vůči CO<sub>2</sub>, ten je následně v další provozní jednotce desorbován a v několika krocích přečištěn na požadovanou kvalitu. Následně je potřeba jej trvale uložit – tedy sekvestrovat, třeba pěstováním mikroskopických řas ve fotobioreaktorech, plněním do tlakových lahví nebo trvalým uschováním ve vhodném geologickém úložišti, tzv. technologie CCS (Carbon Capture and Storage), která se jeví jako nejučinnější. V současnosti se jedná spíše o hudbu vzdálené budoucnosti. Zařízení jsou příliš energeticky náročná a finančně velmi nákladná.

**Zachytávání CO<sub>2</sub> ale nebylo jediným tématem, které jste na YEE prezentoval. Chtěl jsem zpracovat i něco reálného, rychle proveditelného a s krátkou dobou návratnosti investice. Procházel jsem jednotlivé okruhy YEE – zateplování, spotřebu vody a chemikálií, tlakový vzduch, mobilitu zaměstnanců atd. V Preolu se těmto problematikám věnujeme neustále a příliš rezerv zde nemáme. Proto jsem šel pro inspiraci k našemu výrobnímu řediteli, Ing. Stanislavu Jiříkovi, a společně jsme vymysleli právě využití odpadního tepla parního kondenzátu z provozu pro ohřev topné a užitkové vody v administrativní budově. Připravil jsem technické řešení, přibližně odhadl rozpočet, dobu návratnosti**

projektu a na papíře to vycházelo hezky. Projekt je v současné době zařazen do plánovaných investic na rok 2021. Pevně věřím, že se zrealizuje podle plánu a příští zimu budeme mít v kancelářích teplo z kondenzátu.

**V jakých aspektech pro Vás byla účast na YEE přínosná?**

Vystudoval jsem VŠCHT a o energetiku se obecně zajímám, jisté povědomí jsem tedy měl. Jedná se však o interdisciplinární obor, a proto oceňuji zejména možnost slyšet tu zemské kapacity s jiným zaměřením, například stavebnictví, klimatologie, strojírenství, odpadové hospodářství a další, a tedy i jiný názor na věc. Zároveň se setkáte i s účastníky z jiných firem a úplně jiných odvětví, která mají svá specifika. Navíc se nejednalo jen o lidi, co se energetice věnují v rámci své pracovní náplně, nebo o pracovníky technického rozvoje, jako jsem já. Potkal jsem i šikovné „Energy Scouts“, kteří pracovali ve výrobě, údržbě nebo ekonomických pozicích. Takže pokud máte ve firmě mladé iniciativní kolegy, kteří hýří nápady, ať se nebojí přihlásit. ☺



## YOUNG ENERGY EUROPE

YEE je vzdělávací projekt, který cílí především na mladé odborníky z průmyslových podniků. Učí je odhalit skryté či nevyužité potenciály úspor a zdrojů energie a dává jim šanci rozšířit si znalosti v oblasti energetického managementu a obnovitelných zdrojů energie. Úspěšní účastníci YEE se ve svých firmách stávají tzv. Energy Scouts - ambasadory ochrany klimatu, jejichž úkolem je dále šířit osvětu a iniciovat úsporná opatření. Letošního ročníku se v ČR zúčastnilo 28 pracovníků ze 13 firem. Během 5 školících modulů měli možnost získat nejaktuálnější informace z oblasti cirkulární ekonomiky, tedy šetrného nakládání se zdroji a jejich maximálně efektivního využití s minimálním dopadem na životní prostředí. V ČR ho připravuje Česko-německá obchodní komora a zástitu poskytuje Ministerstvo životního prostředí.





# MODERNIZÁCIA PEKÁRNE V NITRE

Tak ako i mnohé iné pekárne prešla i pekáreň Nitra modernizáciou. V priebehu minulého roku bola v prevádzke inštalovaná chladiaca špirála s dopravníkmi, kartónovacie zariadenie a plnoautomatická krájačka. Uvedené investície viedli k centralizovaniu výroby viak zo všetkých pekární PSK do Nitry. Veka po upečení v priebežnej peči dopravníkmi prechádza do chladiacej špirály a následne po vychladnutí plynulo do krájačky. Práve zakúpenie plnoautomatického krájacieho zariadenia od spoločnosti DOVAINA výrazne zvýšilo produktivitu práce a hodinová kapacita výroby krájanej, balenej veki je v súčasnosti 1800 ks. Zariadenie bude v tomto roku doplnené o zväranie sáčkov pred klipovaním a metaldetektorom.

Ďalšou významnou investíciou bola v januári tohto roku výmena rotačných pecí. 6 rotačných pecí Kornfeil po 20 rokoch doslúžilo a boli nahradené 5 novými pecami od spoločnosti Revent. Výmena pecí prebehla behom týždňa a nebola prerušená výroba, i keď niektoré obmedzenia boli nutné. Vďaka šikovnosti našich pracovníkov i nastavenie pečných programov, zaučenie pracovníkov a skúšobné pečenia dopadli pozitívne. Dnes už pečieme na modernejších peciach, čo sa odzrkadľuje na kvalite a rovnomernosti upečených výrobkov. ■





# DNY EMOBILITY V AGROTECU ZAUJALY PŘÍZNIVCE ALTERNATIVNÍCH POHONŮ

Trend ve vývoji automobilového průmyslu je jasný. Odklon od tradičních paliv a nástup nových variant šetrnějších k planetě a efektivních pro provoz. Takové jsou vozy na elektrický nebo hybridní pohon.



Proto se poslední dva srpnové týdny v Hustopečích, kde Agrotec pořádal Dny eMobility, nesly v duchu alternativních a ekologických pohonů vozů. „Právě tyto dvě kategorie vozidel jsme představili na akci v Hustopečích široké, ale i odborné veřejnosti. K vidění byla osobní elektrovozidla a hybridy značek ŠKODA a KIA a čistě elektrické užitkové automobily CENNTRO,“ řekl Lukáš Manca, marketingový specialista. Součástí akce byla i předváděcí premiéra komunálního vozidla ZEBRA. Obě užitková

vozidla jsou díky svým kompaktním rozměrům ideální do městského prostředí. Samozřejmostí byly i testovací jízdy. „Pro mnoho návštěvníků to byla první zkušenost s řízením elektrovozidla. Tichá jízda bez hluku motoru a svižná akcelerace vozidel byly častými tématy diskuzí v přestávkách při popíjení kávy,“ poznamenal Manca. Vozidlo ZEBRA zaujalo především novináře, kteří si nenechali ujít předváděcí premiéru vozidla od nejmladší české automobilky. Bylo to totiž poprvé, kdy bylo možné elektrickou ZEBRU spatřit na veřejnosti. Na-

proti tomu menší užitkový vůz CENNTRO překvapil svojí výbavou, která není běžná v této kategorii vozidel, jako například airbag, klimatizace a couvací kamera.

V kategorii osobních vozidel pořadatelé představili a nabídli k vyzkoušení plug-in hybridy Niro a Superb iV a také vozy na čistě elektrický pohon e-Niro, e-Soul a CitiGoe iV. Zájemci z řad státní správy i firem mohli využít konzultace týkající se dotačního poradenství. Zázemí pro návštěvníky poskytoval Promo BUS od firmy AGROTEC Group, který ve svém komfortním interiéru skrývá zasedací místnost, kuchyňku s kávovarem a je vybaven také připojením k internetu. Výhodou je také vytahovací roleta, která zejména v horkém letním počasí poskytuje stín nad venkovním posezením.

Každý návštěvník odcházel z akce s malým dárkem od společnosti AGROTEC Group. „V příštím roce plánujeme událost zopakovat a opět představit nejnovější eko vozidla pro veřejnost,“ řekl Lukáš Manca. ■





# K OCHRANĚ SOV POMOHOU I MALIČKOSTI

Na spolek TYTO, z. s. ([www.tyto.cz](http://www.tyto.cz)) nás upozornila Jana Ulbrichová z 1. Hradecké zemědělské, a.s. Sami mají na objektech podniku nainstalovány dvě hnízdní budky pro sovy již mnoho let. Čemu se tedy věnuje spolek TYTO, z. s.? A kolik se vylíhne ročně v hnízdních budkách mlád'at sovy pálené?

