

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
PODZIM 2021

*Po stopách
blšanského
ehmelu*

ODKOLEK

OD ROKU 1850

Severské bulky

Novinka

PŘESVĚDČTE SE,
ŽE NADÝCHANÉ SEVERSKÉ
BULKY NEODMYSLITELNĚ
PATŘÍ KE SKANDINÁVSKÉ
POHODĚ A HYGGE
ŽIVOTNÍMU STYLU

IDEÁLNÍ K SNÍDANI
NEBO JAKO PŘÍLOHA K JÍDLU

WWW.ODKOLEK.CZ



BAREVNÝ PODZIM

Podzim mám spojený s mým rodným městem. Listnaté lesy na kopcích okolo v zlatočerveném kabátu. Ranní mlhy válející se nad líně tekoucí řekou. Prsty od loupání ještě nezralých ořechů celé hnědozelené. Kapsy nacpané k prasknutí kaštiny. Nedivím se, že podzim je oblíbeným tématem umělců. Malířů, kteří využívají jeho úchvatnou barevnost.

Básníků snažících se zachytit melancholickou náladu, která je s podzimem spojená. Kdo by si nepamatoval báseň

Podzim od Jaroslava Seiferta, která patří ke stálícím ve školních čítankách.

Věděli jste, že tento náš jediný nositel Nobelovy ceny za literaturu by 23. září oslavil své stovčacáté narozeniny?

My, v redakci Agrofert magazínu, však melancholii nepropadáme ani na podzim. I tentokrát jsme se snažili připravit

číslo plné poutavých rozhovorů a zajímavých informací z celého našeho koncernu. Náš magazín má však své limity. Ať už je to omezení počtem stran nebo časovým intervalem mezi jednotlivými vydáními. Za ten čtvrtok se totiž stane spousta věcí, které se nám do magazínu nevejdou. A to by byla škoda. Naštěstí máme koncernový intranet, který funguje jako zpravodajský portál. Díky němu vám neuteče žádná novinka. Je to pestrá mozaika zpráv barevná stejně jako podzimní krajina. Najdete tam rozhovory s kolegy, zajímavosti z firemních periodik, aktuální

pozvánky na akce, různé soutěže a samozřejmě i všechny benefity. Vše na jednom místě.

Magazín děláme pro vás, snažíme se ze všech sil a byli bychom rádi za zpětnou vazbu. Pokud máte nápad, zajímavé téma či tip na akci nebo kolegu s netypickým koníčkem, zkrátka cokoliv, o čem byste si rádi přečetli, dejte nám vědět. A nezapomeňte, že si můžete nechat posílat magazín přímo domů do vaší poštovní schránky. Stačí nám napsat na redakce@agrofert.cz ☺

Za celou redakci vám
přejí příjemné čtení.

Petra Kratochvílová
šéfredaktorka



6-7
100 dní po ničivém tornádu

28-29

Target

Personalistika a informační systém
jdou ruku v ruce



18-20

Tibor Takács

I v Maďarsku se snažíme vybudovat
vertikálně propojený systém

44

**Nový produkt
z Mlékárny Hlinsko**



46-47

Osobité chute podzim

PENAM SLAVÍ DVOJÍ ÚSPĚCH VE VOLBĚ SPOTŘEBITELŮ 2021



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

vítám vás nad stránkami nového, podzimního vydání Agrofert magazínu, který vám i tentokrát nabízí spoustu zajímavého čtení o dění v našich firmách. Pokaždé, znovu a znovu, když listuji jeho stránkami, vždy si uvědomuji, jak je Agrofert rozsáhlý a jakým všemožným oborům se jeho firmy věnují.

Aktuálnímu vydání Agrofert magazínu však dominuje jedno velmi důležité téma. Jak jistě víte, letos v červnu se několika obcemi na jižní Moravě prohnalo tornádo, které nebývalou silou ničilo vše, co mu přišlo do cesty. O střechu nad hlavou přišlo také několik našich zaměstnanců. Ve firmách Agrofertu se zvedla obrovská vlna solidarity a kolegové pomáhali svým kolegům.

A nejen jim. Přijeli jsme na místo s těžkou technikou a naši lidé odklízeli trosky poničených domů, vyhlásili jsme zaměstnanecké sbírky, dále jsme bezplatně zásobovali postižený region potravinami a také krmivem pro hospodářská zvířata, anebo jsme dodali hydroizolační fólie potřebné na opravy poničených střech. Výčet naší pomoci by byl dlouhý. Upřímně bych chtěl poděkovat všem lidem, kteří jakkoli pomohli.

A jaká další témata v magazínu najdete?

Za pozornost stojí například zpráva o otevření nové moderní porcovny kuřat ve Vodňanech ve společnosti Vodňanská drůbež. Dále zajímavé čtení o potravinové soběstačnosti nebo ohlednutí za letošním agrosalonem Země živitelka. Vždycky si také rád přečtu příběhy našich zaměstnanců. Nejen prací živ je člověk. Potěší mě, že si lidé při svých koníčcích a zálibách plní své sny. Někdo je třeba úspěšný muzikant a někdo se například podívá na výtuzenou rallye Dakar.

Dny se viditelně zkracují, závěrečné měsíce roku se přiblížily, nicméně čeká nás brzy ještě jedna významná událost. Za pár dnů totiž půjdeme k volebním urnám a budeme rozhodovat, jakým směrem se bude naše země ubírat během následujících čtyř let. Přeji vám, abyste při výběru volebního lístku měli šťastnou ruku. A i bez ohledu na volby vám přeji pohodové podzimní dny.

**Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva**

Letos proběhl již 20. ročník programu Volby spotřebitelů – Nejlepší novinka 2021. V prestižní soutěži, v jejíž pomyslné porotě volí nejlepší výrobky nakupující, sklidil Penam úspěch hned dvakrát.

Vitacelia, řada bezlepkového pečiva se slaným i sladkým sortimentem, zvítězila v kategorii Bezlepkové pečivo. Kategorii Pečivo fitness ovládl Proteinový chléb.

Vynikají svou chutí a designem na poli bezlepkových výrobků. Jsou vláčné, chuťově vyvážené. K nepoznání, že jsou bez lepku. Takové hodnocení si od zákazníků odnesla bezlepková řada Vitacelia.



Proteinový chléb zaujal svojí chutí a složením; chlebová chuť, obsahuje semínka, vyvážená kombinace hrachového a mléčného proteinu, vysoký obsah bílkovin. Je vhodný pro aktivní životní styl, je zdrojem bílkovin, obsahuje zdraví prospěšná semínka, zasýtí na delší dobu, vyznačuje se vyváženou kombinací proteinů a vysokým podílem vlákniny.



AGROFERT PODPOŘIL DEVÁTÝ ROČNÍK NEJLEPŠÍHO MLADÉHO CHEMIKA ČESKÉ REPUBLIKY

Agrofert již tradičně podpořil celostátní finále soutěže Hledáme nejlepšího Mladého chemika ČR. Proč nás tento projekt tolik baví? Mladý chemik momentálně představuje nejúspěšnější způsob propagace a popularizace chemie u žáků základních škol a pomáhá zaplňovat střední odborné školy a univerzity technického zaměření. Z dlouhodobé perspektivy pak přispívá k řešení generační obměny pracovníků. Na bázi regionálních kol projekt oslovil společnosti Cerea, Deza, Ethanol Energy, Fatra, Lovochemie, Precheza, PREOL a Synthesia.

V úterý 15. června 2021 se uskutečnilo žákovské mistrovství republiky v chemii. Národní finále největší chemické soutěže proběhlo distančně formou on-line testu a přivítalo 38 nejúspěšnějších žáků, kteří postoupili z krajských kol. Letošní ročník byl neblaze poznamenán pandemií, která na dlouhý čas uzavřela školy a přinutila organizátory přesunout soutěž do on-line prostoru. Přesto se klání v celkovém součtu zúčastnilo téměř 10 000 žáků osmých a devátých tříd.

Sledování celostátního finále probíhalo na YouTube kanálu Mladý chemik ČR – celostátní finále 2021. Zatímco žáci soutěžili, ostatní



CENY PRO FINALISTY

Cerea je tradičním sponzorem soutěže Hledáme nejlepšího Mladého chemika ČR. Vítězi i ostatním finalistům věnovala krásné hodnotné ceny.

mohli sledovat doprovodný program. Pořadatel celostátního finále, Fakulta chemicko-technologická Univerzity Pardubice, připravil pro zpestření vystoupení chemického mága Michela Londesborougha.

„Z počtu zapojených žáků a letošního netradičního pojetí soutěže v on-line prostředí je evidentní, že chemie je stále atraktivnější mezi mladými lidmi. Studium tohoto oboru vnímají jako perspektivní. Tato skutečnost hraje do karet nám, zaměstnavatelům v segmentu chemie. O to více gratuluji letošnímu králi mladých chemiků Janu Najbertovi ze ZŠ Slovanské náměstí Brno,“ poznamenává personální manažerka Agrofertu Jaroslava Doležalová.

Nový koncept Mladého chemika přinesl také nové a originální řešení formy prezentace partnera akce. Kreativci pardubického grafického studia Kozel připravili prezentaci novinek z koncernu formou krátkých videí. Součástí byla i nabídka uplatnění budoucím absolventům oboru chemie.

„Devátý ročník soutěže Hledáme nejlepšího Mladého chemika ČR se navzdory pandemii a četným omezením těšil nejen vysokému zájmu žáků a škol, ale také přízni partnerů. Potěšující je zejména rostoucí prestiž a renomé soutěže v zahraničí. Věřím, že zájem žáků posledních ročníků základních škol bude i nadále stoupat,“ říká Ivan Souček, ředitel Svazu chemického průmyslu České republiky, který je vyhlášovatelem, generálním partnerem a pořadatelem celostátního finále.

Z partnerské pozice přejeme vítězi i všem finalistům nadále bystrou mysl a mnoho studijních úspěchů. ■



V SYNTHESII PŘIPRAVILI EXKURZI MLADÝM CHEMIKŮM

Žáci 9. třídy ZŠ si vybrali svou výhru ze soutěže Hledáme nejlepšího mladého chemika. V chemičce si prohlídli hasičskou stanici a výrobu oxidované celulózy. A co se studentům na exkurzi nejvíce líbilo?

„Hasičská auta, protichemický oblek - vypadá jako skafandr.“

„Tyče pro rychlý přesun hasičů – škoda, že jsem si po nich nemohl sjet.“

„Netušili jsme, že se v Synthesii vyrábí něco, co zachraňuje lidské životy. Jsme rádi, že jsme se sem dostali.“



VODŇANSKÁ DRŮBEŽ MÁ NOVOU PORCOVNU KUŘAT

Firma Vodňanská drůbež z koncernu Agrofert postavila ve Vodňanech novou porcovnu na zpracování jatečných kuřat. Investovala do ní stovky milionů korun. Hodinová kapacita porcovny vzrostla ze 4500 na 7500 kusů kuřat. V příštích dvou letech plánuje firma ve Vodňanech novou porážku kuřat a v Modřicích rozšíření porcovny. ČTK to řekl generální ředitel společnosti Milan Říha.

Novou porcovnu postavila firma ze dvou důvodů. „První byl, že areál je z roku 1965, budovy jsou konstrukčně zastaralé, nízké stropy a nedá se tam uplatnit nová technologie. Druhý důvod byl, že neustále roste spotřeba drůbežího masa, chtěli jsme to řešit i navýšením kapacity, ale ve starých provozech už to nebylo možné,“ řekl ředitel. Spotřeba drůbežího masa podle něj roste v ČR každý rok o půl až jeden kilogram na obyvatele.

V novém provozu uplatnila firma prvky, jež ve starém nemohla jako kalibraci nebo



roboty. Firma stavěla od ledna 2020, sklady, balírnu, porcovnu a expedici. Ve druhé etapě, plánované na rok 2023, přibude nová porážka na zpracování jatečných kuřat. Vodňanský závod poráží 9000 kusů kuřat za hodinu, po rozšíření to bude 13.500 kusů. Roční produkce firmy stoupne do čtyř let o deset milionů kuřat na 75 milionů kusů. Již teď se díky nové porcovně zvedla kapacita porážky.

Výrobní závody má firma v jihočeských Vodňanech, Mirovicích a v jihomoravských Modřicích. Modernizaci porcovny a balírny kuřat plánuje firma i v Modřicích. Začne



VODŇANSKÁ DRŮBEŽ
JE NEJVĚTŠÍ ZPRACOVATEL
A DODAVATEL DRŮBEŽÍHO MASA
V ČR A JEDINÝ ČESKÝ
ZPRACOVATEL KACHEN

na podzim, hotová by mohla být do konce příštího roku. V Modřicích je kapacita porcovny 7500 kusů kuřat za hodinu, vzroste na 13 000 za hodinu. Potom se začne budovat nová porážka ve Vodňanech. Devíti-hektarový areál se po investicích rozšíří o dva hektary.

Vodňanská drůbež prodává asi 70 procent porcovaných výrobků a 30 procent kuřat v celku. Firma si přes 55 procent surovin zajišťuje z vlastních výkrmů, kromě toho má 80 smluvních chovatelů z ČR. Na export

jde 12 procent produkce, téměř jen chlazené výrobky, nejvíc na Slovensko, do Německa či Rakouska.

Vodňanská drůbež je největší zpracovatel a dodavatel drůbežího masa v ČR a jediný český zpracovatel kachen. V Česku má přes 1600 zaměstnanců, z toho ve Vodňanech pracuje asi 590 lidí. Asi 70 procent zaměstnanců ve Vodňanech jsou Češi, zbytek Ukrajinci, Rumuni, Bulhaři a Mongolové. Loni firmě klesl meziročně zisk po zdanění o pět procent na 107,6 milionu. Tržby z prodeje výrobků, služeb a zboží stouply o půl

procenta na 5,73 miliardy, jak vyplývá z výroční zprávy. Výsledky podle Říhy ovlivnila koronakrize, kdy sedm měsíců nefungovaly restaurace.

Firma eviduje velký zájem o smažené polotovary jako hamburgery či cordon bleu, posílila proto jejich výrobu. V roce 2020 prodala firma 100 979 tun chlazených, zmrazených a masných výrobků. Zhruba 85 procent výrobků prodá firma chlazených, zbytek mražených. Firma patří do koncernu Agrofert. Jeho konsolidovaný zisk loni meziročně klesl o 16 procent na 3,76 miliardy korun. ■

100 DNÍ POTÉ

ANEB JAK JSME POMOHLI KOLEGŮM Z MORAVY POSTAVIT SE NA NOHY

Poslední červnový čtvrtek roku 2021 se do paměti některých Moravanů zapsal více než leckterý jiný den. Silný vítr, který přišel, byl silnější než některá stavení, auta nebo stromy. Každá síla má však svou protisílu. Tou byla a stále je vlna lidské solidarity, která se zvedla jako odpověď na neštěstí, jež se na Moravu přihnal.

Tornádo zasáhlo i naše lidi. Snažili jsme se tu pro ně být, když to bylo potřeba. Od samotného začátku jsme sledovali jejich příběhy. Těch bylo pět. Pět různých a přece společných příběhů pěti lidí z pěti rodin. Naštěstí se pomalu ukazuje, že se jedná o příběhy se šťastným koncem. Jak se daří panu Radkovi, Josefovi M., Martě, Josefovi S. a Miroslavovi 100 dní ode dne, který jim převrátil život na ruby? Za některými z nich jsme se byli podívat, abychom se o odpovědi přesvědčili na vlastní oči...

MIROSLAV MICHALICA mechanik osobních aut, AGROTEC, a. s.

Na domě pana Miroslava se tornádo podepsalo nemile. Strhlo střechu, vyrvalo okna, poničilo dvůr, odneslo betonový plot, horní patro domu promáčela voda. Dát vše zase do kupy není jednoduché, ale pan Miroslav je zatím v opravách úspěšný. Nejtěžší bylo v začátku sehnat materiál na střechu – nebyl ho dostatek. Vše ale nakonec dopadlo dobře a pan Miroslav má ty nejzákladnější opravy domu již za sebou.



MARTA KVINTOVÁ prodejkyně osobních aut Škoda, AGROTEC, a. s.

Rodný dům paní Marty tornádo nešetřilo. Byl tak poničený, že musel k zemi. Paní Marta se tak pustila se svou rodinou do stavby domu nového. Kvintovi však přiznávají, že měli „šťěstí v neštěstí“ – pomoc, která přišla od blízkých a především také od kolegů z práce ve chvíli, kdy to bylo nejvíce potřeba, byla nepostradatelná. Dnes už se blýská na lepší časy. Práce se posouvá rychle, a tak Kvintovi chtějí do letošních Vánoc bydlet. Zatím přecházejí v podnájmu a také v karavanu, který je u nově vznikající stavby zaparkovaný. Rodina chce mít o stavebních pracích přehled a také se do nich aktivně zapojovat, aby byla stavba nového domu rychlejší.



JOSEF MRÁZ dlouholetý zaměstnanec, AGROTEC, a. s.

Tornádo panu Josefovi strhlo střechu na domě i na garáži, vyrvalo plot, odneslo komíny a napáchalo další nemalé škody. Od té doby však pan Josef udělal na svém domě veliký kus práce. Střecha je opravena a spravena je také elektrika, která dlouho nefungovala. Pan Josef též očistil fasádu, která byla od tornáda celá zašpiněná, opravil poničený nábytek, plánuje měnit rozbitá okenní skla. „Snažíme se, co to jde, ale pravdou je, že na začátku nebyl dostatek materiálu, to nás trochu zbrzdilo,“ svěruje se a dodává, že i když odhaduje proces oprav ještě zhruba na rok a půl, má radost z toho, že to nejhorší už má zřejmě za sebou...

RADEK SMRŽ

prodejce nákladních aut, AGROTEC, a. s.

Radek Smrž bydlel se svou rodinou v novostavbě, kterou dokončil minulý rok. Tornádo se na domu znatelně podepsalo. Bylo potřeba vytahat poničené betonové ploty, odklidit suť, opravit stropy, vytrhat poničené podlahy, opravit fasádu a také dům zateplit. Původní plán byl opravy dokončit do konce září, nicméně vzhledem k nedostatku materiálu se práce protáhnu zhruba do listopadu. Z posunutí termínu si pan Radek těžkou hlavu dělat nemusí – přístřeší mu nabídl rodiče, a tak s rodinou prozatím přebývá u nich. Zpětně pan Radek hodnotí jejich pomoc a zároveň také pomoc kolegů z práce jako stěžejní a je za ni rád.



JOSEF SEČKAŘ

technolog, WOTAN FOREST, a. s.

