

AGROFERT

M A G A Z Í N



Agrofert slaví 20 let





Novinka
Vysoký podíl masa

PROSTŘELI JSME
POCTIVĚ



Řada výrobků s podílem masa více než **90%**.

- 4** Události
- 5** AGROFERT oslavil 20 let na Retail Summitu
- 6** Potravináři chtějí bojovat za české potraviny
Zveme vás na polní dny – plán významných akcí
pro II. čtvrtletí 2013
- 7** Andrej Babiš na návštěvě v Penamu a Deze
Setkání s představiteli regionu
- 8** Andrej Babiš: Nadace AGROFERT HOLDING
nabírá vítr do plachet
- 9** Nadaci AGROFERT HOLDING vede od ledna
Zuzana Tornikidis
- 10** Den s pekařem Stanislavem Fialou
- 11** Nové tváře Rastislav Wiedermann a Karel Hanzelka
- 12** Rozhovor s ředitelem interní bezpečnosti Agrofertu
JUDr. Jiřím Veselým
- 13** Krimi kauzy
- 14** AdBlue-GreenChem B.V. zahájil spolupráci se SITA
Belgium
- 15** SKW Piesteritz investuje do vzdělávání svých
zaměstnanců
- 16** Agrofert koupil distribuční síť skupiny IKR
v Maďarsku
- 17** AGROFERT HOLDING má další logistickou
společnost
- 18** Představujeme nové vedení AGF Media
- 20** Náš záběr je od skotu až po bioplyn
- 21** SCHROM FARMS – Firma na počátku života kuřete
- 22** DANUBIUS GASTRO 2013
Fatra vystavovala na největším podlahářském
veletrhu
- 23** Nový informační web nejen pro celiaky
Press web
- 24** Do rychle rostoucích dřevin jako první!
Nová ŠKODA Octavia
Výsledky soutěže o legendární nafukovací hračky
z Fatry
- 25** PREOL se zapojil do projektu „Řepkový olej, olej
nad zlato“
Význam chleba je pro člověka zásadní!
- 26** Prostřeli jsme poctivě
- 27** Značka kvality SK pre HYZA výrobky
- 28** Vodňanské kuře na český stůl
- 29** Židle střídá židli
Mléko z českých chovů
- 30** Rekonstrukcia čistiarny odpadových vôd v Dusle
Fatra, a. s., získala třetí místo v celostátní soutěži
podnikatelských projektů
- 31** Jaký byl rok 2012 z pohledu obchodního úseku
Lovochemie?
- 32** Tomáš Berdych doma
Yeti pro Zdravotnickou záchrannou službu
Testovací jízdy v AGROTEC a. s.
- 33** SYNTHESIA PARK, spojení dvou silných tradic
Dakar 2013: Dvě IVECA v první desítce
- 34** II. pilíř důchodové reformy – ano, či ne?
- 36** Soutěž a Křížovka
- 37** Velikonoční menu



Milí kolegové, vážení přátelé,

Agrofert slaví v tomto roce 20 let své existence. Za úspěchem Agrofertu stojí především jeho zaměstnanci, a proto jsme jim věnovali celou březnovou obálku.

Na marketingové konferenci Retail Summit oslavili dvacetiny Agrofertu jako jedni z prvních zástupci potravinářských společností se svými obchodními partnery. Významné výročí propagovali mimo jiného prostřednictvím narozeninového dortu zdobeného bílým marcipánem, logem Agrofertu a logy dalších firem, které jsou součástí jeho potravinářské divize. Nemusíte se ale obávat, že byste o narozeninové oslavy přišli. Pan Babiš vás prostřednictvím glosy na další straně srdečně zve na celoholdingovou oslavu, na které nebude chybět pohostění ani kulturní zážitky.

Letošní rok jsme nepojali pouze ve znamení oslav, ale zrealizovali jsme i několik inovativních změn v grafickém designu a obsahu našeho čtvrtletníku. Pokud se vám nový magazín zdá barevnější, čtivější a celkově jaksi modernější, jsme moc rádi, protože naplnil naše představy o jeho budoucí podobě. Kromě zmiňované glosy pana Babiše bude jeho pravidelnou součástí rubrika Stalo se, ve které budete nacházet krátké informace o důležitých událostech ve skupině, a rubrika Nadace, která bude informovat o důležitých nadačních projektech, jejichž hlavním cílem je poskytovat podporu těm, kteří ji nejvíce potřebují. Novinkou jsou také reportáže, díky kterým budete moci takřka hodinu po hodině nahlížet pod pokličku jednotlivých profesí, a rubrika s názvem Krimi kauzy, která bude monitorovat odvrácenější tvář skupiny, tj. konkrétní případy podvodného jednání, krádeží či poškozování dobrého jména skupiny Agrofert. Ale to nejsme ještě ani v polovině naší nové nabídky. Dále zde naleznete rubriku Ze zahraničí, která bude přinášet novinky ze zahraničních společností skupiny, a samozřejmě také staronovou rubriku Nové tváře, díky níž se budete mít možnost seznámit s novými kolegy. Jste-li zaměření praktičtější, jistě oceníte dvoustranu receptů, kterou si budete moci vystříhnout a postupně si tak vytvářet vlastní kuchařku. A nezapomněli jsme ani na dárek pro ty z vás, kteří milují soutěže všeho druhu. V aktuálním čísle jsme přichystali klasickou křížovku. Úspěšné luštitelé zařadíme do slosování a pět vítězů získá dva lístky na brněnský koncert skupiny Kabát.