Spolek již od roku 2001 realizuje projekty zaměřené na ochranu vybraných zvláště chráněných druhů ptáků v ČR a jejich hnízdního prostředí, včetně vytváření nových a zachování stávajících hnízdišť. Ze zvláště chráněných druhů sovy se jedná např. o sovu pálenou, sýčka obecného, sýce rousného, výra velkého. Dále se věnuje ochraně ohrožených dravých ptáků, zejména motáka lužního a motáka pochopa, jejichž hnízda jsou umístěna v polních kul-

turách, kde jsou ohrožena během žní vysečením. Spolek věnuje pozornost i druhům, které nejsou zvláště chráněné, ale jejichž populace jsou významné v rámci biologické ochrany zemědělských či lesních kultur, jako jsou např. sovy – puštík obecný, kalous ušatý nebo i poštolka obecná. Dále se zabývá environmentální výchovou a osvětou pro všechny cílové skupiny, vydává odborné publikace zaměřené na ochranu přírody a krajiny.

## VYTVÁŘET VHODNÉ PROSTŘEDÍ PRO HNÍZDĚNÍ

V ČR hnízdí deset druhů sovy, z toho polovina z nich v otevřené zemědělské krajině. V té sovy loví především hraboše polního, v menší míře i jiné drobné savce. Avšak bez dostatečného množství potravy pro svá mlád'ata se sovy nejsou schopny rozmnožovat, což souvisí s jejich poměrně krátkou doletovou vzdáleností za potravou. Od poloviny minulého století dochází k výrazným změnám v zemědělské krajině, které ovlivňují nabídku potravy, stupeň mortality, a tedy samotné populace sovy. Slučování pozemků, úbytek lučních porostů, změna architektury a zejména využívání zemědělských a venkovských objektů, zvýšení dopravy, to vše vede ke snížení počtu sovy. Největší pokles byl zaznamenán u sýčka obecného a sovy pálené. Oba tyto druhy patří mezi synantropní, tedy žijící v blízkosti lidských obydlí. Jejich ochrana spočívá především ve vytváření vhodného hnízdního prostředí. Po dohodě s majiteli spolek umísťuje pro tyto sovy hnízdní budky v hospodářských objektech na zemědělských farmách. Ty musí být prostorné (sova pálená v letech s dostatkem potravy vyvádí až 10 mlád'at a může zahnízdit i dvakrát ročně) a zabezpečené proti predátorům (zejména kuně skalní). Následně každoročně probíhá kontrola a údržba instalovaných hnízdních budek. Zaznamenávají jsou údaje z hnízdící biologie a všechna mlád'ata v budkách jsou kroužkována. Členové spolku také aktivně spolupracují s vlastníky a nájemci pozemků a objektů, ve kterých se ochraně ohrožených druhů věnují. ■

### SOVA PÁLENÁ (v číslech roku 2019)

Kontrola a údržba 1587 hnízdních budek (z celkového počtu 2436 námi spravovaných budek) a kontrola známých přirozených hnízdišť.

	Počet hnízdních párů	Počet mlád'at
1. hnízdění	128	601
2. hnízdění	51	234
3. hnízdění	6	31
<b>Celkem</b>		<b>866</b>

Vzhledem k velmi silné gradaci hraboše polního na Moravě zahnízdlilo 6 párů výjimečně i poříteří. Všechny páry hnízdily v instalovaných hnízdních budkách.

### SÝČEK OBECNÝ (v číslech roku 2019)

Realizovány byly celkem tři projekty zaměřené na monitoring a hnízdní podporu sýčka obecného.

#### Kontrola a údržba sítě hnízdních budek

Jihomoravský kraj*	206 hnízdních budek
Ústecký kraj	127 hnízdních budek
Karlovarský kraj	13 hnízdních budek
Středočeský kraj	52 hnízdních budek
Zlínský kraj	12 hnízdních budek

\*Projekt byl realizován v okresech Brno-venkov, Hodonín a Znojmo, kde se na Moravě nachází recentně nejpočetnější, ale stále ustupující populace sýčka obecného. Celkem bylo zaznamenáno hnízdění 11 párů sýčka obecného, jak v hnízdních budkách, tak i na přirozených hnízdištích.

## JAK MŮŽEME POMOCI

Monitoring populací – pokud jste uviděli, slyšeli, případně našli uhynulé jedince, kontaktujte spolek TYTO, z. s.

Zachování přístupu do hospodářských objektů – vletový otvor 30x30 cm.

Sovy často tonou v různých typech nádrží – zabezpečení nádrží či cisteren (určené zejména pro skladování melasy) – likvidace nebo zabezpečení nádrží pleťvem. Instalace prostorných a proti predaci zabezpečených hnízdních budek.

Zachování vhodných biotopů – sovy využívají k lovu kosené louky, pícniny nebo pastviny. Pokud možno nepoužívat pro sovy nebezpečné rodenticidy v hnízdních objektech a nejbližším okolí hnízdišť.





# OSEVA NÁS DALA DOHROMADY

Pouze dvě firmy se v ČR zabývají množением osivové kukuřice a jednou z nich je OSEVA, a.s. Množení osiva je velmi specifická činnost, při které je rozhodujícím a nejnáročnějším procesem během vegetace tzv. kastrace množitelského porostu. Jedná se o odstranění květu a zároveň částečné poškození listové plochy rostliny, jehož rozsah má v konečném důsledku vliv na výši výnosu. Kastrace se v Osevě provádí ručně, a proto je nutné mít zodpovědné a zkušené brigádníky, kteří dbají na kvalitu a preciznost. Takové brigádníky našťestí máme již několik let.



Martin a Martina jsou slovenský pár, který se seznámil právě na poli ve Vnorovech, kde se potkali jako brigádníci při kastrování kukuřice.

„Jsme velmi vděční Osevě za to, že nás spojila dohromady,“ shodují se dnes již manželé. Poprvé se setkali v roce 2013 a od té doby i přesto, že již oba mají svou stálou práci, nadále každoročně jezdí do Osevy jako brigádníci kastrovat kukuřici. Martina pracuje jako učitelka matematiky a angličtiny na střední škole, Martin jako zaměstnanec v oblasti IT v soukromé společnosti. Na kastrování tak čerpají vlastní dovolenou, i když dovolená v pravém slova smyslu to v žádném případě není. „Volného času nám příliš nezbyvá, pracujeme 12 hodin a nachodíme 10 – 15 km denně, 140 km celkově. Prvotní důvod, proč jsme se přihlásili na tuto brigádu, byl vydělat si peníze. Nyní už je to i o tom, vyčistit si

hlavu. I přes poměrně těžkou práci si to zde užíváme, protože jsme tady společně a vždy spolu s dobrou partou, takže máme každý rok hezký zážitek.“ Martin a Martina sehráli a hrají důležitou roli i při shánění a koordinování ostatních brigádníků pro kastrování kukuřice. Je tak vytvořen stabilní kolektiv, parta, která pracovně i lidsky funguje pohromadě s drobnými obměnami již několik let. „Kvalitní a pohodové kastrování kukuřice je založeno na dobrém kolektivu, který si vzájemně pomáhá. Vzniká zde také spousta nových přátelství, proto se tyto lidé často a rádi vrací. S nadsázkou lze říci, že je to pro nás něco jako letní tábor“, vysvětlují.

Chceme touto cestou poděkovat všem spolupracovníkům, kteří se s námi podílejí na výrobě osiva kukuřice, a Martinovi s Martinou popřát i nadále vše dobré na společné cestě životem. ■

## KASTRACE KUKUŘICE

Kastrace může být prováděna ručně nebo strojově. Jak moc důležitá je lidská práce při kastrování kukuřice, dokazuje i pokus z roku 2019, v němž byl porovnáván vliv rozdílné kastrace na výnos množitelského porostu osiva kukuřice. U ruční kastrace bylo dosaženo průměru 5,52 t/ha, u strojní 3,32 t/ha. Rozdíl ve výnosu čistého osiva mezi strojní a ruční kastrováním činil v tomto pokusu 40 % a jednoznačně hovořil ve prospěch ruční kastrace. Zjištěný rozdíl je zásadní číslo z hlediska ekonomického výsledku celé množitelské plochy v daném roce.