Panu Josefovi tornádo na domě poničilo zejména střechu, okna a obrubně. Kompletně zničená byla též nová garážová vrata, která byla usazena teprve nedávno. Velkou osobní ztrátou je pro pana Josefa především kompletní poničení vinohradu, na kterém hospodařil celý svůj život. Celých 400 hektarů vinné révy, ze které se každoročně vyrábělo víno, přišlo vniveč. V současné chvíli však pan Josef intenzivně pracuje na opravách domu – jeho snahou je dát vše do původního stavu. A to se mu zatím daří dobře.

Těší nás, že se kolegové z Moravy pomalu, ale jistě navrací zpět do normálního života. Tornádo přineslo spoustu starostí a složitých životních situací, zároveň nám však jako firmě ukázalo, v čem jsme silní – ať se děje, co se děje, držíme při sobě. V těch nejtěžších chvílích se kolegové postavili za kolegy: semkli se a uspořádali finanční sbírku, poslali hmotné dary a nebo doslova podali pomocnou ruku, když bezprostředně po tornádu pomáhali odklízet trosky. Je dobré vědět, že máte v práci lidi, na které se můžete spolehnout. Všem, které tornádo zasáhlo, přejeme hodně sil a ať se jim vydaří veškeré plány a projekty, které v dohledné době zamýšlí uskutečnit. ■

JAK KONCERN AGROFERT POMOHL MORAVĚ?

**CENTRÁLA AGROFERT
VE SPOLUPRÁCI S NADACÍ AGROFERT**
rozdělila mezi tornádem postižené
kolegy rovným dílem
1 000 000 Kč

ZAMĚŠTNANCI CELÉHO KONCERNU
ve spolupráci s Nadací Agrofert
vybrali na sbírkový účet
397 231 Kč

ZAMĚŠTNANCI AGROTECU
přispěli ve sbírce
230 000 Kč

**SPOLEČNOSTI NAVOS
A AGRO JEVIŠOVICE**
odeslaly na transparentní účet
založený městem Hodonín
500 000 Kč

HMOTNÉ DARY
firem napříč celým koncernem
Moravanům pomohly překlenout
to nejhorsí období

FATRA
poskytla hydroizolační fólie
na opravu střech v hodnotě
500 000 Kč

PENAM
zavezl do postižených oblastí
pečivo v hodnotě
300 000 Kč

AFED
daroval **1 tunu krmiva**
pro hospodářská zvířata

SPOLEČNOST ZERA
zapojila do odklizení troskek
po tornádu svou **techniku**

FIRMA ZEMOS
přispěla **plachtami** na zakrytí střech,
úklidovými prostředky, zapůjčením
elektrocentrál a darem v podobě
1,1 tuny krmiva pro hospodářská zvířata



PRÁZDNINY S FERTÍKEM



Letní prázdniny jsou téměř u konce, a to znamená, že v Lovochemii, a.s. proběhl již čtvrtý ročník příměstského tábora s Fertíkem. Akce je každoročně zaměřená na chemii, bádání a spoustu dalších zajímavých aktivit. V letošním roce se zúčastnilo 24 dětí, vnoučat, synovců a neteří zaměstnanců. Každý den byla pro děti zajištěna doprava, občerstvení, pití a samozřejmě bohatý program. Cena za dítě byla zvýhodněná, více než polovinu nákladů uhradila Lovochemie.



A CO VŠE DĚTI V NABITÉM TÝDNU ZAŽILY?

Pondělí patřilo k seznamování se mezi sebou a s lektory, představení pravidel tábora a bezpečného chování při pokusech v laboratoři. Odpoledne se pak malí vědátoci věnovali chemii plynů – výroba a vlastnosti kyslíku, vodíku a zahájili projekt fotosyntézy. Nechyběla ani analýza neznámých vzorků – pevné a kapalné skupenství. Další den byl zaměřen na chemii oxidu uhličitého (CO_2) – jeho koloběh na planetě Zemi a demonstrační experimenty se suchým ledem. Překvapením byla i návštěva odborníka z UJEP v Ústí nad Labem, který dětem ukázal měření čidly v laboratoři. Ve středu se táborníci vydali na výlet do výroby ručního papíru v Litoměřicích, každý účastník si vyzkoušel, jak se ruční papír vyrábí a mohl si kousek i odnést domů. Odpoledne se přesunuli do laboratoří Gymnázia J. Jungmana v Litoměřicích, kde si vyzkoušeli pokusy zaměřené na pH. Čtvrtek již tradičně patřil

venkovnímu bádání ve Lhotě, zde byl program zaměřen na chemii vody – druhy vod a jejich vlastnosti, stanovení kvality vody, princip čistíčky odpadních vod, anomálie vody, skupenství, koloběh vody na Zemi. Nechybělo ani venkovní tvoření z přírodních materiálů a koupání v bazénu. Den byl zakončen výrobou domácí zmrzliny. Pátek byl jedním slovem ZÁŘIVÝ – dopoledne bylo věnováno pokusům se světlem – fluorescencí, fluorescencí a chemiluminiscencí a využití těchto jevů v běžném životě. Odpoledne se celá výprava přesunula do Lovochemie, kde děti navštívily čistíčku odpadních vod, aby se mohly reálně podívat na to, co se teoreticky naučily v předchozích dnech, a samozřejmě nechyběla ani návštěva našich hasičů. Tímto děkujeme všem kolegům, kteří svým povídáním dětem zpestřili celou exkurzi. Jsme rádi, že se letos návštěva v Lovochemii uskutečnila, v minulém roce musela být exkurze kvůli pandemické situaci zrušena.



ODMĚNY A OHLASY

Malí vědátoci dostali několik užitečných předmětů, jako například jednotné tričko se jménem každého účastníka, pláštěnku v kouli, obědový box, plátěnou tašku, ledvinku, stojánek na mobil, lahev na pití a hrek s Fertíkem.

„Když jsme před čtyřmi roky připravovali první ročník, pevně jsme doufali, že se nám podaří zahájit hezkou tradici, a to se povedlo! Dokazuje to i fakt, že některé děti se táborem účastní opakovaně. Díky velmi pozitivním zpětným vazbám od rodičů víme, že spokojenost dětí je velká, což je pro nás největší odměna.“ Dodávají personalistky z Lovochemie.

Poděkování patří všem zúčastněným, společnosti MARSTAFIT a jejich lektorům. ■

DUSLO A ZELENÁ ENERGIA



V minulosti bola jediným komerčne využívaným zdrojom obnoviteľnej energie energia vodná. Dnes sa tlačia do popredia alternatívne zdroje energie, kde najvýznamnejšiu časť zaberajú obnoviteľné bezemisné zdroje a to veterná a slnečná energia. Ako huby po daždi vyrastajú veterné a fotovoltaické elektrárne.

Stále viac sa začína hovoriť o „zelenom“ vodíku ako o jednom z riešení znižovania emisií z fosílnych palív. Európska únia deklaruje snahu zvýšiť používanie vodíka v doprave a energetike. Vodík produkovaný z obnoviteľnej elektriny bude zohrávať dôležitú úlohu pri transformácii energetiky. Podľa odborných vyjadrení by náklady na výrobu vodíka oproti terajšiemu stavu mohli do roku 2030 klesnúť cca o 70 %.

S vývojom nákladov pri premene slnečnej energie na elektrickú je to obdobné. Investičné náklady na inštaláciu 1MW klesajú, a preto sa stále viac potencionálnych záujemcov zaoberá myšlienkou realizácie takéhoto moderného a z dnešného pohľadu aj žiadúceho zdroja.

Zamestnancom Dusla nie sú myšlienky prechodu na zelené technológie ľahostajné. Vždy im záležalo na pro environmentálnom správaní. Pri zvažovaní využitia veternej a slnečnej energie sa nejedná len o prvoplánovú realizáciu takýchto zdrojov, ale o komplexné riešenie v podobe výroby „zeleného“ vodíka. V prvej fáze podnik uvažuje s výstavbou 20 MW elektrolyzéra, 14 MW fotovoltaickou elektrárnou a 36 MW veternou elektrárnou.

Vzhľadom na skutočnosť, že k úspešnej realizácii takéhoto komplexného projektu je ešte ďaleko a taktiež z dôvodu získania potrebných skúseností s prevádzkovaním, Duslo v tzv. nulte fáze obstaralo už fungujúcu fotovoltaickú elektráreň.

Elektráreň sa nachádza v Lovinobani v areáli bývalých Magnetových závodov na rozlohe 18 490 m² o celkovom inštalovanom výkone 985 kWp. Tvoria ju 4104 panelov, každý s výkonom 240 kWp. Elektráreň ročne vyrobí cca 1,1 mil. kWh elektrickej energie, čo predstavuje pokrytie ročnej spotreby 440 domácností.

Táto fotovoltaická elektráreň je pre Duslo prvou lastovičkou. Ak sa však podarí realizovať celý projekt výroby „zeleného“ vodíka, podnik výraznou mierou prispieje k rozvoju a využívaniu zelených technológií na Slovensku. ■

KRIMI KAUZY

Divize interní bezpečnosti

NEHODA NENÍ NÁHODA

V Lovochemii došlo k vykoľajení jedného z vagonů posunované soupravy, čímž vznikla škoda 215 800 Kč. V rámci šetření nehody vzniklo podezření, že před posunem nebyly odstraněny záračky zabraňující nežádoucímu pohybu soupravy. To nicméně strojvedoucí i vedoucí posunu odmítali. Až rekonstrukcí události na místě, kterou provedl bezpečnostní specialista ve spolupráci s vedením vnitropodnikové železniční dopravy, se potvrdilo, že vedoucí posunu opomenul záračku vyndat... Toto zjištění bylo klíčové pro řešení náhrady škody.



POKUS O KRÁDEŽ

Řidič kamionové cisterny se pokusil ve společnosti Deza o starý trik s „odlehčením“ vozidla před nakládkou. Po zvážení na vjezdu do areálu cestou k nakládkě zastavil a z cisterny vypustil 480 litrů vody. To by mu umožnilo naložit navíc fialátové změkčovadlo DINP v hodnotě 17 000 Kč. Naštěstí si jeho počínání všimli pozorní zaměstnanci a jeho výkon byl následně oceněn zákazem vstupu do objektu. Zpět na Balkán musel odjet nenaložený, za což ho zaměstnavatel jistě nepochválil...



DĚLBA PRÁCE

V duchu klasického hesla - já na brácha, brácha na mě - se dohodli dva zaměstnanci společnosti Vodňanská drůbež. Skladník přidával k zakázkám konkrétního řidiče kradená kuřata a ten je pak vyvážel ze závodu. Díky včasnému zásahu bezpečnostního specialisty se jim podařilo ukrást „jen“ 96 kg kuřat.



JAK VZNIKÁ OSIVO PRO KUKUŘICE OSEVA HYBRIDS

Stejně jako v předchozích letech, tak i letos proběhla na polích jižní Moravy kastrace kukuřice společností OSEVA, a.s. Kukuřice představuje významnou součást nabízeného sortimentu, souhrnně prezentovaného pod označením „OSEVA Hybrids“. Díky dlouholetému šlechtitelskému programu tyto hybridy splňují ty nejpřísnější nároky pěstitelů pro všechny způsoby jejich využití, a to především na základě dlouho dosahovaných výsledků na úrovni silážních a zrnových parametrů.

Celková letošní výroba osiva kukuřice OSEVA HYBRIDS se nachází na ploše cca 700 ha. Naši množitelé z tohoto množství zajišťují výrobu na zhruba 530 ha. OSEVA, a.s. si sama zajišťuje výrobu na ploše cca 170 ha. Tuto plochu je potřeba v určitém krátkém časovém období vykastrovat.

Proč a jak probíhá kastrace kukuřice?

Důvodem je dosažení tzv. hybridizačního efektu u první filialní generace. Kastrace se provádí ručně, a to tak, že se z mateřských rostlin odstraní laty ještě před jejich vykvetením, aby nedošlo k opylení samosprašením. Většina hybridů se seje v poměru 4:2, tzn. 4 řádky mateřských rostlin a 2 řádky otcov-

ských rostlin. K opylení vykastrováných mateřských rostlin tedy dochází pylem z otcovských řádků rostlin.

Je velice důležité vykastrovat opravdu všechny mateřské rostliny, protože pokud by v porostu zůstalo i jen malé množství lat mateřských rostlin, mohlo by dojít k samosprašení a tím pádem ke znehodnocení konkrétního hybridu. Z tohoto důvodu se všechno dělá velice pečlivě, ručně a následně ještě vše několikrát kontrolují nejen naši zaměstnanci, ale i pověřené osoby ÚKZÚZ.

Před samotnou sklizní se všechny otcovské rostliny vyřežou a k finální sklizni jsou nakonec určené pouze celé klásky z mateřských rostlin.



AKCE POMÁHEJME OSIVEM

Z každé prodané výsevní jednotky kukuřice OSEVA HYBRIDS věnujeme 15 Kč na dobrou věc.

A kdo všechno se na naší kastraci podílí?

Vzhledem k tomu, že se jedná o tak velkou plochu, kterou je potřeba vykastrovat kvůli počasí a kvetení v omezeném čase zhruba v řádu několika dnů, tak na našich polích kromě již osvědčených brigádníků z Moravy a Slovenska můžete potkat také naše obchodní zástupce, zaměstnance z ekonomického úseku, marketingu, lidí z provozu, ale také třeba naše vedení. ■

JAK JSME NA TOM S POTRAVINOVOU SOBĚSTAČNOSTÍ?

V poslední době se v médiích často zmiňuje soběstačnost ČR v základních potravinách, ať již v souvislosti se zamítnutým návrhem povinných kvót v maloobchodech, či v kontextu neustále klesajícího objemu produkce živočišné výroby, ovoce a zeleniny.

Soběstačnost má přitom řadu pozitivních dopadů jak na ekologii, tak na zaměstnanost či kvalitu potravin. Ekologií myslím především zkrácení dodavatelských řetězců, kdy k nám vepřové nebo ovoce nemusí putovat v kamionech přes půl Evropy, anebo díky zachování živočišné výroby možnost využití statkových hnojiv, která mají příznivý vliv na půdu a její schopnost zadržovat vodu. Co se týče zaměstnanosti, tak nejvíce pracovních míst v zemědělství je vázáno na živočišnou výrobu a produkci ovoce a zeleniny. Tyto obory tak pomáhají udržet zaměstnanost na českém venkově a tím podporují i jeho rozvoj. Kvalitu a zdravotní nezávadnost českých potravin pak odráží zejména jeden z nejpřísnějších systémů kontroly dozorovými orgány v EU a také fakt, že ČR patří v rámci EU mezi země, které používají nejméně agrochemie. Nemalou měrou k celkové soběstačnosti ČR v základních živočišných komoditách přispívá i koncern Agrofert, včetně subholdingu Primagra. Ačkoliv koncern hospodář jen na 3 % rozlohy zemědělské půdy v ČR, produkuje z celkového vyrobeného množství 11 % vajec či 4 % mléka a chová např. 28 % brojlerů, 18 % vepřového žiru či 13 % prasnic z celkového počtu chovaných kusů v ČR. Koncern Agrofert živočišnou výrobu dále rozvíjí a provádí rozsáhlé investice.

ROČNÍ PRODUKCE MLÉKA NA HEKTAR ZEMĚDĚLSKÉ PŮDY V ČR (2019)

ČR
867 l/ha

Agrofert
1035 l/ha

subholding Primagra
1537 l/ha



ŽIVOČIŠNÁ VÝROBA

K jednomu z největších propadů v naší soběstačnosti došlo v segmentu chovu prasat. Zatímco ještě v roce 1993 se u nás chovalo 4,6 mil. kusů prasat se soběstačností ve vepřovém mase 104 %, v roce 2019 už to bylo jen 1,5 mil. kusů prasat se soběstačností okolo 40 %. A jaká je situace na západ od nás? Německo 29 mil. kusů prasat - soběstačnost 122 %, Španělsko 30 mil. kusů prasat - soběstačnost 374 % a konečně srovnatelně velké Dánsko 25 mil. kusů prasat a soběstačnost okolo 900 %!

Jak je to možné? Západní státy totiž věnují vlastním zemědělcům větší pozornost a díky své větší ekonomické síle si mohou dovolit podpořit vlastní výrobce nesrovnatelně vyššími národními podporami, než je tomu u nás. Zahraniční producenti si proto mohou dovolit prodávat prostřednictvím zahranič-

ních supermarketů za nižší ceny, než za které může prodat český výrobce. Ekonomika chovu prasat se tak hroutí, neboť s tak nízkými výkupními cenami nelze generovat žádný zisk, pouze ztrátu.

ROSTLINNÁ VÝROBA

Co se týče rostlinné výroby a základních komodit, tedy obilovin, je ČR soběstačná až příliš – přibližně ze 160 %. Může to být způsobeno i klesajícím objemem produkce živočišné výroby, čímž klesá i poptávka po krmivech, jejichž součástí je obilí. V praxi to znamená, že z 8 milionů tun u nás vyrobeného obilí se ročně vyvezou 3 miliony tun ne-

zpracovaného obilí bez přidané hodnoty do zahraničí. To se k nám však postupně vrací s přidanou hodnotou v nejrůznějších zahraničních výrobcích. Naopak soběstačnost u tolik proklínané řepky byla v roce 2019 kolem 90 %. To je dáno zvyšující se spotřebou kuchyňských olejů. Výroba MEŘO tvoří přibližně třetinu celkové spotřeby řepkového semene. Agrofert pěstuje řepku jen na 5 % celkové výměry této plodiny v ČR.

PODPOŘTE ČESKÉ PRODUCENTY

Pokud vám není lhostejný osud českého zemědělství a venkova, kupujte, prosím, v co největší míře výrobky od českých producentů. Českým zemědělcům to pomůže možná více než všechny dotace světa. Můžete tak pomoci zabránit tomu, aby se ČR stala definitivně „popelnicí“ Evropy a zemí, kde na české půdě nehospodář české subjekty. ■



KRAHULÍK PODPORUJE

SNÍDANĚ SE SNÍDANÍ S NOVOU

V květnu jsme se zapojili do krásného projektu „Snídaně od Snídaně s Novou“. Diváci Snídaně s Novou navrhovali, kdo by si snídaně zasloužil a vybraným výhercům byla snídaně předána z rukou moderátora Karla Kašáka.

Krahulík věnoval osmi výhercům po třech taškách plných uzenin. Obdarování byly například zaměstnanci charitativní organizace Sdílení z Telče, kde si tašky přebíraly sestřičky z terénní ošetrovatelské péče.

Dalšími obdarovanými byly děti z Dětského domova v Telči, které přihlásil jejich ředitel Ing. Milan Opravil. Další organizace, které moderátor se snídaněmi od Krahulíku navštívil byli Oblastní charita Jihlava, Alzheimer centrum Jihlava a další. Všichni obdarovaní měli ze snídaní radost, což nás velmi těší.