Přejeme vám krásné jaro a příjemné čtení Agrofert magazínu.

Redakce

Rozšířili jsme představenstvo

Od konce ledna se představenstvo společnosti AGROFERT HOLDING rozšířilo z devíti na jedenáct členů. Nově do něj přibyly současná předsedkyně dozorčí rady Agrofertu a finanční ředitelka Agrofertu Petra Procházková a generální ředitelka olomoucké mlékárny Olma a výrobce mraženého pečiva Profrost Simona Sokolová.

Fatra jako první představila v ČR indukční kotvení fólií

Novinku v kotvení fólií pro ploché střechy představila na své expozici veletrhu Střechy Praha 2013 Fatra Napajedla. Jedná se o přístroj firmy SFS intec využívající technologii isoweld™. Hlavní výhodou tohoto postupu je možnost použití fólie v roli o plné šířce. Odpadá tak nutnost izolaci púlit nebo krátit v rohových a okrajových zónách. Zároveň není potřeba vkládat další kotvení řady, čímž se snižuje celkový počet spojů. V současné době se jedná o prvních zakázkách pro využití této nové technologie kotvení fólií pro ploché střechy, které budou realizovány společně se společností Fatra Napajedla, výrobcem hydroizolačních fólií Fatrafol.



Agro Jevišovice smí porážet krokodýly

V České republice bude možné od března porážet krokodýly. Novela vyhlášky ministerstva zemědělství dále umožňuje zpracování jejich masa a jeho následný prodej. Porážet bude možné pouze krokodýly narozené a odchované v zajetí, a to za podmínek stanovených zákonem na ochranu zvířat proti týrání. Na zdravotní nezávadnost produktů bude dohlížet Státní veterinární správa. Více než 200 krokodýlů nilských chová na své farmě ve Velkém Kar-



lově jihomoravský zemědělský podnik Agro Jevišovice. „Na novelu jsme čekali hodně dlouho a hodně se to táhlo. Konečně můžeme redukovat chov, protože dosud se neporáželo vůbec,“ řekl ředitel Antonín Kyjovský. „Máme jich 204 a jejich chov stojí dost peněz,“ dodal. Jedinou společností, která se chystá krokodýlí maso zpracovávat, jsou Kostelecké uzeniny. Výrobní ředitel Kosteleckých uzenin, Michal Jedlička k netradičnímu zpracování tohoto masa uvedl: „Veškeré krokodýlí maso, které získáme z poražených kusů, skončí ve specializovaných gastroprovozech, to znamená v restauracích, které mají na jídelníčku krokodýly a jiné zajímavé druhy masa. Krokodýlí maso určitě neskončí na pultech supermarketů, kde by si ho zákazník mohl koupit.“



Vážené kolegyně, vážení kolegové, čas běží neskutečně rychle a téměř se mi nechce věřit, že naše společnost dorostla do dospělého věku. Když jsem Agrofert v roce 1993 zakládal, byli jsme tehdy jen čtyři lidé. Dnes je nás bezmála 30 tisíc. Kdekdo mi říká, že je to bez přehánění zázrak – postavit na zelené louce holding s takovým množstvím zaměstnanců, s více než dvěma stovkami společností, ke všemu bez účasti v divoké privatizaci na počátku devadesátých let. V loňském roce jsme se dokonce umístili na čtvrtém místě v žebříčku nejuznávanějších firem Czech TOP 100 a jsem přesvědčen, že v dalších letech poskočíme v této prestižní anketě ještě o pár stupínek výše. To vše díky Vám. Díky Vaší každodenní pečlivé práci dnes patří Agrofert mezi nejvýznamnější firmy v této zemi. Jsem na to hrdý a chci Vám za to upřímně poděkovat.

Dovolte mi při té příležitosti krátké zamyšlení. Život totiž nepřináší jen úspěchy, ale může být často i pořádně těžký. Již dlouhou dobu si uvědomuji, že existuje celá řada lidí, kteří to nemají jednoduché. A my všichni ostatní bychom těmto potřebným lidem měli pomáhat. Proto jsem nedávno založil Nadaci Agrofert. Nadace již úspěšně pomáhá lidem, kteří naši pomoc skutečně potřebují. Jeden příklad za všechny: Zakoupili jsme unikátní chirurgický přístroj k léčbě dětí trpících rakovinou. Odměnou je nám úsměv malých vyléčených pacientů a pocit, že jsme pomohli zachránit život človíčkům, kteří mají celou budoucnost teprve před sebou.