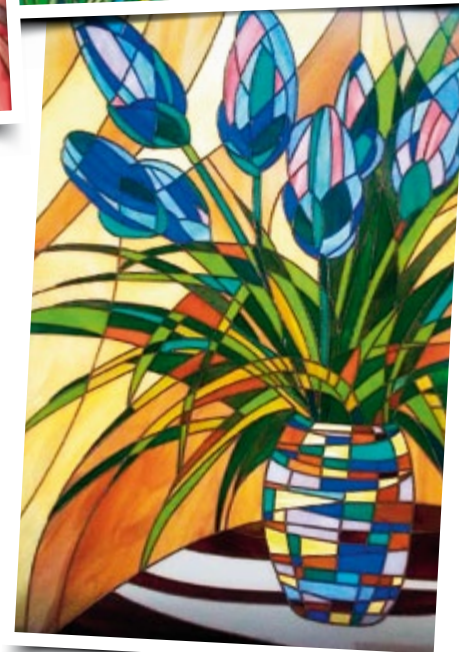
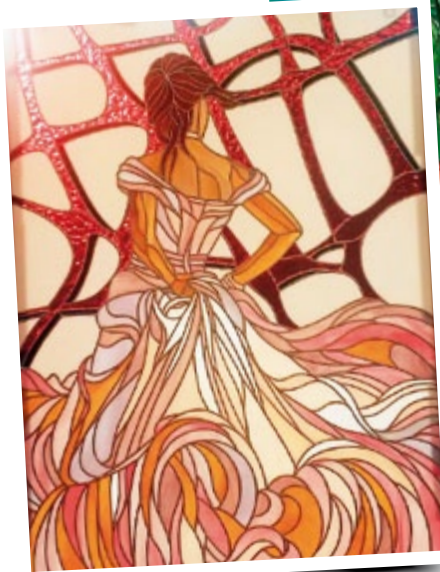
# OD ZÁVĚSNÉ TECHNIKY K VITRÁŽÍM

Liliana Geissleiteřová je víc jak dva roky marketingovou specialistkou Divize závěsná technika. Málokdo z jejích kolegů tuší, že žena, která svým kolegům pomáhá s prodejem cisteren, pluhů, rozmetadel, secích strojů a další techniky vyrábí po práci, doma, ve své garáži, nádherné vitrážové obrazy. „Vždy mě fascinovalo, jak barevné sklo dokáže prozářít a zútulnit prostory jinak chladných kostelů a katedrál,“ říká o svém koníčku.

Asi před sedmi lety se Liliana rozhodla, že se naučí vitráže sama vyrábět. A protože je žena činu, přihlásila se do kurzu výroby vitráží technikou Tiffany, která je ve srovnání s klasickou vitráží jemnější a lze díky ní vykoulit mnohem detailnější díla. „Kurzů jsem se tehdy zúčastnila sama. Dodnes vzpomínám, jak bylo fajn, když se vám někdo celý den věnuje,“ vzpomíná na kurz, kde se dozvěděla, jak se řeže sklo, jak se brousí, jak se spojuje dohromady, aby drželo, kolik druhů a typů lze u vitráží použít.

Poté nakoupila materiál, brusku, pájku, diamantové řezáky, kleště a další pomůcky na sklo a pozvolna obsadila manželův pracovní koutek v garáži. První pokusy nebyly nikterak valné. Hromada zničeného skla, které není nikterak levnou záležitostí, a neustále pořezané prsty by mohly povídat. Ale ani to ji neodradilo. „Vždycky jsem inklinovala k výtvarnému umění, moje maminka dokonce zvažovala, že by mě dala na uměleckou průmyslovku, ale bála jsem se talentových zkoušek. Ale jak to bývá, člověk se ve finále oklikou vrátí k tomu, co ho těší a co rád dělá.“ První vitráže byly nedokonalé, jen v menším provedení. Ty, které začaly být trošku k světu, vznikaly až zhruba dva roky po prvních pokusech. „Teď si troufnu i na větší vitrážové obrazy. Některými máme vyzdobenou domácnost, ostatní čekají, až jednou třeba postavíme nový dům,“ směje se svému nápadu. „Nový dům už by měl okna a výklenky, do kterých bych vitráže zasadila.“

Mezi nejoblíbenější motivy paní Liliany patří postavy. Vždy však ze zadu, protože cínové spoje v obličejích moc dobře nepůsobí. „Vždy



si vybírám takový motiv, aby z něj čišela pohoda a abych si dovedla hotovou vitráž představit. Počáteční přípravy jsou hodně o kreslení, volbě jednotlivých skel, řezů, jednotlivých napojení. Vždy mě baví, jak je potřeba nad každou vitráží přemýšlet.“

Jaká je nejtěžší vitráž... „Mezi nejnáročnější asi patřil motiv amerického malíře Johna Singera Sargenta s názvem An Out-of-Doors Study. „Ta tráva v obraze neměla konce. Ale myslím, že výsledek není špatný. Je hezké, když vám pod rukama roste něco, co se líbí a z čeho sami máte radost,“ směje se sympatická kreativní žena, která nemá ráda lenošení a časové prostojky.

„Život je moc krátký na to, abychom ho prolenošili nebo proseděli u televize.“ ■





# DALŠÍ OCENĚNÍ PRO VODŇANSKOU DRŮBEŽ

Obchodní společnost Vodňanská drůbež, a.s. vždy kladla důraz na český původ, kvalitní suroviny a pečlivé zpracování výrobků. V České republice existuje hned několik institucí, jejichž úkolem je prověřovat a oceňovat ty nejlepší výrobky.



## Značka KLASA

je prestižním oceněním, které si zaslouží jen ty nejpoctivější a nejkvalitnější výrobky. Zákazníci, kteří toto logo naleznou na obalu koupené potraviny, mají jistotu, že vybrali správně. O tuto značku kvality se naše společnost Vodňanská drůbež, a.s. pravidelně uchází a každoročně přihlašuje výrobky k hodnocení. Výsledkem je oceněná řada chlazených mas a výrobků.



## Česká cechovní norma

Tato norma stanovuje kvalitativní parametry dané potraviny. Udělením své značky „Vyrobeno podle české cechovní normy“ hodnotící komise stvrzuje, že výrobek byl vyroben podle určeného technologického postupu. Stanovuje tedy výrobci druh používaných surovin a způsob jejich úpravy. Toto označení nese například naše Originál česká kuřecí tlačěnka a Originál kachní tlačěnka nebo Vodňanský šunkový salám se 70 % masa.



## Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR

Tuto značku uděluje výhradně Potravinářská komora České republiky za účelem podpory českých potravin a zlepšení orientace spotřebitele na trhu s potravinami. Základní podmínkou pro získání tohoto loga na obal výrobku je český původ surovin a výroba produktu pouze na území České republiky. Jelikož si naše společnost na českém původu surovin zakládá, pravidelně přihlašuje nové výrobky k hodnocení a prodlužuje platnost u již oceněných výrobků. Celý seznam oceněných produktů je vyvěšen na webových stránkách [www.vodnanskadrubez.cz](http://www.vodnanskadrubez.cz).



## Chutná hezky. Jihočesky

Značka Chutná hezky. Jihočesky je udělována od roku 2007 Regionální agrární komorou Jihočeského kraje s cílem propagovat vysoce kvalitní potraviny z jihočeské produkce. Tato soutěž je organizována pod záštitou hejtmána Jihočeského kraje. Obchodní společnost Vodňanská drůbež vkládá důvěru v tuto soutěž už 5. rok po sobě, a pomáhá tak zákazníkům s výběrem místních potravin. Tento rok se naše společnost pyšní druhým místem v této soutěži, na kterém se umístila Kachní prsa Sous-vide, a dalšími dvěma získanými oceněními za výrobky Kachní čtvrtky Sous-vide a Kuřecí křídla Brazil.



## Česká a Dětská chuťovka

Soutěž o značku Dobrý tuzemský potravinářský výrobek Česká chuťovka a Dětská chuťovka hodnotí komise s vysokým kreditem. Hodnocení se zaměřuje především na výbornou chuť a lákavý vzhled výrobku. Naše společnost přihlašuje své výrobky do této soutěže již od roku 2015 a každé získané ocenění vyvěšuje na webové stránce v sekci „Ocenění“.