PŮL/MARATON PRO SDÍLENÍ

Sdílení je obecně prospěšná organizace v Telči a stará se o staré lidi, umírající a těžce nemocné. V červenci se na její podporu konal benefiční běh. My jsme s Krahulíkem nechyběli a dodali jsme ceny pro deset nejlepších běžců. Ti si pochutnali na uzených dobrotách a jistě využili i šikovnou chladicí tašku, ve které ceny přebírali.

Celou akci dal dohromady místní sportovní nadšenec Martin Švec, pro kterého to nebyla žádná premiéra, jelikož už pro Sdílení podobné akce zorganizoval v minulosti. Osobně se setkal s pomocí spolku Sdílení ve své

rodině. Od té doby se snaží, aby byly jejich služby dostupné všem.

Velkým úspěchem byla osobní výzva pořadatele, který se rozhodl, že uběhne ultramaraton – tedy 100 km. To se mu nakonec podařilo v úctyhodném čase 12 hodin a 35 minut, přičemž jeho tempo bylo 7 minut a 37 sekund na kilometr.

Benefiční akce se zcela evidentně vydařila, výtěžek přijali zástupci Sdílení a naše uzené dobroty si převzali ti nejlepší běžci. Jsme rádi, že jsme mohli podpořit něco tak báječného!

A DALŠÍ...

Krahulík miluje děti, přírodu, sport a dobré lidi, kteří rádi pomáhají druhým. Každý rok podpoříme nejrozmantější akce našimi produkty.

Dodáváme ceny do soutěží, buřty pro děti na tábory, nebo rauty na hudební setkání. Doba po pandemii celkově akcím moc nepřeje, ale přesto se našlo pár těch zajímavých, které jsme mohli podpořit. Jsme za to rádi! Letos jsme podpořili rautem třeba



Česko-Francouzskou hudební akademii v Telči, hudební festival „Chlístovský hejk“, cyklo-akci 5P Jana Satrapy a mnoho a mnoho dalších.

Na závěr pro vás máme malou hádanku. Za první pololetí roku 2021 jsme rozdali celkem 596 kg uzenin.

Uhodnete kolik metrů uzenin jsme za první pololetí rozdali? Řečí mrakodrapů už jsme překonali Šanghajsskou věž. ■

(správná odpověď je 646 metrů)


 Dobrý
SOUSED

DOBRÝ SOUSED ZAVÍTAL DO DĚTSKÉ LÉČEBNY VESNA

Každý z nás potřebuje čas od času pomoc. Tuto skutečnost si velmi dobře uvědomujeme, proto CSR (Corporate Social Responsibility – společenská odpovědnost firem) nevnímáme jako nutnost, abychom si zajistili pozitivní PR. Všechny aktivity zaměřené na pomoc druhým nebereme na lehkou váhu.

Za tímto účelem vznikla iniciativa Dobrý souseď. Pod její záštitou pečlivě vybíráme organizace, které se samy věnují bohubilé činnosti a nemají dostatek finančních prostředků k zajištění všech potřeb pro své svěřence. Proč vlastně tento podnik? Kdo jiný než prosperující společnost má konat dobro v okolí svého působení. Proto jsme naši cílenou pomoc zastřešili pod pojem Dobrý souseď. Ten se postupně bude věnovat aktivitám cíleným na seniory, záchranné stanice, charity, děti.

První cesta Dobrého souseda směřovala do Dětské léčebny Vesna v Janských Lázních. 20. června tam proběhl první dobrovolnický den Agrofertu a Nadace Agrofert. Podle hlavní organizátorky dne personální manažerky Agrofertu Jaroslavy Doležalové byl program akce tvořen jednoduchými zábavnými hrami, které byly zasazeny do kontextu krátkých pohádkových příběhů s ústředním tématem zemědělství. „Pro děti jsme připravili dopoledne plné dobrodružství, zábavy, edukace a přátelství. Hravou formou jsme se dětem pokusili vysvětlit jednoduché principy zemědělství. Nechyběl ani fotokoutek pod taktovkou fotografky Jitky Sečkové. Mezi nejoblíbenější patřila výstava králíků chovatele Petra Figery,“ uzavírá Jaroslava Doležalová.

„Z pohledu organizátorky programu mě potěšil přístup kolegů napříč koncernem k charitativním aktivitám. Na tvorbě deseti pohádkových zastávek pro děti s různým stupněm mentálního či fyzického postižení se podílel kolektiv zástupců firem z téměř všech segmentů podnikání. Samozřejmostí byla dobrá srdce našich kolegů z marketingu,“ upřesňuje zákulisí příprav personální specialista Petra Adámková.

A JAKÉ DOJMY Z AKCE SI ODNESLI ÚČASTNÍCI DOBROVOLNICKÉ SEKCE?

Kláru Pokornou ze Synthesie potěšilo, že mohla být součástí pohodového dopoledne a rozzářit oči více než 190 dětem. „Ruku k dílu přiložil i můj bratr. Ten sice nepracuje v koncernu, ale síla projektu ho natolik oslovila, že se do akce zapojil jako dobrovolník.“ Obdobné pocity sdílí také personalistky Primagry Žaneta Dvořáková a Lenka Hečková. „Za dobu, co jsme měly na starosti zastavení s rozeznáváním domácích zvířat, jsme se pro velký zájem návštěvníků nezastavily © Zároveň nás těšil fakt dobrého skutku, spokojených dětí a jejich doprovodu.“ Své pocity přidávají zástupkyně společnosti Cerea Veronika Takáčová a Hana Novotná: „U našeho stolku začínala a končila cesta všech dobrodruhů. Na startu jsme děti vy-

bavily herní kartou a v cíli jsme odměnily každého účastníka balíčkem cen. Pod náporem soutěže chtivých účastníků mizely doslova pod rukama. Pro nás to byl jasný impuls, že jsme, jak se říká, ve správnou dobu na správném místě.“ A další dojmy? „My jsme s kolegyní Marií Vokounovou a Nikolou Fryšovou na svěřeném stanovišti poznávaly s dětmi koloběh života v přírodě. V celém dobrovolnickém týmu panovala super atmosféra. Ta vdechla už tak milé akci ještě o kapku vlídnější náladu a rychle se šířila mezi návštěvníky,“ říká vedoucí personalistiky a mezd ZZN Polabí Veronika Ptáčková. Jaká práce čekala na personální ředitelku Mařfu? Organizátoři pro ni připravili balónkový koutek © „Nafukování, vázání a výdej balónků se staly mojí specializací. Sobotní dopoledne ve Vesně bych několika slovy shrnula jako záplavu balónků a veselých tváří návštěvníků,“ doplňuje s úsměvem Renata Poláková.

Vrcholem programu pak bylo předání dárkového šeku v hodnotě 100 000 Kč. Ten zástupci léčebny obdrželi přímo z rukou ředitelky Nadace Agrofert Zuzany Tornikidis, která se akce také zúčastnila.

Všem členům pracovního týmu děkujeme za spolupráci a za rok v „Jankách“ na viděnou! ©





JAROSLAV ZIMA

SEDÍM NA DVOU ŽIDLÍCH, JE TO ŠKOLA ŽIVOTA

V Agrofertu působí už od roku 2007. V současné chvíli pracuje na pozici technického ředitele společnosti Cerea, a. s. a souběžně s tím stále působí také jako vedoucí Oddělení centrálního nákupu společnosti Agrofert, a. s. Jak začala kariéra Jaroslava Zimy? Přečtěte si rozhovor s člověkem, podle kterého je Agrofert divočina i stabilita zároveň.

Vzpomínáte si na den, kdy jste do Agrofertu přišel poprvé?

Naprostě přesně. Bylo to v době, kdy jsem se ocitl na životní křižovatce – stal jsem se brzo tátou, a tak jsem musel přerušit studium na vysoké škole. Ve třetíáku jsem si tedy hledal práci. Podařilo se mi najít absolventský program v Synthesii. Personálním ředitelem tam byl Dan Rubeš (*současný personální ředitel společnosti Agrofert, a.s.*), který nás uvítal slovy: „Je třetího září, vítejte

v Synthesii.“ Pak začala velká životní jízda plná zkušeností. Synthesia mi dala do života základy velké fabriky a týmové práce.

Jakou práci jste tam tenkrát dělal?

Na škole jsem se věnoval evropským politikám a dotacím. V Synthesii jsem pak nastoupil v rámci absolventského programu na útvar Divestic. Dotacím se dnes okrajově věnuje skoro každý, ale v té době to byla vzácná kvalifikace. Tenkrát jsem napsal svůj první inovační projekt. Měli jsme tým, který se s dotacemi uměl poprat vlastními znalostmi, a pracovali jsme v Synthesii, která měla z pohledu dotací velký potenciál. Kromě dotací jsme se věnovali agendě pronájmů, prodejů, obecně správě majetku.

Jak jste se ze Synthesie dostal do centrály Agrofertu?

Práce v Synthesii mě bavila, ale táhlo mě to dál. Napsal jsem tehdy na centrálu, zda by se pro mě nenašlo místo čistě v oblasti dotací. V té době se hodně řešil velký poten-

ciál této nové agendy. Chtěl jsem se ve své práci dále rozvíjet. Odpověď nepřicházela a mezitím jsem obdržel zajímavou pracovní nabídku z jiné firmy. Chybělo málo a z Agrofertu jsem vyskočil. Pak se mi ale přece ozvali. Napsali ve čtvrtek a v pondělí jsem nastoupil.

Takže jste ze Synthesie odešel ze dne na den?

Vůbec ne, tak to u mě naštěstí nikdy nebylo. Půl roku jsem pracoval 3 dny v týdnu v Synthesii, 2 dny v týdnu v centrále. Následně jsme se dohodli, že budu jen na centrále, abych mohl pomáhat všem firmám v koncernu.

Co přesně v tuhle chvíli v Agrofertu děláte?

Od roku 2009 se věnuji agendě kolem investičních dotací. Je to dlouhý proces, ve kterém jsme se vždy snažili zkombinovat reálné možnosti dotačních programů s investičními záměry našich společností. Dříve se to dělalo snadno, ale dnes, jak se dotační programy postupně mění podle evropských politických priorit, už to je jiný oříšek.

V roce 2018 jsem se posunul na pozici vedoucího útvaru Centrálního nákupu. To byla velká změna, tak trochu profesní šok, kdy jsem vyskočil ze svých bezpečných vod, které jsem znal roky, a začal se věnovat novým tématům, obchodním partnerům, vše od začátku, mnohdy od prvního seznámení.

Od počátku roku 2020 jsme se navíc museli zcela přepnout do role krizového zásobování prostředky proti covidu a také běžných ochranných prostředků pro výrobu, kterých kvůli pandemii byl najednou nedostatek. Trvalo to až do jara letošního roku.

Nyní zase všechno neúměrně zdrazuje. Je to důsledek nedostatku, ale také euforické poplávky a výsledkem je prudký cenový růst některých vstupů.

Od léta 2020 jsem také ředitelem technického úseku v Ceree. A to je zase úplně jiný šálek kávy...

Jak se stane, že se člověk najednou ocitne na dvou zcela odlišných postech?

V rámci Agrofertu to není žádná rarita, někdy je to prostě potřeba. V Ceree došlo ke změně části vedení, v této souvislosti jsem byl osloven, abych převzal technický úsek. Bylo to z mého pohledu krizové řešení vynucené okolnostmi. Zpětně se ukázalo, že to byl správný zásah ve správný čas. Zvládli jsme to všichni společně, teď po roce už se to nebojím říct.

AGROFERT JE BEZPRECEDENTNÍ
FIRMA PLNÁ PŘÍLEŽITOSTÍ
A JEJÍ POTENCIÁL
JE NEKONEČNÝ.
VĚŘÍM, ŽE JE PRO VŠECHNY,
KTEŘÍ HLEDÁJÍ PŘÍLEŽITOST,
ŽIVOTNÍ ZKUŠENOST
A STABILITU

V roli ředitele zemědělské společnosti se ocitáte poprvé. Je vám v ní dobře?

Je to pro mě blízké prostředí, bydlím nedaleko, vyrůstal jsem v zemědělské rodině. To platí i o celém Agrofertu. Mám osobní průsečík v mnoha věcech, od traktorů až po maso, cítím se v práci dobře. Navíc se postupem času dostávám blíže k rozhodovacímu procesu, moje práce je hmatatelná, nezůstávám v metodické rovině, ale přesouvám se do praxe, což pro mě hodně znamená.

Sedět na dvou židlích ale není jednoduché. Jste pod tlakem?

Řekl bych, že jedním z charakteristických znaků agrofertních lidí je schopnost pracovat pod tlakem. Myslím, že zaměstnanci Agrofertu mají práh zvládnutí problémů a problémových situací posunut o něco dál, než bývá zvykem. Nikdy jsem si nepřipouštěl nic osobně, snažím se věci řešit pragmaticky a konstruktivně, vyhýbám se zbrklému jednání. Ale stále je co se učit...

Co jste se naučil v poslední době?

Učím se lépe plánovat. Strukturovat sám sebe a také delegovat úkoly a důvěřovat kolegům, že je provedou dobře. Dříve jsem si nedělal dlouhodobé plány, nepočítal jsem měsíce do deadline ke splnění úkolu. Ty projekty z dřívějšíka to nevyžadovaly. Ale dneska je to jinak. Technický úsek ZZN je servisní útvar obchodních a výrobních středisek. Vše se musí v místě a čase přizpůsobit jejich potřebám. Nezáleží to jenom na mně. Potřebuji každou věc sladit se spoustou dalších lidí, ať už se to týká investic, oprav, reakce na změny legislativy...

Jste kariérista?

Kariérista nejsem, tak bych se nenazval. Takový člověk je na své kariéře závislý a udělá vše pro to, aby postupoval výš. Jsem za rozvoj kariéry v Agrofertu rád, ale pořád jsem nohama na zemi...

Jak si vysvětlujete, že vedení oslovilo v souvislosti s funkcí technického ředitele ve společnosti Cerea právě vás – jaké jsou vaše silné stránky?

Určitě to bylo spojené s potřebou sáhnout po někom prověřeném. Sám sebe považuji za jakousi klidnou sílu, ale zároveň mám tah na branku. Nebojím se práce a nových věcí. Důležité také je zapadnout do agrofertního systému.

Co je to agrofertí systém?

Přišla sem spousta lidí, měli vzdělání, zkušenosti, dobře vypadali, ale dlouho nevydrželi. Ten systém je vyloučil. Nedokázali do něj zkrátka zapadnout. Neznali ty vazby a specifika jednotlivých firem, útvarů, divizí, odvětví, lidí...

A vy je znáte?

Troufám si říct, že po těch letech ano. Když mě tenkrát do Agrofertu přijímali, měl jsem štěstí a mohl jsem se zapojit do HR projektu, jehož smyslem bylo umožnit nováčkům Agrofert lépe poznat zevnitř. Poznal jsem tak alespoň okrajově další odvětví a tím u mě vznikl vztah k celé skupině.

A přesně v tomhle způsobu práce pokračuji v centrále víc jak čtrnáct let. Snažím se hledat spojitosti, synergie, typové projekty, sdílet zkušenosti, to je pro mě moje role na centrále.

Proč by měl chtít člověk pracovat v Agrofertu?

Je to bezprecedentní firma plná příležitostí a její potenciál je nekonečný. Segmenty skupiny jsou velmi stabilní, vertikálně propojené. V minulých měsících pandemie se to ukázalo jako velká výhoda... Věřím, že Agrofert je pro všechny, kteří hledají příležitost, životní zkušenost a stabilitu. ■

JAROSLAV JE SNEM KAŽDÉHO PERSONALISTY

„Bez nadsázky si dovolím tvrdit, že je Jarda Zima tak trochu snem každého personalisty. Jeho kariéru sleduji od prvopočátku, téměř 15 let, a mám radost z toho, jakým směrem se ubírá. Přichystal jsem si pro něj spoustu pracovních výzev a Jarde se každé z nich zhostil se ctí a s nadšením sobě vlastním. Já jsem se zase mohl spolehnout na to, že ani jedna z těch profesních příležitostí, které jsem mu nabídl, neskončí špatně. Ať se ocitl v sebekrizovější situaci, nikdy nehodil ručník do ringu. Za to si ho opravdu velmi vážím.“

Daniel Rubeš, personální ředitel spol.
Agrofert, a. s.

ZEMĚDĚLSKÁ PRVOVÝROBA V SUBHOLDINGU AGROZZN



AgroZZN, a.s.

nad 2000 ha	● AGD Kačice ● AGROCOM HRUŠOVANY ● Zemědělská společnost Blšany
1000–2000 ha	■ První Žatecká
do 1000 ha	★ AGRO Píchov ★ M + A + J ★ ZS Třebívlice

Do subholdingu AGROZZN spadá sedm dceřiných společností, které zaměstnávají více než 150 lidí. Hospodaří na ploše více než 13 tis. hektarů, na kterých pěstují zejména obiloviny, olejniny, luskoviny, píce a na téměř 160 hektarech i chmel. Pěstováním chmele se zabývají jako jediný subholding koncernu. Tři z těchto zemědělských prvovýrob provozují živočišnou výrobu, chovají téměř 1700 ks masného skotu a 1000 ks mléčného skotu.

Správa takového seskupení majetkových účastí není jednoduchá. Představuje ohromnou starost, finanční nároky a zatížení nejen na údržbu stávajícího stavu, ale hlavně na

neustálou modernizaci a přizpůsobení se požadavkům trhu. Také se musí dbát na dodržování zákonů o ochraně životního prostředí a v neposlední řadě na to, aby na každé pracovní pozici v dnešní silné konkurenci byla zajištěna spokojenost zaměstnanců. Na druhou stranu však majetková účast dceřiných společností dává jistotu obchodu s komoditami, hnojivy a pesticidy.

V zemědělských prvovýrobách AgroZZN se pěstuje ozimá pšenice, ječmen ozimý a jarní, řepka ozimá, kukuřice na zrno, kukuřice na siláž, chmel (Žatecký poloraný červeňák, Sládek a Premiant), jetel nachový inkarnát, mák a další... ■

ZAJÍMAVÉ INVESTICE

V roce 2020 AGD Kačice pořídilo robotický přihřnovač píce značky Wasserbauer Butler Gold. Celodenní dostupnost krmiva na krmeném stole pro dojnice by měla vést ke zvýšení jeho příjmu a tím k následnému navýšení produkce mléka. Další výhodou přihřovače je pravidelnost a automatizace bez potřeby lidské práce.