# MÁME ZBRUSU NOVÝ INTRANET

Je moderní, jednoduchý na ovládání a myslí na všechny. Jeho chytrá mobilní aplikace je vhodná i pro zaměstnance, kteří mají ve své práci horší přístup k počítači. Všechna našich 22 000 kolegů dokáže na jeden klik informovat o dění v celém koncernu nebo jim posílat pozvánky na firemní akce. A umí toho mnohem víc. Necháme ho tedy, aby se vám představil sám.

„Do Agrofertu přicházím, abych na jednom místě zpřístupnil potřebné informace všem.

Byl jsem navržen speciálně pro jeho zaměstnance, kterých je více než dvě desítky tisíc. Každá firma si mě ale bude moct nastavit tak, abych všem jejím pracovníkům co nejvíce vyhovoval.“







## CO VŠECHNO SE S MÝM PŘÍCHODEM ZMĚNÍ?

1

**NIKOMU UŽ NEUNIKNE ŽÁDNÁ NOVINKA Z FIRMY ANI Z KONCERNU**  
 „Mám integrovaný zpravodajský portál, který přináší všechny zprávy seřazené přehledně do rubrik.“

2

**PŘEHLEDNĚ MÁM PŘIPRAVENÝ SEZNAM VŠECH FIREMNÍCH BENEFITŮ**  
 „Vše je navíc personalizované, takže každý bude vědět, z jakých benefitů může vybírat. Benefit řádně představím a přiložím i návod, jak o něj požádat. Již žádné zdlouhavé shánění informací, vše bude připraveno na jednom místě.“

3

**DOKÁŽU VÁS VČAS POZVAT NA ZAJÍMAVÉ AKCE**  
 „Nikdo už nebude chybět na žádné akci, která ho baví. Pozvánky se již nemusí hledat mezi e-maily či na firemních nástěnkách. Všechno bude pěkně pohromadě v mém kalendáři. A co víc, na akci je možné se rovnou přihlásit.“

4

**SLOŽITÉ SHÁNĚNÍ KONTAKTŮ NA KOLEGY A FIREMNÍCH DOKUMENTŮ BUDE MINULOSTÍ**

„Všechny zaměstnance mám ve svém adresáři i s možností filtrace, jakou práci mají na starosti. A pokud patříte mezi ty, kteří se ztrácejí v přemíře dokumentů, mám něco i pro vás. Přehledně seřazené budete mít pouze ty dokumenty, které se týkají právě vaší práce.“

5

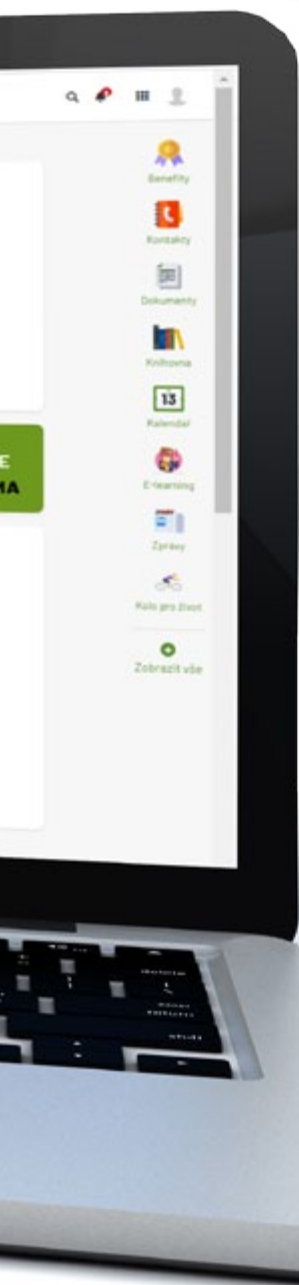
**CO NEUMÍM, TO PROPOJÍM**

„Zároveň umím sloužit jako brána k dalším aplikacím. Nemusíte mít už na liště vyhledavače spousty odkazů, vše zpřístupním. A jak bylo řečeno hned na úvod, veškerý můj obsah bude zpřístupněn z počítače i mobilní aplikace. Čísla totiž mluví jasně a stále více lidí využívá ke komunikaci mobilní telefony. Věřím, že se nám bude krásně spolupracovat.“

6

**VŠECHNY DOKUMENTY PŘEHLEDNĚ NA JEDNOM MÍSTĚ**

„Umím najít každou směrnici, rozhodnutí nebo manuál. Všechny je mám přehledně seřazené v Dokumentech. V Knihovně mám pro vás uložené všechny brožury, časopisy a noviny z našeho koncernu. Stačí si je jen otevřít a začít číst. Nebo vám je uložím mezi oblíbené do vaší vlastní knihovny.“







# PRECHEZA VYDALA KNIHU O ŽELEZITÝCH PIGMENTECH FEPREN



Když jsem před mnoha lety nastoupil do fabriky (tehdy se už sice nejmenovala Vzájemná rolnická továrna na hnojiva a lučebniny, ale ještě se nejmenovala Precheza), byl jsem poměrně čerstvý absolvent univerzity. Tedy vzdělaný spíše v teoretických záležitostech a obecných znalostech z chemie, bez nějakých rozsáhlejších praktických zkušeností. Většinu výzkumných prací prováděných na půdě vysoké školy nazýval jeden z našich profesorů souhrnným poměrně výstižným názvem „nahovnaný”. Příchod do Přerovských chemických závodů tedy znamenal začít se orientovat v konkrétní problematice vyráběných produktů. Zatímco v současnos-

ti je nosným programem výroba titanové běloby a železité pigmenty jsou spíše takovým přívěskem, tehdy byla nosným programem výroba hnojiv a výroba pigmentů víceméně okrajovou záležitostí. Nikoliv však v oblasti výzkumu, takže se výzkumná skupina železitých pigmentů stala na řadu let mým pracovištěm.

Ačkoliv výroba hnojiv byla nosným programem, titanová běloba i železité pigmenty měly své brožury popisující jak vlastnosti a technologii výroby, tak způsoby hodnocení pigmentů a aplikační oblasti. Novému příchozímu do výzkumu obvykle byla vrážena do rukou černobílá nebo černočerve-

ná brožura, případně obě, se slovy: „Tady si přečti něco o pigmentech.” Datum vzniku těchto brožur se zhruba krylo s datem nástupu výroby titanové běloby a železitých pigmentů, tedy počátkem sedmdesátých let. Je jasné, že informace v publikacích obsažené postupně ztrácely na aktuálnosti, i když železitá červeň byla hematitem tehdy i v současnosti a technicky využívanými strukturami titanové běloby byly a jsou anatas a rutil. Každopádně přibližně před 7 lety se pracovníci technického servisu, RNDr. Laskafeld a Ing. Stolín rozhodli, že by bylo dobré brožuru o titanové bělobě aktualizovat, doplnit nové metodiky hod-



nocení, doplnit a rozšířit aplikační oblasti a vydat publikaci novou. Tak spatřila světlo světa v roce 2014 knížka Titanová běloba, a to v české i anglické verzi. Poté byl pár let klid.

Koncem roku 2018 se objevila myšlenka, že by nebylo špatné mít podobnou novou verzi knihy také o železitých pigmentech, ale že je to asi moc práce a že by se to asi do roku 2020 nestihlo a kdo by to napsal, a tak vůbec. Jelikož jsem zrovna skončil se sepsáním souhrnu výrobních postupů a vlastností anorganických pigmentů pro Univerzitu Pardubice, tak jsem kolegy přesvědčil, že bychom to snad mohli dát dohromady. To jsem ale ještě tak úplně netušil, co všechno sepsání knihy bude obnášet. Hned v úvodu vyvstal problém ohledně použití Ctrl-C a Ctrl-V. Hlavně metodiky hodnocení pigmentů se příliš neliší, ať se jedná o pigment bílý, červený, zelený nebo fialový. Ačkoliv jsme se snažili co nejvíce se vyvarovat prostého kopírování kapitol zahrnutých v předcházející knize o titanové bělobě, nemohli jsme se tomu na 100 % vyhnout, a to jak v metodikách hodnocení, tak v aplikacích.

Jasně, titanová běloba je bílá a může být víceméně buď anatas nebo rutil, zatímco železité pigmenty jsou červené, žluté či

černé, prostě pestré. Nakonec se jim tak i souhrnně říká, pestré pigmenty, a když jsme do zpracování přidali i chromitou zeleň, ultramarín a směsné oxidové pigmenty, bylo to ještě pestřejší. Ale nakonec byla práce na knize docela zábavná, zejména vyhledávání informací o technologiích a historii výroby a použití pestrých pigmentů. Například jsem našel, že patrně první patent na výrobu železitých červených kalcinačním způsobem získal v roce 1794 pan John Atkinson z Harringtonu. To je ale již průmyslový proces, použití železitých pigmentů je totiž podstatně dávnější.

Na rozdíl od titanové běloby, která byla vyvinuta před zhruba 100 lety, železité pigmenty mají za sebou historii starou desítky tisíc let. Vždyť i malby na stěnách jeskyní zhotovené před 40 000 lety našimi předky jsou z velké části vytvořené pomocí železitých pigmentů, byť, samozřejmě, nikoliv průmyslově vyráběných. Také jsme se mohli více vyřádit na tom, co vlastně je barva, jak a proč je červená červená, žlutá žlutá a černá černá. A taky proč smícháním barevných pigmentů nikdy nelze získat černou barvu, vždy vznikne maximálně pouze šedá. V oblasti hodnocení pigmentových vlastností jsme se sice víceméně shodovali z hlediska metodik s předchozí knihou, ale

přesto se našly metodiky a vlastnosti specifické pro pestré pigmenty, ať proto, že jsou prostě barevné, nebo proto, že jednou z jejich aplikačních oblastí je stavebnictví. Zkrácení některých kapitol prostým odkazem na podrobnosti v knize Titanová běloba nám umožnilo podrobněji se rozepsat například o měření velikosti částic, které je zdrojem mnoha omylů a neznalostí, a to i mezi odborníky. Pro měření velikosti částic existuje spousta metod, každá z nich sice poskytne při měření daného vzorku správný výsledek, ale jednotlivé výsledky se mezi sebou budou významně lišit.

Hlavní aplikační oblastí pro železité pigmenty je stavebnictví. Důvodem je jejich trvanlivost, světlostálost a odolnost při zamíchání do silně alkalických stavebních materiálů, jako je například beton. Železité pigmenty ale lze aplikovat do většiny dalších segmentů, včetně nátěrových hmot a plastů. Na rozdíl od titanové běloby jsou ale žluté a černé citlivé na zahřátí, takže jejich použití v plastech je tímto omezeno. Závěrem bych chtěl poděkovat všem, kteří se na vzniku a zpracování knížky podíleli – autorům jednotlivých kapitol, recenzentům, a hlavně paní Jitce Koppové, bez jejíž redakční práce by celá záležitost rozhodně nedopadla tak dobře. ■



## KVÍZ

Nemá ale cenu, abych se nějak snažil vřesnat informace uvedené v knize FEPREN – Železité pigmenty do tohoto textu, ani by to nebylo možné.

Proto na závěr takový malý kvíz, který je možné za pomoci informací z této knihy snadno vyluštit (ale můžete také zapátrat jinde)

Přírodní železité pigmenty (okry) se také nazývají umbra nebo siena. Víte proč?

Když zapadá nebo vychází slunce na Zemi, je červené. Jaký to má důvod? A jakou barvu má západ slunce na Marsu?

Železitá žluť je tvořena jehličkami minerálu nazývaného goethit a má složení  $\text{FeOOH}$ . Stejně složení má také minerál lepidokrokit. Jak se tyto dva minerály liší?

Z hodnoty měrného povrchu je možné za určitých předpokladů spočítat průměrnou velikost částic. Jak?

Co všechno (kromě barvy pigmentu) ovlivní výsledný odstín barvených betonových výrobků?



MEDIA PROJEKT ZA 1. POLOLETÍ 2020

# MAFRA JE STÁLE LÍDREM TRHU

## JEJÍ TIŠTĚNÉ TITULY PROKÁZALY SVÉ KVALITY I V COVIDOVÉ DOBĚ ZÁJEM VZROSTL ZEJMÉNA O PROGRAMOVÉ TITULY A LIFESTYLE

V srpnu publikované výsledky čtenosti z národního výzkumu Media projekt, které zahrnují také období karantény pokryté speciálním dotazováním, opět potvrdily silnou pozici mediální skupiny MAFRA na domácím tiskovém trhu a také fakt, že i v současné mimořádné době hrají tištěné tituly MAFRA podstatnou roli a prokazují čtenářům své nesporné kvality. Svými tištěnými tituly MAFRA pravidelně oslovuje 3,3 milionu čtenářů, a drží se tak na špičce mezi mediálními domy v České republice.

„Vzhledem k tomu, že tématem číslo jedna v jarním období byla celosvětově pandemie koronaviru, podle výzkumu Unie vydavatelů o mediálním chování v době covidové krize lidé ocenili práci novinářů a reportérů. Jak potvrdilo 71 % respondentů výzkumu, v době trvání nouzového stavu měl tisk nezastupitelnou roli. V přehledném a komplexním zpravodajství si svůj významný podíl udržely deníky i celostátní zpravodajské týdeníky. V souvislosti s vynucenou změnou životního stylu bodovaly především společenské časopisy, programové tituly, tituly o vaření a luštění a také časopisy životního stylu pro ženy,“ uvedla **Miloslava Nováková**, ředitelka Corporate Affairs pro Česko a Slovensko mediální skupiny MAFRA.

Prostřednictvím deníků **Mladá fronta DNES**, **Lidové noviny** a **Metro** mediální skupina MAFRA oslovuje pravidelně 911 tisíc čtenářů.

**Mladá fronta DNES** je s 479 tisíci čtenářů na vydání aktuálně i nadále nejčtenějším zpravodajským deníkem, počet čtenářů deníku **Lidové noviny** dosahuje 178 tisíc.

**Metro** s 359 tisíci čtenářů zůstává v pozici nejčtenějšího deníku v Praze a zároveň nejčtenějšího deníku zdarma.

**Týdeník TÉMA** má v segmentu celostátních zpravodajských týdeníků dlouhodobě nejvyšší prodej tištěného vydání a svoji velmi silnou pozici potvrzuje nárůstem čtenosti a překonáním hranice dvě stě tisíc čtenářů (201 tisíc).

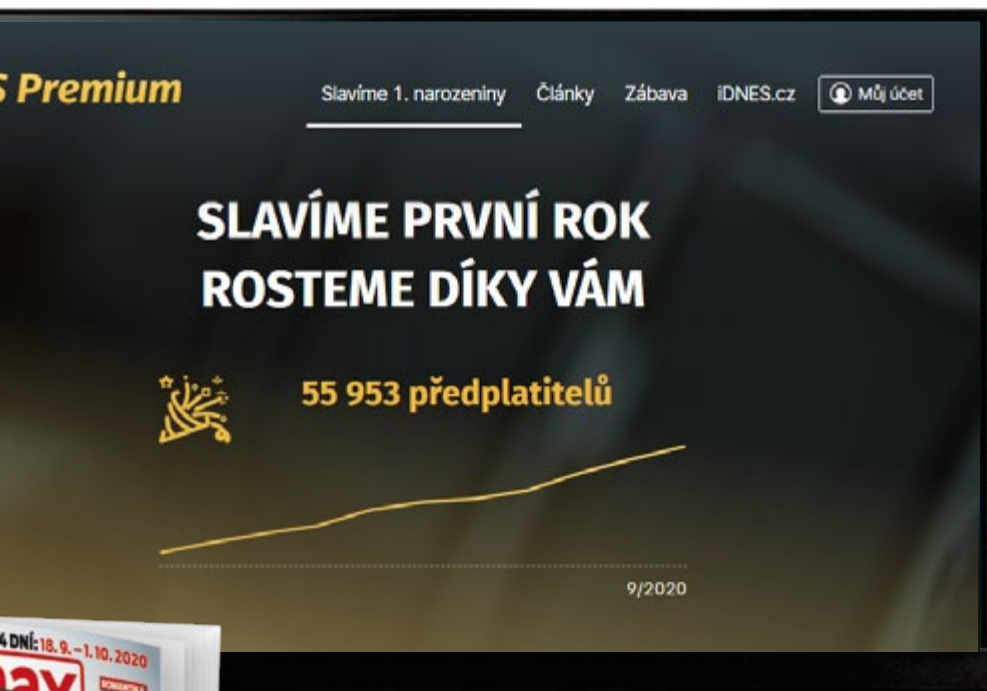
**Týdeník Rytmus života** nadále obsazuje přední místo mezi společenskými časopisy (376 tisíc čtenářů) a podobně dobře si vede také **týdeník Pestrý svět** s 215 tisíci čtenářů.