	PRVNÍ ŽATECKÁ	AGRO Píchov	M+A+J	AGROCOM HRUŠOVANY	Zemědělská společnost Blšany	Zemědělská společnost Třebívlice	AGD Kačice
Rok začlenění	2010	2011	2011	2013	2014	2014	2016
Region	Teplicko Ústecko	–	Žatecko	Chomutovsko	Podbořansko	Lounsko Litoměřicko	Kladensko
Počet zaměstnanců	7	7	7	29	57	8	42
Počet ha zaokrouhleno	1600	900	500	2200	3900	1000	3100
Chmelnice / ha	–	–	30	–	130	–	–
Masný skot / ks	–	–	–	850 plemeno Limousine	800 plemeno Simental	–	–
Mléčný skot / ks	–	–	–	–	–	–	1000 plemeno Holštýn

Údaje k 31.12. 2020

SPECIFIKA ŽATECKÉ CHMELAŘSKÉ OBLASTI

Oblast je od severozápadu chráněna Krušnými horami, Doupovskými vrchy a Českým středohořím, které vytvářejí tzv. srážkový stín. Proto průměrný roční úhrn srážek představuje pouze okolo

450 mm. Takové rozložení srážek je příznivé pro vývoj chmele, zejména pro období dozrávání (ve vegetačním období jsou průměrné srážky kolem 260 mm). Průměrná roční teplota je 8 až 9 °C a v průběhu vegetace pak 14 až 16 °C. Pozitivní vliv na kvalitu chmele má i půda této oblasti. Jedná se zejména o těžké jílovité půdy s vysokým obsahem železa,

tzv. červenice, ale i o něco lehčí opukové půdy. Na růst a vývoj chmele působí rovněž poloha chmelnic, nadmořská výška (200 až 500 m n. m.), umístění v reliéfu terénu, svažitosť a expozice ke světovým stranám. V těchto podmínkách se po staletí až do dnešní podoby vyvíjela a formovala odrůda Žateckého poloraného červeňáku.

JE LIBO PIVO?

ANEB PO STOPÁCH BLŠANSKÉHO CHMELU

Na otázku Z čeho se vyrábí pivo? odpověď lidé mnohdy znají. Když se jich ale zeptáte Jak se sklízí chmel?, odpoví vám málokdo. Ani mně sklizeň chmele na konci srpna každoročně nedá spát. A tak jsem letos podnikla výpravu do Zemědělské společnosti Blšany s.r.o., která obhospodařuje celých 130 hektarů zdravých a úrodných chmelnic. Chtěla jsem totiž průběh chmelové sklizně vidět na vlastní oči...

Pan ředitel Zdeněk Poborský už na mě mává z dálky. Má trochu rýmu a v ruce si nese medicínu na bolest hlavy. „Dobrý den,“ zdraví mě a vřelým objetím mě vítá ve svém rájónu. Z ochraptělého hlasu usuzuji, že dnes skutečně není ve své kůži. Nicméně – dobře ví, že sklizeň chmele nepočká, takže chmury musí jít stranou.

Zemědělská společnost Blšany, s. r. o. vás zaujme na první dobrou. Atmosféra podniku si vás okamžitě získá. Máte pocit, že jste na správném místě. V naprosto klidném, rodinném a přátelském prostředí, kde je ústředním tématem spolupráce a pokora. Spolu se svými dvěma kolegy usedám s panem ředitelem ke stolu a dávám si ovocný čaj ze speciální veršované kolekce. Jsem očarována. Osobitostí čaje i zápalem pana ředitele, který nám ochotně vypráví o letošní fantastické úrodě chmele. „Je to toho tolik, že tu sklizeň skoro nestiháme,“ směje se a druhým dechem dodává, že letos počasí opravdu přálo.

Za chvílku už se ocitám před chmelnicí. O tu se stará největší chmelový znalec – agronom Ing. Pavel Beran. Do pěstování chmele dává všechno a je to znát. Stojím před osmimetrovými mohutnými rostlinami, které jsou ze všech stran obsypány voňavými chmelovými šiškami. Jsou v plné síle, připraveny, až je René s Martinem sklídí. To jsou mladíci,



Usměvavý Patrik – pracuje v sušárně a o chmelu ví snad vše

se kterými pan ředitel Poborský může na chmelové brigádě počítat pravidelně, každý rok. Za chvílku už se k osmimetrovým obrům zkušená dvojice blíží. Přijíždí traktorem, řídí Martin. René je ve voze, zahalen od paty k hlavě, aby ho chmel při sklizení nepošvihal. Prý to dost bolí. Během 15 minut mají mladíci chmele plný valník. Jedou na česačku, kde už je připravená parta lidí, kteří mají za úkol chmel zbavit přebytečných listů a dalších nečistot. Zodpovědnost za dobrý výsledek v podobě čistých chmelových šišek nese hlavně Drahuška s Jirkou – hlídají, aby na česače vše běželo jako na drátkách.

Načesaný chmel putuje chmelovými dopravníky přímo do sušárny. Během jediné hodiny

se z česačky do sušárny stihne přepravit tisíce chmelových šišek. Zmíněný transport běží od rána do večera bez ustání – zastaví se snad jen na pár minut, kolem oběda.

V sušárně pracuje Patrik s Radkem. Pánové samý vtípek. Jejich práce je ale přesná a nese výsledky. Během pětiminutového hovoru máte pocit, že o chmelu vědí snad všechno. Na otázku, zda mají rádi pivo, se trochu uculí a souhlasně přikývnu hlavou.

Usušené chmelové šišky putují přímo do

René s Martinem chmel sklízí pravidelně, každý rok



Drahuška – hlídá, aby na česače vše běželo jako na drátkách

lisu. Slisovaným chmelem jsou plněny žoky o hmotnosti 50 kilogramů. Docela se pronevou. Když se jich naplní 36 (takzvaná partie), přijede pro ně nákladní auto, které je rozveze k dalšímu zpracování. Tady cesta chmele v Zemědělské společnosti Blšany končí. Další chmelové příběhy už se odehrávají za humny jiných firem, zejména pivovarů. Až příště půjdete s přáteli „na jedno“, zamyslete se nad tím, z jakého chmelu bylo pivo v püllitru před vámi uvařeno. Chuť toho blšanského poznáte totiž docela přesně – odráží se v ní poctivá práce a píle pohodářů, kteří rozumí svému řemeslu... ■

TIBOR TAKÁCS

AJ V MAĎARSKU
SA SNAŽÍME VYBUDOVAŤ
VERTIKÁLNE PREPOJENÝ
FUNKČNÝ SYSTÉM

Jak se liší maďarské zemědělství od českého, ve kterých oborech v Maďarsku Agrofert podniká a jaké postavení na trhu má IKR Agrár? Na to jsem se zeptala Tibora Takácese, který má na starosti majetkové účasti Agrofertu v Maďarsku, jako ředitel úseku majetkových účastí a obchodu HU.

Jaké jsou aktivity v Maďarsku?

Skupina Agrofert tu podniká v poľnohospodárstve, potravinárstve, v malom rozsahu aj v chemickom priemysle a v médiách. Po posledných akvizíciách a fúziách skupinu tvorí trinásť spoločností. Tieto spoločnosti celkovo zamestnávajú 1500 zamestnancov a nekonsolidovaný obrat sa v roku 2020 priblížil k hodnote 700 mil. euro. Medzi najväčšie spoločnosti podľa obratu patria IKR Agrár, NT Oil, Agrotec Magyarország a Ceres. Hlavné činnosti sú predaj hnojív, pesticídov, osív, poľnohospodárskych komodít a strojov, ako aj výroba jedlého slnečnicového oleja, pekárenských výrobkov a v posledných rokoch aj predaj AdBlue. Z vymenovaných činností vidieť, že aj v Maďarsku sa snažíme vybudovať vertikálne prepojený funkčný systém spoločností, kde sa dajú nájsť synergie medzi nimi.



vého oleja, pekárenských výrobkov a v posledných rokoch aj predaj AdBlue. Z vymenovaných činností vidieť, že aj v Maďarsku sa snažíme vybudovať vertikálne prepojený funkčný systém spoločností, kde sa dajú nájsť synergie medzi nimi.

Funguje i přeshraniční spolupráce se společnostmi koncernu?

Maďarské spoločnosti veľmi úzko spolupracujú s inými firmami zo skupiny. Príkladom môže byť spolupráca IKR Agrár v oblasti hnojív so spoločnosťami Duslo a Lovochemie. Pre predaj strojov je to spolupráca Ag-

rotec s maďarskými spoločnosťami Agrotec Magyarország a Agri CS Magyarország, pri výrobe rastlinných olejov je to medzi NT Oil a Preolom, a pri pekárenských činnostiach medzi Penamom a Ceresom. Tak isto sa využívajú skúsenosti poľnohospodárskych odborníkov zo skupiny pri poľnohospodárskej prvovýrobe u dcérskych spoločností IKR Agrár.

Liší se maďarské zemědělství od českého?

Maďarské poľnohospodárstvo podniká približne na 5 mil. hektároch poľnohospodárskej pôdy, z toho je asi 4 mil. ha ornej pôdy. Aj keď je to porovnateľné s českým poľnohospodárstvom, vnútorná štruktúra je významne odlišná. V Maďarsku podniká na pôde približne 450 tisíc subjektov, ktoré zamestnávajú viac ako 800 tisíc ľudí, priemerná veľkosť fariem je 11 ha. Tieto čísla predurčujú význam tohto odvetvia pre celé národné hospodárstvo.

Aj v Maďarsku v poslednom období prebieha intenzívna diskusia o cieľoch zverejneného Green Dealu. Chápe sa to zatiaľ ako politická deklarácia cieľov, ktorých dosiahnutie bude zrejme ešte intenzívne diskutované. Určite budú mať k tomu čo dodať nielen zástupcovia poľnohospodárov, ale aj iní reprezentanti jednotlivých odvetví, hlavne priemyslu. Bude treba zhodnotiť dopady navrhnutých cieľov na rôzne oblasti hospodárstva.

A v zemědělství?

V každom prípade platí, že maďarskí poľnohospodári sa trvale zaujímajú o novinky, a zavedenie „smart“ produktov prebieha veľmi rýchlo. Už v súčasnosti sa používajú produkty, ktoré spĺňajú budúce požiadavky Green Deal-u, napríklad „smart“ hnojivá s inhibítormi, vodorozpustné, degradovateľné fólie v pestovaní zeleniny a ovocia, pesticídy na báze biologických účinných látok ako sú baktérie a huby, vybudovanie prvých vertikálnych fariem atď.

Zřejmě to bude mít vliv i na spotřebu hnojiv. Jak vypadá trh s hnojivy?

Maďarský trh hnojív sa významnejšie nelíši od trhu hnojív okolitých krajín. V posledných rokoch sa trh stabilizoval a spotreba živín je na úrovni 120-125 kg/ha poľnohospodárskej pôdy. Najviac je dusíka medzi 82-85 kg/ha, fosforu je 22-24 kg/ha a drasla 20-22 kg/ha. Znamená to predaj celkovo 1,7 až 1,8 mil. ton hnojív za rok. Aj v Maďarsku je najdôležitejším hnojivom, podobne ako v Čechách a na Slovensku, liadok amónny, potom sú to rôzne typy NPK hnojív. Tak isto dôležitou súčasťou výživy rastlín sú aj kvapalné hnojivá, z ktorých je najpopulárnejší DAM s rôznymi koncentraciami dusíka od 26 do 32 %. V posledných rokoch je veľmi populárna kombinácia DAM + ATS (amonium tiosulfat), keď k dusíku sa pridáva prvok siera, a výsledné hnojivo má okrem dvoch výživových prvkov (N+S) aj mierne inhibičné



A z hlediska rostlinné a živočišné výroby?

Aj z pohľadu skladby plodín sú veľké rozdiely. Najdôležitejšou plodinou je kukurica, z olejnin sa pestuje viac slnečnice na úkor repky, ale pestujú sa všetky druhy obilnín. Tieto rozdiely vyplývajú hlavne z klimatických podmienok, ktoré sú odlišné. Podiel živočišnej výroby na celkovom výkone poľnohospodárstva je viac ako 30 %, ale v posledných rokoch sa to mierne zvyšuje.

Momentálně nejvíce skloňovaným termínem je Green Deal. Jaké dopady se očekávají od jeho plnění?

SKUPINA AGROFERT
V MAĎARSKU PODNIKÁ
V POĽNOHOSPODÁRSTVE,
POTRAVINÁRSTVE, V MALOM
ROZSAHU AJ V CHEMICKOM
PRIEMYSLE A V MÉDIÁCH.
HLAVNÉ ČINNOSTI SÚ PREDAJ
HNOJÍV, PESTICÍDOV, OSÍV,
POĽNOHOSPODÁRSKÝCH
KOMODÍT A STROJOV,
AKO AJ VÝROBA JEDLÉHO
SLNEČNICOVÉHO OLEJA,
PEKÁRENSKÝCH VÝROBKOV
A V POSLEDNÝCH ROKOCH
AJ PREDAJ ADBLUE

účinky na dusík. Treba povedať, že aplikácia rôznymi spôsobmi stabilizovaných hnojív sa z roka na rok zvyšuje.

Nezmínil jste močovinu, přestože je Maďarsko významný pěstitel kukuřice...

V používaní močoviny sa maďarský trh líši od okolitých trhov. Ročne sa použije na hnojenie 60-70 tisíc ton močoviny, čo je na to, že každý rok sa zaseje viac ako 1 mil. hektárov kukurice, veľmi málo. Zvyky maďarských poľnohospodárov sú iné ako na Slovensku a v Čechách. Kým u nás poľnohospodári používajú močovinu pred sejbou kukurice, v Maďarsku sú obľúbené rôzne

„starter“ hnojivá granulované alebo mikrogranulované, ktoré sa aplikujú priamo pri sejbe spolu s osivom. Zrejme len agronomickí odborníci by vedeli povedať príčiny tohoto javu, či to súvisí s klimatickými podmienkami, alebo len so zvykmi z minulosti.

Říkal jste, že „smart“ produkty jsou zaváděny velmi rychle. Je to stejné i s precízním zemědělstvím?

V poľnohospodárstve sa kladie veľký dôraz na zavedenie prvkov precízneho poľnohospodárstva do praxe. V poslednom dotačnom

Mohl byste nám společnost IKR Agrár více přiblížit?

IKR Agrár je najväčšou spoločnosťou skupiny v Maďarsku, ktorej obrat v roku 2020 sa priblížil k hodnote 125 mld. Ft (takmer 350 mil. euro). Hlavnou činnosťou je predaj „input materiálov“, ako sú hnojivá, pesticídy a osivá pre konečných spotrebiteľov – poľnohospodárov. Svojou činnosťou pokrýva celé územie krajiny, k čomu má k dispozícii 26 stredísk, ktoré sú vybavené skladmi, ad-

ministratívnymi priestormi a iným nutným vybavením. V spoločnosti pracuje aktuálne 385 zamestnancov.

Ešte jedna zaujímavosť. Spoločnosť má už 6 rokov prenajatú výrobu NPK hnojív v Peremartone. Tu vyrába ročne 70-75 tisíc ton NPK hnojív pre maďarský trh, ale aj pre potreby skupiny v ČR aj SR.

Jaké má IKR Agrár postavení na trhu?

Patrí medzi tri najvýznamnejšie spoločnosti maďarského poľnohospodárstva. Významnou a úspešnou činnosťou je obchod s poľnohospodárskymi komoditami. Minulý rok sa podarilo prekonať hranicu



programe sa dokonca podmieňuje poskytnutie dotácie na stroje, ako je traktor alebo kombajn, aplikáciou služby precízneho poľnohospodárstva. Znamená to, že 7 % z hodnoty dotácie na stroj musí byť použitých na nákup takejto služby od schváleného poskytovateľa, a následne služby päť rokov aplikovať a využívať. Medzi spoločnosťami, ktoré sú schopné tieto služby poskytnúť patrí aj IKR Agrár. Samostatné oddelenie disponuje štyrmi špičково vybavenými autami na odber, homogenizáciu a uskladnenie pôdnych vzoriek. Následne unikátny software zhodnotí analýzy a navrhne plán hnojenia resp. iné dôležité rady pre poľnohospodára. Zabudovaním týchto činností do dotačnej schémy narástol záujem o tieto činnosti. Spolu s kolegami z Agrotecu a Agri CS ponúkajú poľnohospodárom komplexnú službu, ktorá pomôže aj predaju strojov.

CO BYSTE DOPORUČIL TĚM, KDO SE CHYSTAJÍ NAVŠTÍVIT MAĎARSKO POPRVÉ?

Každý, kto navštívi Maďarsko, by mal ochutnať miestnu kuchyňu. Je to skutočný kulinársky zážitok. Typické jedlá ako klobása, lángoše, guláš okorený červenou paprikou sú veľmi chutné, ale aj kaloricky náročné. Treba však povedať, že v posledných rokoch sa aj maďarská kuchyňa mení k zdravšiemu štýlu s vyšším podielom zeleniny. Vyskúšanie typických maďarských jedál môžete spojiť s návštevou vychýrených maďarských kúpeľov napríklad Sárvár, Bükkfürdő, Hévíz, ktoré celoročne poskytujú špičkovú starostlivosť pre domácu a zahraničnú klientelu.

jedného milióna ton predaných komodít za rok a to vrátane 200 tisíc ton sľečnice pre NT Oil. Tak isto predaj hnojív patrí medzi najúspešnejšie činnosti spoločnosti. Ročne sa zobchoduje viac ako 420 tisíc ton, z toho takmer 230 tisíc ton zo spoločností Duslo a Lovochemie.

Okrem toho má štyri úspešné dcérske spoločnosti, z ktorých tri sa zaoberajú poľnohospodárskou prvovýrobou, a jedna len službami, skladovaním a sušením komodít, pre poľnohospodárov.

A plány do budúcna?

V posledných rokoch sa intenzívne investuje. Ročné investície vo výške 700 až 800 mil. Ft sú smerované hlavne do rozšírenia a modernizácie existujúceho dlhodobého majetku, ako aj na zefektívňovanie činností spoločnosti. ■

JSME AGROFERT

AUDIOVIZUÁLNÍ SÉRIE
ZE ŽIVOTA LIDÍ A FIREM
Z KONCERNU AGROFERT

Tentokrát jsme se s naším štábem vydali na pole i do chemičky. Hledali jsme totiž odpovědi na tři otázky: Jaké byly letošní žně? Proč na poli střídáme plodiny? Co jsou to chemické zarážky? Podívejte se na naše nová videa, jaké informace se nám podařilo zjistit...



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



CO JSOU TO CHEMICKÉ ZARÁŽKY?

„Během provozních zarážek se chod každé chemičky na chvíli zcela zastaví. V tomto období probíhají zejména čisticí práce, těsnicí zkoušky a nejrůznější kontroly, díky kterým lze zajistit bezpečný provoz chemičky v nadcházející sezóně,“ říká Jaroslav Obermajer, vedoucí Vývoje a technické kontroly ve společnosti DEZA, a. s.

JAKÉ BYLY LETOŠNÍ ŽNĚ?

„Letošních žní jsme se vzhledem k průběhu počasí při podzimním setí ozimů lehce obávali, nicméně nakonec dopadly nad naše očekávání. Za sebe mohu říct, že jsem s úrodou poměrně spokojen,“ pochvaluje si Václav Matoušek, ředitel zemědělské společnosti ZEM, a. s.