### SILNOU POZICI SI MEDIÁLNÍ SKUPINA MAFRA DÁLE UDRŽUJE:

- mezi nejčtenějšími tituly vůbec, kdy prostřednictvím týdeníku zdarma **5plus2** oslovuje 650 tisíc čtenářů.
- v segmentu titulů životního stylu ženy – díky čtrnáctidenníku **Žena a život** na první příčce s 230 tisíci čtenářů a rostoucím měsíčníkem **Cosmopolitan** (na 118 tisíc čtenářů) a **Harper's Bazaar** (na 54 tisíc čtenářů).
- mezi programovými tituly – s vedoucím a rostoucím čtrnáctidenníkem **TV Max** (466 tisíc čtenářů).
- mezi časopisy o vaření – s výrazně rostoucím časopisem **Chvilka v kuchyni** (142 tisíc čtenářů). ■







# IDNES PREMIUM V ZÁŘÍ OSLAVIL PRVNÍ ROK

Podrobné analýzy, profilové rozhovory, obsáhlé reportáže, komentáře či investigativní zpravodajství, to jsou žánry, jimiž svět internetového zpravodajství obohacují stránky iDNES Premium. Projekt mediální skupiny MAFRA, který 17. září oslavil první narozeniny, nabízí vedle čtenářských zážitků také filmy, zvýhodněné vstupenky a další zábavu. Zájem o členství v prémiovém klubu ukazuje, že tato cesta má smysl.

## JAKÝ BYL PRVNÍ ROK SE ZLATÝM LOGEM IDNES PREMIUM?

Řečí čísel to byl rok úspěšný. Bylo vydáno 6500 prémiových článků, které si čtenáři zobrazili více než stamilionkrát! Uživatelé si také stáhli 140 000 digitálních vydání novin a časopisů, pustili si 63 000 filmů či ve 23 000 případech využili členství k výhodnému nákupu vstupenek. A kmen předplatitelů stále roste. Členství na zkoušku v prvních dvou měsících okusilo více než 300 000

čtenářů, do plného prémiového režimu pak vstoupilo téměř 56 000 předplatitelů, což jsou skvělá čísla.

Při výběru prémiových článků redakce dbá na rozmanitost žánrovou, tematickou i regionální. Se zlatým logem iDNES Premium tak vycházejí články od rozhovorů po reportáže, od kultury po odborná medicínská či vědecká témata, zprávy z českých i moravských regionů, stejně jako ze všech koutů světa. iDNES Premium však nemyslí jen na většinové publikum, dostatek čtiva je vždy připraven i pro další zájmové skupiny. Sportovní čtenáři oceňují pohled do zákulisí, ať už formou otevřených rozhovorů, komentářů či fundovaných reportáží. Velkou pozornost poutají prémiové články také v odborných rubrikách, jakými jsou Auto, Technet, Mobil či Bonusweb.

Své místo mají na webu den co den také komentáře a další názorové texty. Napříč všemi rubrikami prochází nejoblíbenější prémiový žánr rozhovor.

V uplynulém roce redaktorům odpovídaly osobnosti, jakými jsou Zdeněk Svěrák, Milan Lasica, Jiří Lábus, Lucie Bílá, Václav Klaus, Jan Saudek a mnoho dalších. Žánr rozhovorů zdobí i nejuspěšnější seriál prémiového webu, jímž je cyklus Lékaři Česka. Za první rok vyšlo 78 dílů, v nichž dostali slovo například Pavel Pařko, Pavel Kolář, Jan Hnízdil a řada dalších špičkových odborníků.

První rok prémiového projektu přinesl i další seriálová zastavení. iDNES Premium čtenáře pozval na cestu do historie v cyklu Husité: mýty a fakta, poradil, kam na výlet v Česku i v zahraničí, připomněl výročí Formule 1 i brněnského Masarykova okruhu, projel nejkrásnější železnice světa a zastavil se i u závažnějších společenských témat v cyklech Lichva v Česku, Sousedské války i v historických Krimi příbězích.

K oslavám prvního výročí bylo pro členy iDNES Premium připraveno hned několik dáreků: S 50% slevou mohli získat knihu Gump, která vyhrála Cenu čtenářů v soutěži Magnesia Litera. Připraven byl také Narozeninový filmový festival obsahující sedm filmových pecek a nechyběla soutěž o exkluzivní prohlídku jaderné elektrárny Temelín.

Více informací o výhodách iDNES Premium najdete na [www.idnes.cz/premium](http://www.idnes.cz/premium)



# PRÉMIOVÉ KVÁSKOVÉ CHLEBÍKY, KTORÉ SI ZAMILUJETE

Kvások, múka, voda, soľ a k tomu um a cit pekára – to sú ingrediencie horúcej novinky slovenských majstrov pekárov. Na trh prichádzajú prémiové, ručne pripravované chleby pod novou značkou Baker Street – Chleby z dobrej adresy.



Základom pre chlebíky Baker Street je vlastný kvások, o ktorý sa skúsení pekári pravidelne a zodpovedne starajú, aby sa im odmenil chutnými bochníkmi s chrumkavou kôrkou a vláchnou striedkou. Chlebíky neobsahujú žiadne konzervačné, ani iné prídavné látky, len kvások, múku, vodu, soľ a kus pekárskeho umenia.

Pekárski majstri cesto ručne spracúvajú, vďaka aj tvarujú a nakoniec ho ozdobia rezom podľa vlastného návrhu – každý druh chleba má svoj vzor, ktorým sa odlišuje od ostat-

ných. V ošatke potom cesto zreje dlhých trináť hodín, aby chlieb získal žiadanú mäkkú striedku s veľkými okami a jedinečnú chuť. Správne nakysnutý bochník z kvásku je nielen veľmi chutný, ale aj ľahšie stráviteľný.

Nová značka Baker Street prináša tri druhy kváskového chleba, na ktorých si môže pochutnať celá rodina. **Kváskový pšeničný chlieb** (850 g) je pripravený z kvalitnej pšeničnej múky (50 %), pšeničného kvásku, soli a vody. Podobné zloženie majú aj ďalšie dva druhy. **Kváskový semienkový chlieb** (750 g) obsahuje okrem pšeničnej múky a kvásku aj 7 % semienok, ktoré mu dodávajú originálnu chuť. V okrúhлом bochníku **Kváskového špaldového chleba** (650 g) okrem pšeničnej múky a pšeničného kvásku nechýba špaldová múka (27 %). Vyberte si ten vás najobľúbenejší. ■







RUČNE ROBENÉ CHLEBY  
**Baker**  
-street-  
2019  
CHLEBY Z DOBREJ ADRESY

Kvások  
Múka, Voda  
Sol', Um a cit  
pekára

07

**KVÁSOKÝ SEMIENKOVÝ  
CHLIEB**

PEKÁRSKY VÝROBOK  
CHLIEB

PŠENIČNÁ  
MÚKA  
**45%**

SEMIENKA  
LANOVÉ, TEKVICOVÉ,  
SLNEČNICOVÉ  
**7%**

**KVÁSOK 6%,  
VODA, SOL',  
UM A CIT  
PEKÁRA**

RUČNE ROBENÉ CHLEBY  
**Baker**  
-street-  
2019  
CHLEBY Z DOBREJ ADRESY

07

KVÁSOKÝ SEMIENKOVÝ  
CHLIEB  
PŠENIČNÁ MÚKA  
45%  
SEMIENKA  
LANOVÉ, TEKVICOVÉ,  
SLNEČNICOVÉ  
7%





# PŘIPRAVTE SI NETRADIČNÍ CHLEBÍČEK S „TURISTOU“



*Rezeční a Kostelecké*

Věříme, že nejlepší jídlo vzniká z kvalitních surovin. Proto jsme pro vás vytvořili řadu krájených uzenin vyrobených výhradně z českého masa, o kterých jsme vás průběžně informovali v předchozích vydáních.

Pro nadcházející podzim tuto zákazníci oblíbenou řadu rozšiřujeme o **Turistický trvanlivý salám** a **Kuřecí šunku výběrovou**.

Obě novinky jsou opět bez lepků, přidaného glutamátu a s garancí České potraviny.

Plánujete rodinnou oslavu, setkání s přáteli nebo jenom máte chuť na něco dobrého? Také v případě těchto dvou novinek jsme pro vás připravili inspiraci, jak lze připravit tradičně netradiční chlebiček. Například i takový klasik, jako je Turistický salám, může na chlebičku vypadat úžasně.

Samozřejmě nikomu nebereme „klasiku s vekou a vlašákem“, ale jde to i jinak 😊



— INSPIRUJTE SE —  
[WWW.CHLEBICKOVANI.CZ](http://WWW.CHLEBICKOVANI.CZ)



## KOSTECKÝ TURISTICKÝ SALÁM S DIJONSKOU HOŘČICÍ A JARNÍ CIBULKOU

**Co budete potřebovat:** Kostecký turistický salám, chléb (pečivo dle chuti), ostrou Dijonskou hořčici, kyselé okurky, jarní cibulku

**Postup:** Na plátek opečeného chleba namažeme tenkou vrstvou ostré Dijonské hořčice, přidáme na plátky nakrájenou kyselou okurku a jarní cibulku. Nakonec přidáme plátky Kosteckého turistického salámu.

**Tip:** Místo kyselých okurek můžeme dát malé nakládané sladkokyselé cibulky.

## KUŘECÍ ŠUNKA VÝBĚROVÁ SE SÝREM COTTAGE, SALÁTKEM S MEDOVÝM DRESINKEM A BAZALKOU

**Co budete potřebovat:** Kuřecí šunka výběrová, chléb, sýr Cottage, římský salát, papriku, salátovou okurku, citron, med, sůl, pepř, olivový olej, lístky čerstvé bazalky

**Postup:** Chléb opečeme na sucho z obou stran, namažeme sýrem Cottage, přidáme salátek z římského salátu, kousky papriky a nastrohané salátové okurky. Salátek pokapeme medovým dresingem - citron, med, sůl, pepř, olivový olej. Navrch položíme plátek kuřecí výběrové šunky a pár lístků čerstvé bazalky.

**Tip:** Pro výživnější variantu můžeme přidat pošírované vejce.



# Ikona mění svoji tvář

1917  
**100**  
LET  
KOSTELECKÉ UZENINY  
POCTIVÉHO ŘEMESLA



**42** Dní vyzrálý prémiový salám od řezníků z Kostelce



od října 2020  
v novém balení

Za kvalitu a původ masa ručí

*Řezníci z Kostelce*



# DASA FAMILY SE OPĚT ROZROSTE!

Do rodiny dusíkato-sírných hnojiv, jejichž základní představitelkou je hnojivo DASA 26/13S, brzy přibude přírůstek, resp. dva – DASA-H a DASAMAG-H!

Společnost Duslo Šaľa vyvíjí, vyrábí a na evropské trhy uvádí dusíkato-sírná hnojiva již téměř 25 let. Jejich úspěšný vývoj je dlouhodobě založen na cílevědomé práci týmu motivovaných zaměstnanců, který se opírá jak o kvalitní zázemí koncernu, tak i o spolupráci s nezávislými odborníky z řad univerzitních a dalších výzkumných pracovišť. Neocenitelná v této souvislosti je spolupráce se zákazníky a jejich zpětná vazba, ať již jsou to podniky typu ZZN, které citlivě vnímají kvalitu produktu z pohledu jeho skladovatelnosti, nebo především podniky zemědělské prvovýroby, které nekompromisně reagují na kvalitu produktu z pohledu aplikace a následně přinášejí cenné postřehy a doporučení z pohledu agronomického uplatnění těchto hnojiv. Za toto jim patří díky!

## LEPŠÍ PODMÍNKY PRO PŘÍJEM ŽIVIN

Současné evropské trendy v oblasti výživy rostlin (ale nejen tam) jasně směřují k „ekologizaci“, resp. maximálně jsou akcentovány otázky ochrany životního prostředí. Pro segment hnojiv to bude znamenat změny ve všech zainteresovaných článcích od výroby až po jejich aplikaci, užití. Jednou z cest je zvyšování efektivity aplikovaných živin, tedy zlepšení podmínek pro jejich příjem. A právě toto by mělo být jednou z hlavních zbraní chystaných novinek. Jak DASA-H, tak DASAMAG-H jsou inovací již zavedených tradičních hnojiv, do kterých je přidá-



Nutným předpokladem pro velkokapacitní výrobu těchto hnojiv je lignitový mlýn, který se významně podílí na kvalitě hnojiva a využitelnosti dodávaných živin (více o této investici se dozvíte v některém z následujících vydání magazínu).

ván lignit jakožto přírodní zdroj huminových kyselin. „H“ v názvu tedy symbolizuje přidavek humátů, v tomto případě pocházejících z lignitu.

Humáty jsou organické látky schopné vytvářet vazby s ionty živin a vody různého charakteru. Působí jak fyzikálně, tak i chemicky, mají pozitivní vliv na funkci kořenů, zlepšují jejich růst a příjem živin. Dodání humátů do půdního ekosystému napomáhá zvýšení efektivity aplikace minerálních živin a pomáhá provázat půdní organickou hmotu s procesy příjmu a udržení živin v půdním ekosystému. Jde o vytvoření tzv. staré půdní síly. Organická složka je schopna poutat až desetkrát více iontů a vody než složka anorganická.

## HNOJIVA ZASE O KOUSEK BLÍŽ K PŘÍRODĚ

Lignit je nejmladší a nejméně karbonizované hnědé uhlí, je přírodním zdrojem huminových látek (humínové kyseliny, fulvokyseliny a humíny). Humínové látky jsou považovány za hlavní složku půdních organických látek, které jsou základem půdní úrodnosti.

Použití hnojiv s obsahem humátů je jednou z cest, jak dosáhnout ekologizace pěstování zemědělských plodin se zachováním výnosových, kvalitativních a ekonomických parametrů produkce. A tak můžeme říct, že jsou tato hnojiva zase o kousek blíže přírodě.

Více informací najdete na [www.mojehnojiva.cz](http://www.mojehnojiva.cz) ■





# KOMBINACE MASA, ALKOHOLU A OVOCE?

KRAHULÍK PŘICHÁZÍ  
S NOVINKOU –  
KLOBÁSY S ALKOHOLEM  
A OVOCNOU SLOŽKOU

Kdo by od Krahulíka neznal legendární štangli hodické Vysočiny doma v lednici. A nebo kolečka salámu ke svačině či dobrodružné cesty v přírodě s lovečkem... Těch několik voňavých koleček prostě nikdy nestačí a je zřejmé, že nás Krahulík tradičně doprovází doslova na každém kroku.

To však krahuleckým vývojářům nestačí a dravě přichází s dalšími a dalšími novinkami. Jednou z nich jsou klobásky s alkoholem. V závodě ve Studené byly vyvinuty novinky s pořádnou dávkou masa – Klobása s rozinkou a tuzemákem a Klobása s meruňkou a likérem. Dlouhá léta, opředená tradicí, zdokonaloval Krahulík své sušárny k výjimečnosti, kde ony klobásky s alkoholem procházely fermentací. Tím vznikly klobásky, ve kterých se snoubí tradiční chuť fermentovaných klobás a nezaměnitelné aroma alkoholu s ovocem.

Krahulečtí mistři uzenaři s novinkou myslí na všechny, kteří si chtějí užívat dne. Ti, kteří si chtějí zpříjemnit chvilky kvalitní pochoutkou ve společnosti svých nejbližších. Teď už rozhodně pro nikoho nebude problém pohostit návštěvu či někomu udělat radost chutným darem. ■





# POCTIVÁ SEKANÁ Z ČESKÉHO MASA



**VYROBENA Z ČERSTVÉHO  
ČESKÉHO MASA**

**NA TALÍŘI KRÁSNE DO KŘUPAVA  
ZA CCA 60 min.**

**NÁVOD NA VNITŘNÍ STRANĚ OBALU**

**ŠTĚDRÁ ŘEZNICKÁ PORCE 700g**

# BUĎTE ŠIK S KMOTREM CHICK!

Ochutnejte první trvanlivé  
výrobky s kuřecím masem...!