PROČ NA POLI STŘÍDÁME PLODINY?

„Střídání plodin má zásadní vliv na kvalitu půdy. U nás v podniku do osevních postupů standardně zařazujeme i takzvané zlepšující plodiny, mezi které patří například vojtěška či řepka. Vyznačují se především mohutným kořenovým systémem, díky kterému se výrazně zlepšuje zasakování vody do půdy,“ vysvětluje Bohumír Ostrý, ředitel zemědělské společnosti AGRO Rozsochy, a. s. ■



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



PUŠŤE SI NAŠE VIDEA A ZJISTĚTE VÍCE ☺

AKCE



ZEMĚ ŽIVITELKA



Na konci srpna otevřelo po roční přestávce své brány českobudějovické výstaviště a začal již 47. ročník Země živitelky. Na 15 ha plochy se představilo přes 450 vystavovatelů a výstavu navštívilo téměř 100 000 lidí.

Země živitelka je jedinou výstavou u nás, která zahrnuje celý zemědělsko-potravinářský sektor. Návštěvníkům nabízí nejširší nabídku zemědělských oborů na jednom místě, novinky z oborů zemědělské techniky, myslivosti, včelařství, rybařství, potravinářství nebo chovu hospodářských zvířat, komplexní prezentaci zemědělství od historie po současné trendy, i novinky v oblasti výzkumu a vzdělávání.

„Letošní ročník byl v mnoha směrech jiný. Na přípravu jsme měli výrazně méně času, a to necelé tři měsíce, rozpočet byl také výrazněji nižší. Doba, ve které se nacházíme, kvůli pandemii a dlouho trvajícím restrikcím ovlivnila účast vystavovatelů a návštěvníků. Předpokládali jsme, že nemůžeme počítat s čísly jako v rekordním roce 2019, přesto jsme ale velmi spokojeni. I přes téměř podzimní počasí byla obsazenost výstavy i účast velice slušná.“ řekl předseda představenstva výstaviště Martin Karban.

Ani letos nechyběly výstavní stánky našich společností. Traktory a sklizňovou techniku New Holland vystavovali regionální dealeri AGROTEC, společnosti ARBO, KVARTO



a Rank Car. Na stánku byla k dispozici také závěsná technika od značek New Holland, Amazone, Strautmann a OPaLL Agri. UNI-AGRA CZ, autorizovaný obchodní partner AGRI CS, představila traktory značky CASE IH – nechyběla novinka Puma 240, prémiový traktor Vestrum nebo jeden z nejmenších zástupců Case IH Farmall 55A. Dále byl vystaven pícninářský program od značky SIP či dopravní technika pod vlastní značkou AGRI TRANSPORT a mnoho dalšího. FARMTEC představil novinky v technologiích pro chov hospodářských zvířat a zařízení produkující energii z obnovitelných zdrojů. ■



**FÁMY****FAKTA**

JAK TO MÁ PENAM S DOTACÍ NA SVOU TOUSTOVOU LINKU?

Tousty pod značkou Penam mohou lidé v obchodech najít už od roku 2000. Peče je Pekárna Zelená louka. Ta před několika lety díky nové toustové lince přišla na trh s novými druhy toustového chleba. Tousty sklízí u lidí úspěchy a bodují v soutěžích. Neustále se ale řeší, zda je technologie na jejich výrobu dostatečně inovativní.

Vzali jsme kameru a vydali se ověřit inovativnost linky přímo do Penamu. Tam jsme měli čest potkat se s panem Jaroslavem Kafkou, což je vedoucí Oddělení technologie společnosti Penam, a. s. a zároveň klíčový člověk, díky kterému je toustová linka v provozu...

Pan Kafka si za inovativnosti toustové linky stojí. Mezi zásadní inovace podle něj patří především tři faktory: Použití vakuového hnětení, použití pšeničného kvasu a použití technologie „cleanroom“, což je unikátní čisté prostředí, díky kterému lze zabezpečit trvanlivost výrobku bez zbytečné chemie.

Studií o inovativnosti linky se udělala již celá řada. Ale co říká nejnovější odborné stanovisko, které si nechalo vypracovat Ministerstvo průmyslu a obchodu? A kolik korun Pekařna Zelená louka do linky investovala ze svých vlastních zdaněných prostředků?

Podívejte se na další díl našeho pořadu Fámy/Fakta, kterým vás provází Adéla z Agrofertu. ■



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



RECEPT NA TOUSTY podle Adély z Agrofertu

SUROVINY (4 PORCE)

8 plátků toustového chleba,
2 hermelíny, 100 ml brusinkového kompotu, 65 ml červeného suchého vína, 35 ml šťávy z pomeranče, 1 lžička medu, špetka skořice, špetka černého pepře, 1,5 lžičky psyllia.

POSTUP

Brusinky, víno a pomerančovou šťávu smícháme v menším rendlíku, přivedeme k varu a dochutíme špetkou skořice, špetkou čerstvě namletého černého pepře a nastrohaným muškátovým oříškem. Dosladíme medem. Následně přidáme psyllium, abychom omáčku zahustili. Toustový chléb vložíme do toustovače a poklademe jej plátky nakrájeného hermelínu, na které nalijeme připravenou brusinkovou omáčku. Navrch vložíme druhý plátek toustového chleba a zapékáme v toustovači zhruba minutu a půl. Hotovo © Dobrou chuť!

FOND REHABILITACE ZA 5 LET POMOHL VÍCE NEŽ 530 LIDEM S POSTIŽENÍM MOZKU

Jedním z velmi oblíbených fondů Nadace Agrofert je ten, jehož prostřednictvím mohou děti i dospělí s postižením mozku získat příspěvek na rehabilitační péči. Ta ostatně dala název celému programu – řeč je totiž o fondu Rehabilitace. Nadace díky němu pomohla už více než 530 žadatelům.

„Prostřednictvím fondu Rehabilitace podporujeme nejčastěji děti, které potřebují intenzivní rehabilitace kvůli postižení dětskou mozkovou obrnou,“ uvádí Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace Agrofert. Pro pacienty trpící mozkovou obrnou či jiným vrozeným nebo získaným postižením mozku jsou v Česku specializovaná pracoviště, kde mohou získat opravdu vysoce kvalitní péči. Jenže zejména rodiny dětí s dětskou mozkovou obrnou se v naprosté většině případů potýkají s nedostatkem financí. „Intenzivní rehabilitace v tomto případě totiž skutečně znamená cvičení na denní bázi na speciálních strojích a s terapeuti. To vše samozřejmě stojí spoustu peněz – desítky tisíc měsíčně. A problém je v tom, že zdravotní pojišťovny hradí rehabilitace v daleko menším rozsahu, než je pro skutečně efektivní zlepšení stavu pacientů třeba. Přitom jde o kruciólní aktivitu – jakmile je rehabilitace včasná, hloubková a intenzivní, tak může doopravdy změnit život pacienta k lepšímu,“ vysvětluje Tornikidis. Z toho důvodu se Nadace Agrofert snaží podpořit maximum žadatelů, kteří se na ni obrací.

Příliv žádostí se nesnížil ani během pandemie koronaviru. Za pět let existence fondu Rehabilitace podpořila Nadace Agrofert žadatele celkovou částkou přesahující 11 500 000,- Kč. Systém podpory ze strany nadace je takový, že po schválení žádosti proplácí přímo fakturu za poskytnutou rehabilitační péči – ať už intenzivní, nebo ambulantní. Nadace tak má jistotu, že byly prostředky vynaloženy účelně. „Je to taková druhá pojistka po hodnocení žádosti, ve které nás zajímá třeba to, zda se rodina dětského pacienta aktivně snaží rehabilitovat

i v období, kdy s dítětem zrovna nepobývá v lázních či rehabilitačním zařízení,“ doplňuje Tornikidis.

Do fondu Rehabilitace ovšem nepřicházejí žádosti pouze o podporu dětí s mozkovou obrnou. Fond je totiž otevřen i dospělým žadatelům, ač jich je menšina. Lidé se ale potýkají s postižením mozku i v dospělosti. „Nejčastěji dospělí či jejich blízcí žádají o finanční podporu k úhradě lázeňských a rehabilitačních pobytů, které mají přispět ke stabilizaci zdravotního stavu pacientů. Ať už po mozkové příhodě, dětské moz-

kové obrně, případně z důvodu vážného úrazu hlavy,“ upřesňuje Zuzana Tornikidis. A dodává, že tyto pobyty často slouží i pečovateltům o dospělé pacienty k tomu, aby se jim trochu uvolnily ruce a mohli si odpočinout. Péče je totiž velice náročná. Časově, ale i fyzicky. Ve valné většině případů tato péče zůstane na některém z členů nejbližší rodiny. Aby nadace pomohla pacientům a právě i pečujícím osobám, udržuje fond Rehabilitace stále v chodu. A do budoucna ho Nadace Agrofert plánuje zachovat.





NADACE AGROFERT PODPOŘILA VÍCE NEŽ 8 MILIONY DOMÁCÍ HOSPICOVOU PÉČÍ

Do grantového řízení Nadace Agrofert na podporu organizací, které poskytují domácí hospicovou péči pro děti a dospělé, se v letošním roce přihlásilo na 40 subjektů. Naprostá většina z nich získala finanční podporu. Celkem nadace rozdělila více než 8,5 milionu korun.

„Předně bych ráda za Nadaci Agrofert poděkovala všem, kteří se do letošního grantového řízení přihlásili. Činností, jimž se domácí hospicové služby věnují, si nesmírně vážím. Navíc nyní, v době koronaviru, byla činnost všech těchto organizací značně komplikovaná. Máte můj obdiv!“ říká Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace Agrofert.

Z grantového řízení vzešlo celkem 35 subjektů, které získaly podporu nejčastěji ve výši 250 000 Kč. „Při hodnocení podaných žádostí pro nás bylo podstatné, v jakém regionu žadatel působí, zajímala nás kvalita a rozsah služeb, zda jsou dostupné po celý týden 24 hodin denně a za jaký poplatek. Zajímalo nás také, jaký je celkový rozpočet činností, jež potřeboval každý z žadatelů zafinancovat. Těší mne, že jsme podpořili téměř všechny žadatele. Je to dobrá zpráva nejen pro ně, ale hlavně pro jejich klienty,“ doplňuje Zuzana Tornikidis.

Nadace Agrofert hospicovou a paliativní péči podporuje již od svého založení, tedy 10 let. První grantové řízení pro hospice bylo vypsané v roce 2015. „Když jsme s podporou začínali, bylo téma umírání a odchodu ze života společenským tabu. Přitom každý z nás si nakonec přeje, aby závěr života prožil nejlépe doma – v místě, které známe, máme rádi. Právě proto jsou domácí hospice tolik důležité. Podporovat je považuji za jedno z našich nejlepších rozhodnutí,“ uzavírá Tornikidis.

Kompletní seznam podpořených organizací je dostupný na webu www.nadaceagrofert.cz

ZABĚHEJTE SI A PODPOŘTE DOBROU VĚC! PARTNEREM AKCE JE NADACE AGROFERT



Charitativní běžecký závod se letos uskuteční 16. října. Samozřejmě za předpokladu, že to pandemická situace dovolí. Nadace Agrofert je partnerem běhu již 6 let.

Běžecký závod Od nevidim do nevidim je spjatý s Honzou Říhou. Přestože je nevidomý, tak miluje sport – běh a horolezectví. Právě proto založil charitativní běh s trasami o délce 5,5 a 12 kilometrů, na kterých si mohou svoji fyzickou kondici v dobré společnosti procvičit profesionální běžci, ale i tzv. hobbíci nebo malé děti, pro které je určena trasa dlouhá 1 kilometr. Poběží se již tradičně ve Stříbrné Skalici. „Tuto charitativní akci podporujeme už řadu let. Moc se nám líbí, že Honza Říha propojil sport s pomocí konkrétním lidem. Každý ročník se totiž nese v duchu podpory vybraného člověka s handicapem. Způsob pomoci, který Honza Říha vymyslel, je až dojemný. Přitom je sám nevidomý. Těžko ale hledat druhého tak aktivního a všestranně sportovně nadaného člověka, jako je právě Honza,“ říká s úsměvem Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace Agrofert.

Charitativní běžecký závod je i v letošním roce jednodenní. Koná se v sobotu 16. října 2021 ve Stříbrné Skalici. Registrace k závodu probíhá online přes web www.odnevidimdonevidim.cz. Pojdte si tedy zasportovat a podpořte dobrou věc! Na viděnou ve Stříbrné Skalici!

OBJEKTIVEM JITKY

At' už jsem kdekoliv, fotka mě prochází na každém kroku. A léto bylo ideální příležitostí pro fotky nejen se zemědělskou tematikou. Na výstavě Naše Pole, jejímž dlouholetým partnerem je Cerea, byly k vidění tradiční i netradiční plodiny. Na Vysočině v Agro Rozsochy nám vysvětlili, proč a jak střídají plodiny. V Deze právě probíhala letní zarážka a nakonec focení toastové linky v Penamu.



Agro Rozsochy



Výstava Naše Pole





Deza



Penam





PERSONALISTIKA A INFORMAČNÍ SYSTÉM JDOU RUKU V RUCE

Jedna z definic personálního informačního systému zní: „Je to nástroj, díky němuž evidujete a spravujete veškeré potřebné personální údaje o osobách v pracovněprávních vztazích.“ Jak prosté. Je stejně tak jednoduchý personální informační systém v koncernu Agrofert? Otázky na toto téma jsme položili Mgr. Jaroslavě Doležalové – personální manažerce koncernu Agrofert, která za projekt implementace odpovídá.

Co AGROFERT a personální informační systém...

Samozřejmě, že existuje. Naše společnosti v rámci koncernu by v dnešní legislativně velmi komplikované době nebyly už schopny fungovat v klasické podobě tužka x papír. Já ještě na začátku kariéry zažila ony klasické „výplatní pásy“. Pro mladší jen krátký exkurz. Byly to obrovské papírové archy, které se přes kopírák ručně propisovaly. Každému zaměstnanci byl věnován jeden řádek v rozměru přibližně na výšku 2 cm a na délku 40 cm. Do řádku se spočítala ručně mzda a celý arch se také ručně sčítal tzv. do kříže a všechny sloupky a řádky musely být v souladu. Vrchní strana těchto archů byla perforovaná a právě ten první řádek se po výpočtu opatrně odtrhnul a ve výsledku vznikla ona výplatní páska. Ta se předávala zaměstnancům většinou s výplatou v hotovosti, kterou onen zaměstnanec podepisoval na výplatním sáčku.

Ano, ale současnost je už jinde

Personální informační systém si můžeme představit jako obyčejnou skříň s řadou zásuvek, kterou máme každý doma. Ta skříň je krásná zvenku i zevnitř, ale je uvnitř naprosto prázdná a čeká na naplnění. Tak přesně funguje personální informační systém v rámci našeho koncernu. Jak, čím, v jaké rychlosti a v jaké kvalitě svoji „skříň“ uživatelé naplní, je pouze na nich a na jejich potřebách. My v rámci centrály pouze metodicky řídíme.

Dobře a čím tedy naši uživatelé personální systém naplňují?

Je nutné velmi pečlivě rozlišit, jaká data můžeme v rámci současné legislativy jako

FAKTA

PERSONÁLNÍ INFORMAČNÍ SYSTÉM
TARGET 2100 A WEBOVÁ APLIKACE
ONLINE-SOLUTION

Zahájení implementace

2012

Počet implementovaných společností
v rámci koncernu ČR + SR

107

Počet zpracovávaných zaměstnanců
měsíčně

více než 16 tis.

personalisté o zaměstnancích, ať už současných nebo bývalých, shromažďovat. Nejzákladnější moduly, to jsou ty výplně zásuvek, které v systému využíváme, jsou moduly mzdy a personalistika. To je páteř informačního systému. V jednom se spravují data o zaměstnancích a ve druhém se vypočítávají nároky na mzdy. Ale naši uživatelé samozřejmě v dnešní době potřebují a využívají daleko větší rozsah systému. Modulů je celá řada, snad na žádný nezapomenou: prémie, dokumenty, docházka, cestovní příkazy, workflow schvalování žádank o nepřítomnosti, úkolové mzdy, elektronické výplatní pásky, elektronické evidenční listy, elektronická daňová prohlášení, lékařské prohlídky, vzdělávání, dokumenty, ochranné pomůcky, hodnocení, popisy pracovních míst, BOZP, organizační struktury, HR controlling, webové aplikace pro vedoucí pracovníky. Moduly jsou připraveny, otestovány a plně funkční. Některé společnosti je využívají všechny, některé jen část.

Tak to už je pořádný seznam...

Ano, dnes jsme asi trochu dále než u klasické výplatní pásky ve formě proužku papíru. Za každým jednotlivým modulem stojí obrovský kus práce všech, kdo moduly testovali a připravovali pro běžné využívání. Cílem využívání modulů je automatizace celého personálního procesu a hlavně jeho efektivita. Navíc si dovoluji říci, že ve mzdovém účetnictví a v personalistice je největší frekvence legislativních změn v daném čase. Změny jsou v softwaru automaticky upraveny, ale mzdová účetní a personalista musí znát legislativní dopad změn. Pokud si představíte, že ručním způsobem mzdová účetní zpracovala do 100 zaměstnanců, tak dnešní softwarové aplikace jí umožní při správném nastavení interních procesů a softwaru zpracovat i desetinásobek. Samozřejmě za určitých podmínek.

Jaké to jsou podmínky?

Tou nejzásadnější a nejdůležitější podmínkou je fakt, že každý z nás má svého nadřízeného. Já velmi ráda používám při implementacích takovou slovní hříčku „každý sluha může mít pouze jednoho pána“. Tím si většina uživatelů uvědomí, že všechno v pracovněprávním světě funguje z pohledu zaměstnanec a vedoucí zaměstnanec. Legislativně řečeno: „Vedoucí zaměstnanec je oprávněn průběžně a soustavně stanovit a ukládat pracovní úkoly, organizovat, řídit a kontrolovat práci a dávat podřízenému zaměstnanci k tomu účelu závazné poky-

ny...“ Tato věta vystihuje vše. Většina vedoucích pracovníků byla mnohdy zvyklá řešit podklady pro mzdu tak, že část úkolů zbyla na rozhodnutí a dopočet mzdové účetní. Ta v konečné fázi vlastně dokončila měsíční výkaz zaměstnance, propočítala příplatky, přesčasy a řadu dalších položek a tak přebírala odpovědnost z vedoucího pracovníka částečně na sebe. To bylo a, dovoluji si říci, stále je jedno z nejužších míst při implementaci systému. Je to pouhé převzetí odpovědnosti a administrativa. Změna takto nastavených procesů a zvyklostí v každé společnosti je velmi zásadní a každý proces změny prostě bolí.

Zmínila jste slovo implementace, co si pod ním máme představit?