180g masa  
na 100g

novinka na trhu

vysoký podíl  
bílkovin

rychlá dávka  
energie

trvanlivost 30 dní



proteiny 24%

obsah tuku 30%

atraktivní  
balení

skvělá chuť



...i *Kmotr Chick je šik*

[www.kmotr.cz](http://www.kmotr.cz)



# KŘUPAVÉ BAKER STREET CHLEBÍČKY

## KVÁSKOVÝ SEMIENKOVÝ CHLIEB

**INŠPIRUJTE SA** Skúste ho s grilovanou hruškou, prosciuttom a píniovými orieškami

**ČO BUDETE POTREBOVAŤ BAKER STREET** Kváskový semienkový chlieb, Hrušku, Maslo, Prosciutto, Píniové oriešky, Hrozno

**POSTUP** Na grilovacej panvici, na masle opečieme na plátky nakrájanú hrušku do zlatista. V druhej panvici na sucho opečieme píniové oriešky. Kváskový semienkový chlieb opečieme v hriankovači do chrumkava. Pripravené hrušky poukladáme na chrumkavý krajec chleba, dozdobíme šunkou, orieškami a hroznom.

**TIP** Pri opekaní položte na hrušku plátok kozieho syra, ktorý sa k opekanej hruške výborne hodí a doplní chuť chlebička.



## KVÁSKOVÝ PŠENIČNÝ CHLIEB

**INŠPIRUJTE SA** Skúste ho s olivovým olejom, cherry paradajkami a mozzarellou

**ČO BUDETE POTREBOVAŤ BAKER STREET** Kváskový pšeničný chlieb, Mozzarellu, Cherry paradajky, Bazalkové listy, Olivový olej, Soľ, čierne korenie

**POSTUP** Dva krajce kváskového pšeničného chleba opečieme v hriankovači do chrumkava. Medzi tým nakrájame mozzarellu na plátky a pripravíme paradajkový šalátik. Cherry paradajky prekrájime na polovice a vložíme do misky, natrháme k nim bazalkové listy, ochutíme olivovým olejom, soľou a čerstvým čiernym korením. Na chrumkavý chlieb poukladáme plátky mozzarely a na vrch dáme pripravený paradajkový šalát.

**TIP** Použite cherry paradajky rôznych farieb, takto bude chlebič so šalátom dokonale ladiť.





# SOUTĚŽTE S NÁMI!

## LIDOVÉ PRANOSTIKY

Pranostiky používali naši předci jako předpověď počasí, ale i úrody v zemědělství. Vycházeli přitom z dlouhodobého pozorování počasí. Kdo by i dnes neznal „Medardova kápě, čtyřicet dní kape.“ nebo „Na Hromnice, o den více.“ Slovo pranostika vychází řeckého prognósis „předpověď“ a v Čechách bylo poprvé zmíněno již v roce 1587. V tajence se dozvíte, která pranostika se vztahuje k 28. říjnu.

Soutěžíme o 3 dárkové balíčky, znění tajenka nám napište do 28. října na adresu: [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz)

POMŮCKA: ABS, CTRL, LDT, POEMA	VÝKAL ZASTAR.	VZOR	ZNAČKA TITANU	VÝŠETŘENÍ SRDCE MED. ZKR.	KLÁVESNA NA POČÍTAČI		LEVNÝ HOTEL	SYSTÉM BRZD	INICIÁLY ZPĚVAČKY DUSILOVÉ	PLÁZ	CHÁTRA V BYVALEM RUSKU		DŘEVĚNÁ CHATA	MET	INICIÁLY SKLADATELE DVORÁKA	LESÍK V POLICH	SMUTEČNÍ OZNAMENÍ
ODLEVAČ						ZNAČKA PÁLIVYCH BONBONŮ						ZNAČKA ZVUKOTECHNIKY					
NAŘÍZENÍ						UZNÁNÍ						KOVBOJSKÉ SLAVNOSTI					
INICIÁLY LITERÁRNÍ POSTAVY EYROVE			BYVALÝ PREMIER ČR						DO TĚ DOBY						PAN ANGL. ZKR.		
			1. DÍL TAJENKY						SNÍŽENÝ TÓN H						2. DÍL TAJENKY		
ZÁJMENO PRIVLASTNOVACI				INC. REVOL. TROCKÉHO NAROZEN ZKR.				MĚSTSKÝ PTAK					TLOUCT				
								ZVRATNĚ ZÁJMENO					ČAJOVÁ RŮŽE				
OLDŘICH DOMÁCKÝ					PORADA					INICIÁLY HERCE SEVČIKA			HODNĚ				
					JMÉNO HERCE WERCHA								ZNAČKA LUMENU				
	PEČIVO NA CHLEBÍČKY	MÁJOVÁ OSLAVA	ANGLICKÁ DĚLK. MÍRA							CHASA						DRUH HVĚZDY	INDIAN
VYHLOUBIT PLUHEM																	
ČAROVÝ KÓD ZKR.				CHEM. ZN. NIKLU									SLÁPOTY	UZLIK V TKANNĚ			
				SLOVENSKÝ DENIK										POTREBA KOVBOJŮ			
VÁPENCOVÉ ÚZEMÍ					EDUARD DOMÁCKÝ	JEDEN Z VĚROZVĚSTŮ											
ČESKÝ REŽISER																	
	ZHOUBA	OTRAVNÉ LÁTKY	VYBAVIT ZBRANĚMI													ZNEPŘÍJEMŇOVAT	ČISTIČI PROSTŘEDEK
ČESKÝ HEREC MARTIN ???							HARMONIE	SVĚTADÍL		TENKÁ ČINOVÁ FOLIE	PŘÁDNÁ ROSTLINA		DRUH BÁSNĚ				
													ZEVNITŘ				
PLAT					ILONA DOMÁCKÝ				VYMĚŠKY OKA					BRUTTO REGIST. TUNA			
					SWAZKY PROUTÍ									KULOVITÁ BAKTERIE			
SPOJKA				ZVUK VYDAVANÝ MLUVIVLY					GOLFOVÉ ODPALÍŠTĚ				ROHATÉ DOM. ZVÍŘE				
				DĚLO					PŘÁZDNO				PROVOKACE HOVOR.				
INICIÁLY SPISOVATELE ROLLANDA			MODEL FORDU			KANAPE							CITOSLOVCE VYTAHOVÁNÍ				UKAZOVACÍ ZÁJMENO
			VYBAVENÍ VÝČEPU			INTERNÁT HOVOR.							VOJENSKÁ JEDNOTKA				
	PŘEDSTAVENÍ KLÁŠTERŮ	ZVOLÁNÍ TOREADORA					ENERGETICKÁ FIRMA					BRANEC					
							PLŮŠNĚ MÍRY SLOV.					ALE ANGLICKY					
POKRYTÁ JNOVATKOU								ČÁST PRAHY 6							UZLOVÝ TELEKOM. OBVOD ZKR. CIT. NAMAHY		
								IN ZP. VON-DRAČKOVÉ									
DRUH BONBONU					ŠKUBNOUT									KOUREM KONZERVOVAT			
UHLOVODÍK SE DVĚMA UHLIKY					PROTEST									KOSMETICKÝ PŘÍPRAVEK			



Sledujte nás na sociálních sítích



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



# Tatřa



[www.tatramleko.cz](http://www.tatramleko.cz)





# TA PRAVÁ ZABÍJAČKA

[www.krahulik.cz](http://www.krahulik.cz)

**OD NÁS**  
BEZ  LEPKU



2019

**Jaternice BEZ LEPKU**



2019

**Jelítka BEZ LEPKU**



**Moravské jaternice**



**Jaternicový prejt**



2019

**Venkovská tlačěnka**



**Jelítkový prejt**

*Nejvíce si pochutnáte  
na zabijačce od nás!*