Implementace je určitá forma realizace myšlenky. Myšlenka vznikla už v roce 2011, kdy v rámci koncernu Agrofert byly dokončeny fúze v zemědělské sekci, a vznikl tak jeden z největších segmentů v rámci koncernu. Cílem bylo nastavit personální procesy a software tak, aby bylo dosaženo sjednocení a hlavně výše zmíněná efektivita zpracování mezd a personalistiky. Ze své zkušenosti si ale dovoluji říci, že implementace personálního systému je o stupeň náročnější, protože se týká zaměstnanců a jejich mzda. Dovolím si opět se vrátit trochu do historie, kdy mi kdysi v mých začátcích jedna skutečně báječná mzdová účetní řekla krásné moudro: „Mzdová účetní se nemůže splést, protože co jednou špatně vydá, už nikdy nemůže opravit a vzít zpět.“ A tak to skutečně ve světě mezd je. Proto, když si dnes vzpomenu na začátky, kdy jsme v zemědělské sekci prvně otevřeli dveře ve společnosti Cerea a začali kolegům popisovat, co a jak budeme měnit a co to těm konkrétním uživatelům přinese, vypadá to už nereálně. V podstatě jsme z tužky a papíru naučili vedoucí pracovníky spravovat data o pracovní době a úkolových mzdách jejich podřízených pracovníků v počítači.

Co implementace přinesla?

Dobrá otázka a bude hodně záležet na tom, komu jí položíte. Ono je vlastně nyní na všechno tak trochu více vidět... ☺ Rádovým zaměstnancům přinesla určitě více povinností a důraz na disciplínu související s pracovní dobou. Manažerům reporty, přehledy a jistotu, že v oblasti legislativy je vše v systému tak, jak má být. Většinou personálním manažerům, zvláště v zemědělství, změnila většinu HR procesů od základů.

A co přinesla vám?

Obrovskou zkušenost. Prošla jsem většinou společnostmi, kde se software implementoval a stále implementuje, ať to jsou firmy v rámci zemědělství, chemie či potravinářství, v rámci ČR i SR. To je obrovské poznání firem a jejich zaměstnanců v rámci koncernu. Naučila mě věřit lidem a vážit si jejich práce. Naučila mě pokoře, trpělivosti, nebát se sama jezdit autem v rámci Česka i Slovenska. Naučila mě, že zvládnout být sama v cizích hotelích, stejně tak i v kupé lůžkového vlaku. Hlavně mi však ukázala, že vedle vás musí být vizionář, a ten v podobě našeho pana personálního ředitele Rubeše je, a naučila mě, že vy musíte věřit jemu a on musí věřit vám. ■

LUCIE JINDŘICHOVÁ

HR MANAŽERKA PRIMAGRA, A.S.

Když se v roce 2014 začala připravovat změna personálního informačního systému, tak nikdo v rámci prvovýrob tomu nechtěl věřit. V té době jsem pracovala na pozici technika, který mimo jiné zajišťoval i podklady pro mzdy. Nedokázali jsme si představit, že mezi denní rutinu bude patřit označení příchodu a odchodu na docházkovém terminálu. Na přelomu roku 2014 a 2015 ale implementace skutečně začala. Začátky byly hodně náročné. Nezaváděli jsme jenom nový systém, měnili jsme celý personální proces. Mylně jsme se domnívali, že ten původní byl plně funkční a změny nebyly nutné. Když se nyní ohlédnu dozadu, byl to správný krok. Jasně jsme si nastavili „pravidla hry“, vše má svůj řád, svoje místo. Nemohu však říci, že je hotovo. Stále je co zlepšovat. Co se týká mě, posunula jsem se za tu dobu z pozice technika ve středisku v prvovýrobě na pozici HR manažerky. Mám práci, kterou mám ráda, okolo sebe bezva kolegy, za zády fajn tým, který je tady, když potřebuji. Pokud bych to měla shrnout, tak za to všechno může implementace personálního a mzdového systému.



JAK VYPADÁ SPLNĚNÝ KLUKOVSKÝ SEN

Malí kluci sní o tom, že jednou budou hasiči. Honza Boura, který od roku 1992 pracuje jako hasič ve společnosti Synthesia, vždycky snil o Dakaru. A to se mu v roce 2018 splnilo. Dostal nabídku, která se neodmítá. Jet jako mechanik v týmu Ondřeje Klymčiwa. Povídali jsme si spolu nejen o dakarské rallye, ale i o jeho vlastní závodní kariéře v Truck Trialu.

Jaký byl Dakar 2018?

Byl to jubilejní 40. ročník, který se jel v Jižní Americe. Začínalo se v hlavním městě Peru v Limě, pak se jelo přes Bolívii do argentinského Buenos Aires, přibližně 9000 km. Byla to neuvěřitelně psychicky i fyzicky náročná akce. Na Dakaru se ani muži nestydí brečet. Není to žádná romantika, ale hlavně prach, špína, stres a pot. Když jsem se vrátil, řekl jsem, že už nikdy. I zde platí – nikdy, nebo navždy. Jel bych znovu a hned.

Kdy přišla nabídka na funkci mechanika?

Kamarád jel s týmem Klymciw Racing rok předtím. Po jeho návratu jsem ho pozval domů a chtěl vědět všechny podrobnosti, zajímavosti a podívat se na fotky. A moje žena, když jsme se loučili, mu řekla: „Tak kdybyste měli místo, dej vědět. On by strašně rád s vámi jel.“ A za půl roku mi volali, že by potřebovali pomoc, jestli bych souhlasil. Asi taky pomohlo, že sháněli někoho, kdo umí řídit nákladní auta.

Váhal jste?
Ani chvíli.



Jak vypadala příprava?

Půl roku před akcí jsme začali upravovat doprovodný kamion. Každé místo muselo být maximálně využito. Zavedla se voda, elektrika i klimatizace. Připravila se místa na spaní a zároveň celá garáž úplně se vším.

Vešla se spousta pneumatik, ty se musely měnit skoro každý den. Nesměla chybět sprcha, toalety i pračka, prostě veškeré zázemí. Také jsme museli upravit motorky a polepit do týmových barev závodní i doprovodné stroje.

A co přeprava strojů na dakarskou rallye?

Naložovalo se měsíc předem ve francouzském Le Havre. Náš konvoj tvořily motorky, kamion a dodávka. Nesmí se na nic zapomenout. Když něco nestihnete, tak něco málo ještě dostanete do letadla. Já třeba vezl pneumatiky, co nám chyběly. Je to velký logistický úkol všechno tam přepravit a nic nezapomenout.

Nedokážete si to představit, to se přepravuje v lodních kontejnerech?

Ne, jsou na to speciální palety, nám se podařilo 3 motorky umístit do kamionu, ta poslední byla zabalená v igelítech na paletě. Před závodem bylo pár dní v Limě, kdy se to celé vybalovalo a kontrolovalo. Zejména elektronika, kterou může poškodit slaná voda.

Jaké bylo městečko, kde byli všichni účastníci s podpůrnými týmy?

První den neuvěřitelně velké a poslední den velmi smutné. Odhadem bych řekl, že tam

bylo tisíc lidí. Jen motorek v té době jelo 150, každá motorka měla svůj doprovod, takže mechanik a řidič, případně novinář. V našem týmu byly čtyři motorky a doprovod osm lidí.

Mohl byste popsat běžný den?

Motorkáři startují první, takže vstávali mezi

čtvrtou a pátou a přejížděli na start. Ten může být i 200 kilometrů vzdálený. My hned začali balit, abychom stihli vše postavit v novém bivaku, než dojedou závodníci do cíle. Pak začala práce na motorkách. Běžná údržba byla výměna oleje, vyčištění filtrů, doplnění paliva, výměna pneumatik. Pokud bylo oprav hodně, tak se pracovalo dlouho do noci, aby byly stroje připraveny na další etapu. Denně jsem se rozhodoval, co opravit a co ne, někdy se vše stihnout nedalo, neustále se určovalo pořadí priorit. Stalo se, že si závodník ráno bral motorku přímo z rukou mechanika.

Takže toho člověk moc nenaspal?

My jsme byli dva mechanici na čtyři motorky. První noci jsme spali maximálně dvě hodiny a i to byl přepych. Při řízení jsme se pak střídali i po půl hodině, jak jsme byli vyčerpaní.

Vy jste si mohli vybírat místo v bivaku?

Některé bivaky byly předem vymezené pořadatelem, ale i tam hledáte místo, kde je rovina, pevné podloží a nehrozí například zapadnutí. Někde jsme si vybírali sami, pak bylo výhodné být blízko jídelny, toalet ☺

Při cestě se přejížděly Andy. Jak se vám dařilo zvládat nadmořskou výšku?

Celé tři dny jsme strávili ve výšce 3000 metrů nad mořem. Nejvýše jsme vystoupali skoro do pěti tisíc. Musím říct, že nám pomohl čaj z koky, který tam běžně prodávají i sáčkový.

A co stroje?

Nákladňák byl v pohodě, ale zlobila nás doávka. Naštěstí kolega od MRG už to znal a pomohl nám upravit nastavení pomocí počítače.

V současnosti jezdíte aktivně Truck Trial. Co je to za závody?

Není to o rychlosti. Je to o jezdeckém umění, o tom jak překonat zdánlivě nepřekonatelné. Na závodech se projíždí abnormálně těžký terén, kde jsou postavené sekce s bránami, které se musí projet. Nesmí být dotyk, nesmí se couvat. Jezdím jako spolujezdec a navigátor Bohumila Čápa v týmu Avia Future, který je mistrem Evropy.

Co má spolujezdec na starosti?

Kecá do řízení ☺. V některých místech řidič vůbec nevidí na branky, takže mu pomáhám s navigací.



BYLA TO NEUVĚŘITELNĚ
PSYCHICKY I FYZICKY
NÁROČNÁ AKCE.
NA DAKARU SE ANI MUŽI
NESTYDÍ BREČET.
NENÍ TO ŽÁDNÁ ROMANTIKA,
ALE HLAVNĚ PRACH, ŠPÍNA,
STRES A POT



Můžete nám přiblížit, jak vypadaly přejezdy mezi etapami?

Přejezd bývá o něco kratší než závodní etapa. Jezdilo se po krásných dálnicích nebo silnicích. Na cestu ale vyrážel celý konvoj skoro současně, takže spousta aut. Zároveň jste byli hlídáni. Každé auto mělo Tripy, vypadá to jako navigace a kontroluje rychlost. Pro kamion byla povolená maximální rychlost 80 kilometrů za hodinu a ta se nesměla překročit.

Co by se stalo?

Poprvé byste dostali výzvu, po druhé peněžitou pokutu a nakonec je časová penalizace závodníka. Přesto se každý snažil být v bivaku co nejdříve, aby si mohl vybrat místo.

Když jsme u těch čísel, jaký byl nejdelší přejezd?

Nejdelší byl 840 kilometrů, ale pak následoval den volna, to jsme nemuseli tolik spěchat.

Bylo něco, co vás na Jižní Americe překvapilo?

Poušť je tam šedá, špinavá, všude spousta prachu, ale místní chodí v bílém oblečení a jsou čistí, vy však máte na věcech neustále vrstvu písku. Taky jsem byl překvapený, že i v nejmenším krámku, garáži člověk může zaplatit kartou.

Jaké jsou plány do budoucna?

Právě jedeme mistrovství Evropy, je to celkem pět závodů, máme za sebou první ve Francii. Pak nás ještě čeká Rakousko, Francie a Německo. Ten první závod nám úplně nevyšel, skončili jsme šestí, ale neznamená to, že ještě nemůžeme být mistři Evropy.

A mistrovství republiky?

V Kunštátě jsme v srpnu byli první.

Tak držím palce, ať vám to vyjde. ■

ELIŠKA MALÁ

V LABORATOŘI
JE DŮLEŽITÁ
PEČLIVOST
A PŘESNOST

Do společnosti Cerea jsem jela s přesvědčením, že hlavním tématem rozhovoru budou žně a jak zvládají nápor v místních laboratořích. Eliška Malá, vedoucí centrální laboratoře, mi vysvětlila rozdíl mezi obilnou laboratoří, která je na každém síle, a chemickou laboratoří, kterou vede. Také mi přiblížila postup jednotlivých rozborů, které provádějí, a probraly jsme i její funkci metrologa.

Eliško, jak dlouho pracujete v centrální laboratoři?

Nastoupila jsem v červnu 2017, kdy byla centrální laboratoř zřízena. Je to chemická laboratoř a hlavní náplní práce jsou rozборы našich krmných směsí. Putuji k nám vzorky z našich výroben, tedy odsud z Pardubic, Havlíčkova Brodu a Kutné Hory. Na jednotlivých sílech jsou pak obilné laboratoře, které zjišťují kvalitativní parametry a senzorické vlastnosti dodávaných surovin. Ty jsou samostatné.

Jaké parametry u krmných směsí sledujete?

Sleduje se vlhkost a dusíkaté látky, tuk, popel, škrob a vláknina.

Jsou dané časové intervaly, ve kterých se odebírají vzorky a analyzují se?

Je dán roční plán. Každá výrobní má určeno kolik vzorků má odebrat a z jaké směsi. Pardubice nám dodávají vzorky každý den, Kutná Hora a Havlíčkův Brod 2x týdně. U odebraných vzorků se sledují kalibrační křivky, tedy křivky minima a maxima, zda se daný vzorek vejde do požadovaného rozmezí daného parametru.

Jak se určuje rozmezí daného parametru?

Kolegyně zpracovává receptury na každou krmnou směs. Tolerance daných parametrů



směsi se hodnotí podle nařízení komise EU 767/2009. Na jednotlivých výrobních mají analyzátor NIR, kde průběžně kontrolují kvalitu vyrobené směsi. Pokud některá hodnota neodpovídá, odebrá se vzorek, který u nás v laboratoři detailně zanalyzujeme.

Další věci, kterou děláte, jsou rozборы půdy a rostlin ...

Ano, je to služba zejména pro místní zemědělství a naše prvovýroby. Kromě rozboru dostane zákazník i přesně zacílené výživné opatření, které na základě výsledků doporučí moji kolegyně z divize hnojiv.

Jak dlouho takový rozbor půdy trvá?

Některé parametry se dají určit hned, jako například pH nebo obsah minerálního dusíku. Další prvky, jako jsou fosfor, vápník nebo hořčík, trvají déle, přibližně týden.

V čem je ten rozdíl?

Ve způsobu analýzy. Pro určení obsahu prvků se vzorek musí nejdříve usušit, to trvá minimálně 5 dní, samotný rozbor pak den až dva.

Jaké přístroje využíváte?

Naše laboratoř je dobře přístrojově vybavena. Pro analýzu vzorků krmných směsí máme celou řadu přístrojů. Pro určování jednotlivých prvků používáme spektrofotometr nebo atomový absorpční spektrometr.

Jaký je mezi nimi rozdíl?

Ten atomový je přesnější. Funguje tak, že aerosol analyzovaného vzorku je zaveden do plamene, kterým prochází paprsek světla, a na základě absorpce světla se určí obsah prvku. Spektrofotometr funguje na principu, že část energie světelného záření je pohlcena roztokem s rozpuštěnými látkami, a to úměrně koncentraci prvku v roztoku. Opět se na základě absorpce světla určí obsah prvku, to mají obě metody společné. Velmi zjednodušeně se dá říci, že atomový měří látku v plynu, zatímco spektrofotometr v kapalině.

Co považujete za důležité pro práci v laboratoři?

Člověk by měl být pečlivý a přesný. Někdy je to mravenčí práce, třeba právě určování prvků. Klasické rozборы u krmiv jsou naopak poloautomatické. Částečně je za nás dělají přístroje.

Další vaší funkcí je metrolog, co máte na starosti?

Veškerá zařízení po celé společnosti Cerea, ve všech střediscích. Každá váha a teploměr a další přístroje se musí pravidelně kalibrovat. Připravuji roční plán, komunikuji s dodavateli metrologických potřeb, dohlížím na termíny jednotlivých plánovaných kalibrací a kontroluji protokoly. Jsem takový hlídač pes ☺



KAPELA, CO ROZHÝBE I POULIČNÍ LAMPU



Říká se, co Čech, to muzikant. Dvojnásobně to platí i pro Karla Janků, vedoucího prodeje klíčovým zákazníkům Penamu. Hraje na akordeon v kapele Svitavy Ukulele Ensemble (SUE), která má neuvěřitelnou energii, která by roztancovala i pouliční lampu, a k tomu zpívá ve Svitavském Big Bandu.

Jste z muzikantské rodiny?

Táta sice suploval hudebku na škole, ale nebyla to jeho aprobace. Starší bratr hrál na žesťové nástroje a strejda na kytaru... ale doma nikdo na nic nehrál.

Chtěl jste někdy dělat muziku profesionálně?

Dlouho jsem zpíval ve sboru, asi dvacet let. A na konci střední školy jsem přemýšlel, jestli nezkusit konzervatoř, ale nakonec převládl zdravý rozum a šel jsem dělat něco „normálního“.

Akordeon je dost netypický nástroj, kdo vás k němu přivedl?

Úplně nevím, můj děda na něj sice hrával, ale já si to nepamatuji. Když jsem nastupoval do lidušky, chtěl jsem hrát na klavír, ale ten by se do našeho panelákového 3+1 nevešel. Tak volba padla na akordeon. Hrál jsem na něj šest let, pak jsem skončil. Byl to dril a já hrál ještě závodně volejbal. Akordeon mi ležel řadu let pod postelí a vytáhl jsem ho, až když jsem začal hrát s kluky ze SUE.

Jak vznikl nápad znovu hrát?

Když jsme kapelu dávali dohromady, tak jsme probírali, kdo co umí a mohl by přinést. Já měl mít na starosti aranžéřský zpěv. Kromě toho hraju na různé nástroje. Na foukací harmoniku, zahraju i na cajon, na kytaru a tím pádem i na ukulele, protože je podob-

né. Pak mě napadl akordeon. Že by mohl být základní harmonickou nebo rytmickou linkou. Kapely, které ho používají, jsme znali, takže jsme věděli, jak to vypadá zvukově. A tak jsem akordeon vytáhl, oprášil a začal znovu cvičit.

Je těžké se k němu vrátit, nebo se to nezapomíná...

Základy člověk nezapomene. Ale pravdou je, že party na akordeon si musím psát poměrně jednoduše. Přeci jen není čas, abych několik hodin denně trénoval.

Představíte v krátkosti SUE?

Je to devět chlapů, kteří hrají na ukulele, máme také cajon, basu, já hraju na akordeon a většina z nás zpívá. Děláme většinou cover verze známých pecek. Od Adele po Horkýže Slíže.

Jak si vybíráte skladby, které budete hrát?

Máme seznam, do kterého pravidelně přidáváme, kdo co slyší nového. Pak uděláme první přehrávku a zjišťujeme, jestli se nám skladba líbí a půjde zahrát. Některé skladby vzhledem k nástrojovému obsazení kapely nejdou předělat vůbec, některé jsou pro nás příliš složité. Nikdo z nás není profík.

Jak složitá je samotná aranž?

Není to úplně těžké, ale nějaký čas to samozřejmě zabere. Mezi ukulele se rozdělí 2-3 rytmické linky. Do toho sólové ukulele a basa. Cajon drží ty nejdůležitější rytmické patery. Akordeon hraje opravdu akordy, aby se to zvukově zahustilo, protože ukulele mají malý rozsah, takže aranž dostane plnější zvuk. Ve zpěvu se oproti originálu snažíme přidat nějaké vícehlasy.

Na čem momentálně pracujete?

Právě předěláváme jednu písničku Franty Černého z Čechomoru. Vybrali si nás jako

předkapelu a budeme s nimi hrát 24. 9. v Jablonci nad Nisou.

Která to je?

To je tajemství, ale zkusíme do toho namontovat prvky punku a hipopu, tak uvidíme...

A jaké jsou další plány?

Asi bych se nejdříve ohlédl na nedávným benefičním koncertem, na kterém jsme vybrali a zaslali 15 000 korun na tornádem poškozenou Moravu. Dál je to trošku otázník, záleží na tom, jaká bude epidemiologická situace. Typicky míváme na podzim naplněný kalendář, ale teď jsme si nechali prostor na zkoušení, abychom v Jablonci s Čechomorem byli dokonalí a také se připravili na nahrávání cédéčka, které plánujeme vydat příští rok. Před Vánoce chystáme velký koncert u nás ve Svitavách na náměstí. Chceme ho udělat netradičně. Zapojit sbory, všechny naše děti a další spoustu muzikantů. Už máme vybrané kolody a písničky, které nám umožní takové aranžmá. Ale bude to záležet na situaci, zda bude možné zkoušet a scházet se. 25. prosince budeme tradičně hrát na Vánočním bigbitu, to je malý festival ve Svitavách. ■

Více informací najdete na Facebooku kapely



MEDIA PROJEKT ZA 1. POLOLETÍ 2021

MEDIÁLNÍ SKUPINA MAFRA STABILNĚ ZŮSTÁVÁ NEJSILNĚJŠÍM DOMEM NA TISKOVÉM TRHU V ČR

Podle v srpnu publikovaných výsledků výzkumu čtenosti Media projekt za 1. pololetí 2021 vzrostl zásah mediální skupiny MAFRA od posledních měřených dat na 3,276 milionu čtenářů na vydání. MAFRA je tak nadále lídrem tiskového trhu v ČR, jehož tituly i ve složitých podmínkách významně rostou, přinášejí přidanou hodnotu pro čtenáře a inzertům nabízejí atraktivní zásah. Čtenářsky významně posilují všechny časopisy životního stylu pro ženy a společenské tituly, meziroční nárůst zaznamenávají také veškeré programové tituly. Časopis **TÉMA** opět dosahuje historicky nejvyšší čtenosti. Nejvíce rostoucím titulem od posledního měření je týdeník zdarma **5plus2**.

DENÍKY

Celostátní zpravodajské deníky **MF DNES** (455 tisíc) a **Lidové noviny** (153 tisíc) společně osloví více než 500 tisíc čtenářů, a představují tak atraktivní oporu pro silný zásah inzertní kampaní.

Deník **Metro** s 341 tisíci čtenářů i nadále suverénně zaujímá pozici nejčtenějšího deníku v Praze a okolí a zároveň nejčtenějšího deníku zdarma.

Týdeník zdarma **5plus2** je dalším novovým titulem s velmi vysokým počtem čtenářů, a to 649 tisíc na vydání. Týdeníku od posledního zveřejnění výsledků čtenosti přibýlo 48 tisíc čtenářů a stává se tak nejvíce rostoucím titulem MAFRA.

Zpravodajsko-společenský týdeník **TÉMA**

opět dosáhl historicky nejvyšší čtenosti, když meziročně zaujal 33 tisíc nových čtenářů a momentálně se těší ze 234 tisíc čtenářů na vydání.

TITULY PRO ŽENY A SPOLEČENSKÉ ČASOPISY

Od posledních dat roste čtenost všem společenským titulům MAFRA a titulům pro ženy.

Nejčtenějším společenským titulem MAFRA zůstává týdeník **Rytmus života** s 370 tisíci čtenářů, který je ve své kategorii zároveň nejprodávanejším na trhu. Týdeník **Pestrý svět**, řadící se k nejpoblárnějším na domácím trhu, má 207 tisíc čtenářů a roste i měsíčníky **Retro** a **Nostalgie** pod svými

značkami (**Rytmus života**, respektive **Pestrý svět**). Specialista na české celebrity, týdeník **Čas pro hvězdy** posiluje na 65 tisíc čtenářů. V rámci časopisů MAFRA pro ženy nejvyšší nárůst zaznamenávají týdeník **Tina**, a to o 15 % (21 tisíc) na 164 tisíc čtenářů a měsíčník **Můj svět** s nárůstem o 20 % (23 tisíc) na 135 tisíc čtenářů. Čtenost úspěšně roste i týdeníku **Chvilka pro tebe** se čteností 360 tisíc čtenářů, čtrnáctidenníku **Napsáno životem** s nárůstem na 180 tisíc čtenářů a pozadu v rostoucí čtenosti nezůstávají ani čtrnáctidenní **Čas na lásku** se čteností 97 tisíc i týdeník **Claudia** s 92 tisíci čtenářů.

TITULY ŽIVOTNÍHO STYLU PRO ŽENY

Významných meziročních nárůstů dosahují i tituly MAFRA životního stylu pro ženy: jedničkou v segmentu zůstává čtrnáctidenní **Žena a život**, který posiluje o 40 tisíc na 270 tisíc čtenářů. Měsíčník **Cosmopolitan**, který v červenci představil nový koncept, roste o 38 tisíc na 156 tisíc čtenářů a měsíčník **Harper's Bazaar** s nárůstem o 20 tisíc oslovuje 74 tisíc čtenářů.

Pozitivní trend vykazuje i zástupce v segmentu titulů o vaření, měsíčník **Chvilka v kuchyni** z portfolia úspěšné značky **Chvilka pro tebe**, který meziročně roste o 24 tisíc na 166 tisíc čtenářů.

TELEVIZNÍ ČASOPISY

Také všechny programové tituly MAFRA meziročně rostou: kategorií vede čtrnáctidenní **TV Max**, jeden z nejčtenějších časopisů na trhu vůbec, s meziročním nárůstem o 3 % na 479 tisíc čtenářů. Týdeník **Televize** i čtrnáctidenní **TV Plus 14** dosahují meziročně dvojciferných nárůstů (o 31 %, respektive o 43 %). Čtrnáctidenní **TV Revue** pak ve čtenosti překračuje stotisícovou hranici (104 tisíc čtenářů).

Zdroje: Media projekt, Unie vydavatelů – ASMEA, Median – STEM/MARK, data za 1. a 2. čtvrtletí 2021

PORTÁL EMIMINO.CZ SLAVÍ 22 LET Z RODIČOVSKÉHO DENÍČKU VZNIKLA NEJNAVŠTĚVOVANĚJŠÍ STRÁNKA NEJEN PRO MAMINKY

Populární komunitní web eMimino.cz z portfolia mediální skupiny MAFRA už dávno není pouze diskuzním fórem pro maminky. Letos oslaví 22. narozeniny a měsíčně ho navštíví 1,5 milionu uživatelů, aby tu sdíleli své zkušenosti z různých oblastí denního života.

Nejčastěji probírají partnerské vztahy, domácnost, zdraví, porod, plánování rodičovství, těhotenství a péči o děti. Kromě diskuze nabízí eMimino.cz řadu sekcí pro celou rodinu – nechybí například testování a soutěže, recenze, kalkulačky, recepty, tipy na výlety či bazar. Odborný obsah pak zajišťují poradny lékařů a encyklopedie, která srozumitelně vysvětluje vše o rodičovství.

Tým webu eMimino.cz tvoří ženy různého věku – administrátorky, redaktorky a obchodnice, od bezdětných po maminky téměř dospělých dětí.

Web dokázal úspěšně konkurovat i globálním sociálním sítím a přitahuje stále nové uživatele. Každý uživatel zde totiž může po celou dobu zůstat pro ostatní anonymní, a chránit tak své soukromí. Díky tomu je možné na eMimino.cz řešit záležitosti týkající se rodiny, fyzického i psychického zdraví – zkrátka vše, co by návštěvník nikdy nesdílel veřejně na své sociální síti. eMimino.cz tak dává prostor požádat o pomoc a radu.

JAK VZNIKLO EMIMINO.CZ?

Manželé Zdeněk a Šárka si chtěli na internetu vytvořit deníček o svém miminku – jaké bylo těhotenství, vyšetření, porod a také soužití s miminkem. Postupem času jim začaly chodit první příspěvky od návštěvníků. Vznikl tak první ucelený český obsah o těhotenství a rodičovství.

- 2001 – k paní Šárce se přidaly další maminky, které psaly o svých mateřských zkušenostech v deníčcích (tehdejší blogy). Ve stejné době vznikla historicky první diskuze, kam mohli přispívat všichni návštěvníci webu eMimino.cz
- 2007 – web eMimino.cz oslavil 10 tisíc registrací. V té době už na něm maminky čile diskutovaly nejen o mateřství, ale také o cestování, partnerství a jiných tématech
- 2009 – eMimino.cz koupila společnost Webdio, proběhl kompletní redesign webu a vznikly nové sekce, např. recenze nebo bazar
- 2014 – eMimino.cz se stalo součástí mediální skupiny MAFRA. Vznikly zde další nové sekce jako recepty, kalkulačky, výlety nebo testování pro uživatele ■



IDNES PREMIUM V ZÁŘÍ OSLAVIL DVA ROKY

Prémiový projekt mediální skupiny MAFRA v pátek 17. září oslavil už druhé narozeniny a dál úspěšně roste. iDNES Premium svým předplatitelům nabízí exkluzivní obsah doplněný o kvalitní zábavu i specializované sekce iDNES Premium Zdraví a letošní novinku iDNES Premium Sport.

PRÉMIOVÉ ČTENÍ TISÍC ČLÁNKŮ, 140 MILIONŮ ZOBRAZENÍ

Jen během uplynulého roku vyšlo se zlatým logem iDNES Premium celkem 7893 článků, které si čtenáři zobrazili 140milionkrát. Skoro šest tisíc zpráv bylo publikováno na doméně iDNES.cz, o zbytek se podělily Lidovky.cz a Expres.cz.

PŘEDPLATNÉ: MF DNES ČI LIDOVÉ NOVINY ZDARMA

Digitální předplatné MF DNES obvykle stojí na rok přes 3000 Kč, v rámci iDNES Premium je zdarma. Čtenář má navíc k dispozici na výběr i digitální verzi Lidových novin, časopisů Speed, Téma, Žena a život a další. Celkem má v rámci členství možnost získat přístup k až 10 časopisům a novinám v jejich digitální podobě.

DVA FILMOVÉ TRHÁKY TÝDNĚ, E-KNIHY I AUDIO

Za poslední rok měli členové iDNES Premium bezplatně k dispozici 127 různých filmů a seriálů, 67 audioknih, 48 e-knih.

VSTUPENKY NA KONCERTY, DO DIVADLA I NA SPORT

Přednostní prodej vstupenek na žádané koncerty, výhodný nákup 1+1 vstupenka do divadla zdarma, příležitost získat last minute lístky na vyprodanou událost. V přednostním prodeji si čtenáři iDNES Premium v září například nakoupili vstupenky na koncert 2Cellos, v předchozích měsících byl velký zájem o Rage Against the Machine, Guns N' Roses, System of a Down či Erika Claptona.

Více informací o výhodách iDNES Premium najdete na www.idnes.cz/premium



ZA SCÉNOU PROFILU @MUKYKVASKOVANIE

Poznáte náš FB a IG profil @mukykvaskovanie? Tento profil sme zriadili pre nadšencov domáceho kváskového pečenia a prinášame na ňom ako najčerstvejšie informácie o našich múkach na kváskovanie, tak i inšpiratívne recepty vo forme štýlových fotiek. Radi by sme Vás preto zobrali do zákulisia prípravy a tvorby fotografií.

Najprv je potrebné premyslieť moodboard, do ktorého bude fotografia ladená. Každý štýl dodáva totiž fotografii iný nádych. Nasleduje príprava receptu, pričom takmer každý jeden kúsok upečieme my na marketingovom oddelení, aby sme našim followerom podali ten najautentickejší zážitok. Nasleduje veľmi dôležitý výber tzv. props, čo sú dekorácie a detaily, ktoré dotvoria celkový recept. A občas je potrebná aj naša fyzická asistancia pri dotvorení atmosféry ☺ Alebo zapojenie samotného fotografa do scény. Kvalitná fotografia, ktorá zaujme na prvý

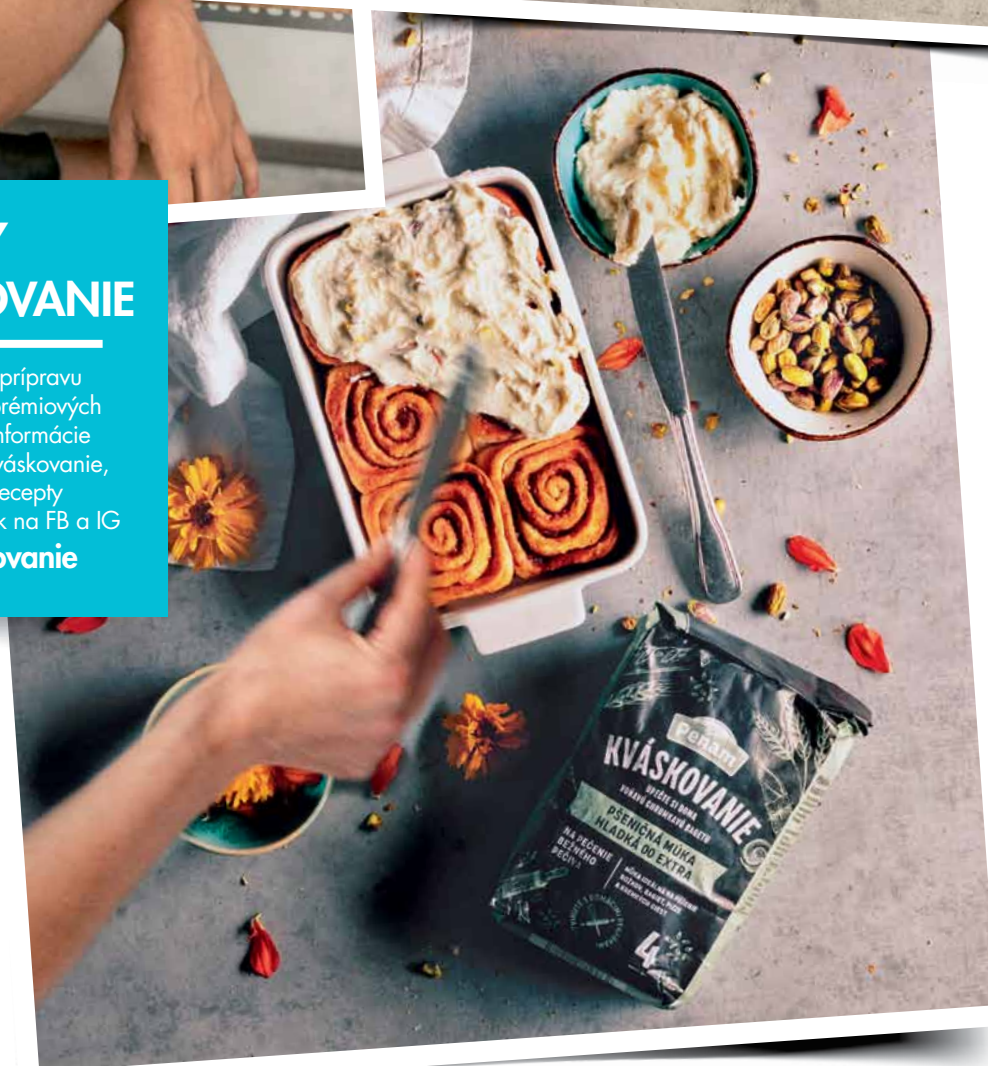
pohľad, však vyžaduje najmä profesionálneho fotografa, ktorý scénu dokáže nielen skvele osvetliť, ale „vytiahnuť“ v postprocese z fotografie maximum. Fotili sme preto v nitrianskom štúdiu Norbert Eggenhofer v ktorom sa profesionálnej fotografii a škole fotografovania venujú viac ako 1/2 milióna produktových fotografií. Ich skúsenosti dokonca siahajú až do USA, napríklad fotením pre VOGUE. Sme preto veľmi radi, že toto štúdio prijalo našu ponuku na spoluprácu, a vytvárame tak spoločne príbeh našich múk. Veď posúďte sami.





MÚKY NA KVÁSKOVANIE

Sleduj naše tipy na prípravu domáceho pečiva z prémiových múk, najčerstvejšie informácie o našich múkach na kváskovanie, tak i inšpiratívne recepty vo forme štýlových fotiek na FB a IG @mukykvaskovanie



42

dní vyzrálý prémiový salám



KOSTELECKÉ UZENINY
 VYZRÁLÝ SALÁM
 — ANI 1917 HO —
KŘEMEŠNÍK
 PRÉMIOVÝ SALÁM S UŠLECHTILOU
 BÍLOU PLÍSNÍ NA POVRCHU

UNIKÁTNÍ ZPŮSOB ZRÁNÍ | **42** DNÍ VYZRÁLÝ | Z VYBRANÉHO VEPŘOVÉHO MASA

Rezeň a Kostelec
OD ROKU 1917




Křemešník je vyroben z pečlivě vybraného a řemeslně opracovaného českého vepřového masa

Za kvalitu a původ masa ručí

Rezeň a Kostelec

Prémiové české steaky s garancí — původu —

V EXKLUZIVNÍ SPOLUPRÁCI
S LUKÁŠEM KRPÁLKEM

DVOJNÁSOBNÝM
OLYMPIJSKÝM VÍTĚZEM



Načtěte kód
a zjistěte více

Špičková kvalita masa začíná
u péče o zvířata

Řezníci z Kostelce

KRAHULÍK V NOVÉM

Podstatná část roku 2021 byla v Krahulíku věnovaná přechodu na nové obaly. Tato změna měla dva cíle, tím prvním je, celkem samozřejmě, aktualizace logotypu a veškerých materiálů v souladu s trendy a posláním značky. Tím druhým, neméně podstatným, je i ochrana životního prostředí, a proto přecházíme s celým portfoliem výrobků na čiré vaničky. Tato změna přinese snížení uhlíkové stopy našich obalových materiálů.

ZMĚNY

Výchozím bodem pro nový design a všechny jeho prvky byla naše úcta k přírodě. Sídlíme na pomezí Vysočiny a Jihočeského kraje, místech, kde je krásná příroda, kde vládnou tradice a ještě se stále ctí poctivé řemeslo. Všechno tohle jsme chtěli dát i do nových obalů. Proto je součástí nového brandingů krajinka, tolik typická pro Vysočinu. Zemědělská usedlost, kterou naleznete v každé vesničce a pro další „známost“ najdete v pozadí i traktor. Změnili jsme i logo samotné, v souladu s trendy jsme je zjednodušili a upustili od šikmé stuhy, která se už zdála zastaralá. Aktualizovat jsme museli i náš claim, protože „zbystřete smysly“ už s dobou pozbylo význam. Kampaň odkazující na lidské smysly už pamatuje málokdo. Proto přišel nový claim. „Tradičně spolu“ vychází z tradice naší značky a tolika výrobků, které se staly běžnou součástí života každého z nás. Kdo neměl na výletě tradiční chleba s máslem a s Vysočinou? Mimochodem, víte, že ta první se dělala u nás v Hodicích?



Tradičně spolu



Ekologie a životní prostředí

Jsme pyšní na to, že změna obalů nebyla samoúčelná a nebyla jen o designu. V Krahulíku milujeme přírodu a už dlouho se snažíme ji chránit. Pečlivě vybíráme dodavatele, kteří sdílejí podobné hodnoty a vyhýbáme se nadužívání materiálů. U nových obalů přecházíme s celým sortimentem na čiré vaničky a optimalizací jsme také dosáhli menší spotřeby materiálu. Každoročně teď ušetříme minimálně 4 tuny plastu! Pro představu tuna plastu je zhruba 50 000 plastových lahví. My jich teď každoročně ušetříme 200 000. Naše snahy však

Vývoj loga

Krahulík jako značka je tu s námi již hodně dlouho. Během let se dočkal spousty změn, od prvního loga, které se těžko tisklo kvůli své detailnosti. V druhém logu pak zase krahujec vypadá trochu příliš přísně. V roce 2015 se podařilo jeho výraz uvolnit a na to jsme chtěli navázat. Nešlo nám o nic extrémního, jen ho trochu aktualizovat. Kresbu krahujce jsme osvobodili, aby nebyl uzavřený ve svém erbu. Odebrali jsme barevný přechod na pozadí a aktualizovali stuhu. Přes nevelké změny se ale podařilo logo, které si, doufejme, každý zapamatuje! ■



zdaleka nekončí jen u plastů. Naše výrobky do supermarketů putují v kartonových obalech. Všechny kartonové obaly, které používáme pochází buď z recyklovaného materiálu, nebo materiálu certifikovaného FSC. Tato certifikace zaručuje, že materiál pochází ze zodpovědně obhospodařovaného lesa. Mezi principy FSC patří mimo jiné udržovat, ale i obnovovat pro lokalitu typické ekosystémy. Tedy hospodařit tak, aby les netrpěl. Nemusíme snad zdůrazňovat, že takové snahy jsou nám na Vysočině velmi blízké. Naše snahy tím ale rozhodně nekončí.



NOVINKY
Z NAŠI
PRODUKCE



VITACELIA

BEZLEPKOVÉ ZMESI

V bezlepkovom svete sa neustále deje niečo nové. E-shop www.vitacelia.sk vám prináša hneď 6 novinek v podobe bezlepkových zmesí, z ktorých si môžete v pohodlí domova vykušíť rôzne bezlepkové dobroty. **Bezgluténová zmes chlebová CELIO** je ideálna na prípravu krásne chrumkavého tmavého pečiva bez lepku. S **bezgluténovou zmesou chlebovou tmavou** zase vykušíte chrumkavý chliebik s ľanovými a slnečnicovými semiačkami. Ak hľadáte ideálnu zmes na prípravu bezlepkového bieleho pečiva, predstavujeme Vám **bezgluténovú zmes chlebovú svetlú**. Milovníci sladkého si prídu určite na svoje s našou **bezgluténovou zmesou na prípravu muffinov**. Pripraviť voňavý bochník s hrozienkami alebo ovocím teraz už nie je žiadna veda! S **bezlepkovou zmesou na jemné pečivo** vykušíte voňavé a chrumkavé zárazy! Našu šesticu uzatvára **bezgluténová zmes bagetová**, s ktorou si môžete pripraviť krásne chrumkavé bagetky, žemle alebo kaizerky. Pripraviť si chrumkavé bezlepkové pečivo v pohodlí domova nikdy nebolo jednoduchšie. Stačí navštíviť náš e-shop www.vitacelia.sk a my Vám chutné bezlepkové dobroty privezieme až k Vám domov.



SPOLUPRÁCA S ATTILOM

Leto je už síce za nami, napriek tomu si ešte stále stíhate do konca roka vyformovať poriadny pekáč buchiet s Attilom. Odoberatelia Penam Magazínu mali túto exkluzivitu už v lete, avšak teraz sú už videá na formovanie postavy s Attilom dostupné pre všetkých na webe Penam Magazínu. V spolupráci so skúseným MMA zápasníkom Attilom, sme pripravili štvortýždňový koncept cvičenia, ktorého cieľom je formovanie postavy nielen do plaviek. Každý týždeň Vás Attila prevedie novou sériou účinných cvikov, ktoré sú bežnou súčasťou tréningu MMA zápasníkov. Práve vďaka pravidelnému tréningu sa môžu zápasníci a spolu s nimi aj Vy, bez výčitiek zahryznúť do voňavého pečiva a sladkých buchiet. Attila si pre všetkých pripravil aj malé prekvapenie, v podobe exkluzívneho tipu na životosprávu. Attila v letných mesiacoch jún a august predstavil horúcu novinku, Proteínový Toust v Českej republike, a to hneď v predajniach ALBERT a TESCO. Proteínový toust z Pardubickej pekárne je unikátny svojím guľatým tvarom a výbornou chuťou. V každom jednom krajci môžete očakávať poriadnu nálož proteínov, ktoré zasýtia organizmus na dlhšiu dobu. Podľa zápasníka MMA Attilu, je proteínový toust ideálny po trvdom tréningu.



Doporučuje Attila Végh

Végh

WWW.PENAM.CZ



NOVINKA MLÉČNÝ DEZERT TATRA MLSNI.SI „VLA“

Mléčný dezert Tatra Mlsni.si VLA z plnotučného mléka s krémově vláchnou konzistencí vás nadchne svou lehkostí a skvělou chutí. Vše dokonale doplňují ty nejkvalitnější marmelády s velkými kousky ovoce.

Mléčný dezert VLA je v České republice úplná novinka. Inspirovat jsme se nechali v nádherné krajině Holandska, kde jsou VLA dezerty velice oblíbenou pochoutkou.

K dispozici ve dvou variantách – s vanilkovou příchutí a jahodami a kakaový s višněmi.

Marmeláda je od mléčné části dezertu oddělena, proto můžete celý dezert (ne)zamíchat dohromady – prostě tak, jak to máte nejraději. Užijte si svou chvilku mlsání s novými mléčnými dezerty Tatra Mlsni.si VLA!



MLSNI SI TVAROHOVÝ MIX OD TATRY!

Tatra Mlsni.si tvarohový mix je řada čtyř chutných dezertů, jejichž základem je polotučný tvaroh doplněný o kvalitní marmeládu s více než 30 % ovoce nebo oblíbené Pikao. Dezerty obsahují vysoký podíl bílkovin a žádná umělá sladidla, proto představují chutnou součást snídaně nebo svačiny. Díky skvělé chuti a kvalitě získala jahodová varianta prestižní ocenění „Mlékárenský výrobek roku 2021“. Tak neváhejte a mlsněte si i vy!

www.tatramleko.cz



Tatra

MLÉČNÝ DEZERT S KOUSKY OVOCE

MLSNI.si Vla

- KRÉMOVĚ VLÁČNÝ DEZERT -



WWW.TATRAMLEKO.CZ

VAŘTE JAKO ŠÉFKUCHAŘ!

OSOBITÉ CHUTĚ PODZIMU

Barevný podzim s sebou přináší chladnější počasí, kratší dny a delší noci. Zpestřete si období podzimu nevšedními pokrmy, které vás zahřejí a pěkně provoní váš domov. Přípravil je pro vás Miroslav Lojda – šéfkuchař prestižní pražské restaurace Columna...



VZKAZ Z KUCHYNĚ

Podzim nabízí nepřehlednou škálu barev i chutí a to se musí odrazit také v kuchyni. V sestavování následujícího menu jsem se inspiroval jeho osobitostí a zvolil jsem ingredience, které přímo odráží rozverný charakter tohoto ročního období – dýně a kaštiny. Tak ať vám chutná...



HORKOU EXOTIKU VYKOUZLÍTE V MŽIKU

Milujete chuť dále? Vsaďte na kombinaci kokosového mléka, koriandru a muškátové dýně. Chutná polévka provoní celý váš domov a v sychravém podzimním počasí spolehlivě zahřeje. Hotová bude raz dva...

DÝŇOVÝ KRÉM S KOKOSOVÝM MLÉKEM, SEMÍNKY A KORIANDREM

INGREDIENCE NA 4 PORCE 80 g másla, 50 ml řepkového oleje, 1 ks cibule, 0,8 kg očištěné a nakrájené muškátové dýně, 0,5 l zeleninového vývaru, 2 stroužky česneku, 150 ml kokosového mléka, 100 ml smetany ke šlehání, sůl, pepř, dýňová semínka, čerstvý koriandr

POSTUP Cibulku nakrájíme najemno, zpěníme v hrnci na oleji. Následně přidáme máslo a dýni opečeme ze všech stran. Zalijeme vývarem, přiklopíme a vaříme doměkka. Odstavíme z plotny a tyčovým mixérem rozmixujeme dohladka. Pak přidáme česnek, kokosové mléko, smetanu, prohřejeme a dochutíme solí a pepřem. Můžeme zjemnit máslem.

Polévku podáváme s natrhaným koriandrem a nasucho opraženými dýňovými semínky.

V HLAVNÍ ROLI DÝNĚ

Co se do talířů hodí na podzim? S dýní budete hrát prim! Překvapte své nejbližší skvělým dýňovým rizotem, po kterém se doma jen zapráší...

DÝŇOVÉ RISOTTO S TRHANÝM KUŘECÍM MASEM, SLANINOU, RUKOLOU A PARMAZÁNEM

INGREDIENCE NA 4 PORCE 100 g másla, 1 kg oloupané a nakrájené dýně, 1 ks bílé cibule, 300 g kulatozrné rýže arborio, 1,5 dcl bílého vína, 0,5 l kuřecího vývaru, 100 g parmezán, sůl, pepř, 50 g anglické slaniny, 300 g kuřecích prsou, řepkový olej, rukola

POSTUP NA PŘÍPRAVU TRHANÉHO KUŘETE V pánvi rozehejeme řepkový olej a opečeme na něm osolená kuřecí prsa. Poté je vložíme do trouby rozehřáté na 140 °C a pečeme zhruba 20 minut. Následně je vyndáme a necháme na stole odpočinout a vychladnout.

POSTUP NA PŘÍPRAVU RISOTTA V pánvi rozehejeme ½ připraveného másla, přidáme kapku řepkového oleje, přihodíme nejmenno nakrájenou cibuli a 5 minut restujeme na mírném ohni. Pak přidáme dýni a opékáme 10 – 15 minut. Poté přisypeme rýži, nalijeme víno a mícháme 2 až 3 minuty tak, aby se část vína odpařila. Pak postupně přiléváme vývar. Vše mícháme a vaříme 20 až 25 minut, dokud není rýže uvařená al dente. Ke konci vmícháme parmezán a zbytek másla, osolíme a opeříme podle chuti.

Do talíře dáme hotové rizoto, natrháme kuřecí prsa, ozdobíme rukolou, opečenou slaninou a posypeme parmezánem.



DEZERT, KTERÝ CHUTNÁ PO KAŠTANECH...

Chutě podzimu jsou vskutku osobité a to by se mělo odrazit i ve vašem dezertu! Už jste někdy ochutali kaštanové muffiny? Pokud ano, tak jistě víte, že lepší podzimní zákusek byste jen těžko hledali.

KAŠTANOVÉ MUFFINY

INGREDIENCE 240 g polohrubé mouky, 60 g špaldové mouky, 1 kypřicí prášek do pečiva, sůl, 50 g třtinového cukru, 250 g kaštanového slazeného pyré, 90 g rozpuštěného a vychladlého másla, 1 lžička kakaa, 250 ml mléka, 100 g kandovaných či nakládaných kaštanů

POSTUP Troubu rozehejeme na 200 °C. V misce důkladně smícháme obě mouky, prášek do pečiva a sůl. V další míse prošleháme vejce, vmícháme cukr a tři minuty šleháme do zhoustnutí. Potom přidáme kaštanové pyré, máslo a kakao. Až bude směs hladká, za stálého šlehání pomalu přiléváme mléko. Následně vmícháme připravenou moučnou směs s práškem do pečiva a se solí. Formičky na muffiny naplníme těstem, posypeme krájenými kaštanami a pečeme 20 minut. Až muffiny lehce zhnědnou, máme hotovo. Na závěr můžeme posypat moučkovým cukrem.



SOUTĚŽTE S NÁMI!

CHMEL JE NAŠE ZLATO

Chmel otáčivý je vytrvalá dvoudomá pravotočivá liána z čeledi konopovitých, která může dorůst až deseti metrů. Jako trvalka vydrží na jednom místě 20–25 let. Latinský název, který je schovaný v tajence, vznikl jako zdrobnělina z latinských slov pro zem (bez opory se plazí po zemi) a vlka (škodí rostlinám).

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

POMŮCKA: AVANTI, TAL, USB	OBLY KAMEN	TÝKAJÍCÍ SE LITER. SMĚRU	ROLETA	NA KTERÉM MÍSTĚ		OBŘHNĚNÝ TRANSPORTÉR ZKR.	TĚLNÍ TEKUTINA	TROPICKÝ PLOD	INSTRUMENTÁLNÍ SKLADBA	ELEKTŘI-ZACE ŽELEZNIC ZKR.		LÉČEBNÝ PROCES	DRUH POČÍ-TACOVÉHO KONEKTORU	POČÍTAČOVÝ TOMOGRAF ANGL. MED. ZKR.	LOKNA	VPRĚD ITALSKY	MODROZE-LEVNÝ POLO-DRAHOKAM				
NÁRADÍ HOVOR.					PŘÍLEŽ-TOSTNÁ KOUPE						KASLAT										
A PODOBNĚ ZKR.					ČÁST STOLU LETOPSY						INSTITUTE MN. Č. VYPLN OKNA										
BAKLAŽÁN					ČAROVÝ KÓD ZKR. OSOBNÍ ZAJÍMENÍ				JIHOSLOVAN ZNAČKA OHYBANEHO NÁBYTKU					PREZENT VYŠEC V KLENBĚ							
OTÁZKA PŘI SÁZCE				ORTODONT. POMŮCKA DOSAH LETU									ČESKÝ FOLKOVÝ ZPĚVAK PREDSTAVA								
PRAŽSKÁ VYSOKÁ ŠKOLA ZKR.			RUSKÁ REKA 1. DIL TAJENKY				KORALOVÝ ÚTES					ŠPEKÁČKY VYCHODO-EVROPAN									
UMĚLE KANÁLY							LÉK PROTI RYME								MPZ ISLANDU 2. DIL TAJENKY						
	PRÁCI PRO- STREDEK NA ZÁČ- LONY	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO ČÁST STŘECHY								MÍSTO SPOJENÍ LAN						ČESKÁ ZNAČKA TRAKTORU	JMÉNO HEREČKY VRANOVÉ				
MALÉ OBYDLÍ										SEVERO- ČESKÉ TUKOVÉ ZÁVODY											
OSTŘE PRÍZVUKY															DILENSKÝ PRACOVNÍ STŮL	VYZIVA ZDALEKA					
ŠACHOVÝ VELMISTR				VÁNČOČNÍ RYBA	ÚDAJ NA DOPISE ZKR.										INICIÁLY MODERÁTO- RA ZUNY			NĚMECKÉ ZEMSKÉ JMÉNO JAKÉ			
DRUH HORNINY															ZMĚNA TRASY V DOPRAVĚ						
	POTRUBÍ NA PALIVO	OVOČNÝ PARK LEKÁRNA ZASTAR.				ZBOŽNÉ UCTIVÁNÍ	KOUPĚ KNIZNE	ANGLICKÁ DELKOVÁ MIRA		VRCHNÍ VRSTVA	POVAHA DOMÁCI ZVÍRE										
CHEM. ZL. RADIA			STŘELNÉ ZBRANĚ ZKYPŘÍT ZÁKON						SNÍŽENÍ HODNOTY							POHONNÁ HMOTA	MAJÍCÍ OSTVY				
GYMNASTIC-KÝ CVIK				UMĚLECKÉ PÁRY DANĚL DOMÁCKY				INC. HERCE VIZNERA 2X ZVÝŠENÝ TON A			OBVYATEL EVROPY SPORTOVNÍ TYM				ZN. BULHAR. CIGARET INC. HERCE CRUISE						
POTOM				ŠPEDITĚR MLOSLAVA DOMÁCKY									PRCHAVÁ KAPALINA SEVERSKÝ BUH								
JMÉNO REŽISERA KREJČÍ							ÚDER V BOKU TENISOVÝ ÚDER							AMERICKÁ TELEVIZNÍ STANICE AVŠAK							
SPINÁČ								INC. BÁSN. CHALUPKY SOBOTA ZKR.			OTOSLOVCE KOŇ, RZÁNÍ SPOTŘEBNÍ DRUŽ. ZKR.					INICIÁLY IMITÁTORA IZERA ČERNOBILÉ					
DOBYTČÍ NÁPOJ					NEURČITÝ PŘEDMĚT						SPOJIT DO SPOLKU										
ÚDAJE					VÝPRAVNA BÁSEŇ						ZLOTŘILÝ										

Sledujte nás na sociálních sítích



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

nejen Rychlá a lehká večeře

Kachní prsa připravená moderní
METODOU SOUS-VIDE
ve vlastní šťávě s vybraným kořením.

Recept na rychlý a jednoduchý salát najdete
na www.vodnanskadrubez.cz/recepty



CO JE TO METODA SOUS-VIDE?

Tato metoda představuje vaření ve vakuu při nízké teplotě, a to až několik hodin. Je navíc šetrná, takže v upravované surovině zanechává více chuti i živin.

www.vodnanskadrubez.cz

OLMA
OD 1967

Olwíci

**SLAVÍ 10 LET
A ROZDAJÍ**

30

KOLOBĚŽEK

KLSTKA®

SOUTĚŽ PROBÍHÁ

OD 13. 9. DO 21. 11. 2021

více informací na www.olma.cz