Jak jste si možná všimli, vedle nadační činnosti podporuje Agrofert také umělce. Pomáháme kapelám Kryštof a Kabát a budeme patřit k hlavním partnerům hudebního festivalu Colours of Ostrava. S kulturními zážitky budou letos spojeny i oslavy dvacátého výročí založení Agrofertu. Plánujeme je v druhé polovině roku a dáme si záležet, aby se Vám líbily.

Přeji Vám krásné jaro a těším se, že se setkáme na oslavách 20. výročí naší firmy.

*Ing. Andrej Babiš
generální ředitel
a předseda představenstva*



Olma do pěti let investuje 200 milionů do nových linek

Olma brzy uvede do provozu novou výrobní linku za sto milionů korun.

A další investice má v plánu. Do pěti let totiž hodlá investovat do rozšíření výrobních kapacit zhruba 200 milionů korun. V rozhovoru pro deník E15 to uvedla generální ředitelka Olmy a také členka představenstva mateřského AGROFERT HOLDINGU Simona Sokolová. Rozhodnutí vyplývá z nedávné strategické porady na téma, kam by měla Olma v budoucnu směřovat. „Chci, aby Olma dělala i to, co nyní neumí, a rozšířila své portfolio,“ uvedla Sokolová. Strategie Olmy bude vycházet i ze synergií s mlékárnou Hlinsko, kterou A. Babiš přikoupil do holdingu v loňském roce.

AGROFERT oslavil 20 let na Retail Summitu

V únoru se každoročně koná Retail Summit, největší konference, kde se setkávají dodavatelé a obchodníci a diskutují aktuální témata, trendy a vývoj trhu.



Pro narozeninový dort jsme pečlivě vybírali nejvhodnější místo.

Letošní Retail Summit se konal v Praze ve dnech 5.–6. února 2013 a zúčastnilo se ho více než 900 osob. Agrofert jako největší česká potravinářská firma si nemohl tuto konferenci nechat ujít. Stali jsme se Zlatým partnerem a zároveň jsme využili summitu jako příležitosti k oslavě našeho 20. výročí.

Hlavním tématem konference byla Budoucnost obchodu, s podtitulem Jak se jí dožít. Dva dny se diskutovalo o tom, jak se budou měnit vztahy dodavatelů a obchodníků, jaký bude do budoucna náš spotřebitel a jak se vymanit ze spirály akčních cen. Spotřebitel bude náročnější, pragmatičtější, bude si vybírat to, co mu opravdu přináší hodnotu. Naopak budou klesat nákupy věcí, které bude považovat za zbytečné či nahraditelné. Na těch bude spotřebitel šetřit. Pro nás to znamená přinášet další výrobky s přidanou hodnotou, s benefity, které budou motivovat spotřebitele ke koupi. Dobrá zpráva je, že první letošní inovace z Tatro Hlinsko – mléko Kravík s přidanými vitamíny a bílkovinami pro děti nebo



20. výročí Agrofertu jsme oslavili i s řediteli našich potravinářských firem.



Účastníkům konference jsme nabídli výtečné kanapky vyrobené z našich produktů.

Počtvá řada od Kosteleckých uzenin s více než 90% obsahem masa jde přesně tímto směrem.

20 let Agrofertu jsme oslavili s našimi partnery

Agrofert slaví letos 20 let své existence. Tohle kulaté výročí jsme chtěli oslavit i s našimi partnery právě na Retail Summitu. Chtěli jsme ukázat, že patříme k předním potravinářům u nás, máme výjimečné a kvalitní výrobky a chceme s partnery spolupracovat a rozvíjet náš společný obchod. Agrofert se na konferenci prezentoval v několika podobách. Ředitelé našich firem se účastnili diskusních panelů, loga Agrofertu svítila na obrazkách a před hlavním sálem jsme měli společný stánek v barvách Agrofertu, který nabízel naše značky a produkty.

Vyhledávané občerstvení z našich produktů

Pro tentokrát jsme zvolili místo prezentace jednotlivých značek zvláště společné kanapky vyrobené z našich produktů. Zde patří velký dík šéfkuchaři panu Vokounovi, který připravil vynikající občerstvení. Pro mnohé návštěvníky jsme se stali důležitou občerstvovací stanicí. Účastníci konference se k nám vraceli pro další kousek výborného dortu upečeného na oslavu 20leté existence Agrofertu a zároveň si pochutnali na výtečných kanapkách. Ti, kteří neměli snídani v hotelu, přišli na snídani k nám, možná někdy trochu s omluvou: „Když vy to máte tak dobré...“

Potravinářská divize Agrofertu táhne za jeden provaz

Co říci závěrem? Není větší pochvaly pro všechny, kteří se na organizaci podíleli, než to, že se nám lidé vracejí ke stánku a pochutnávají si na našich výrobcích. Kvalita našich produktů mluvila sama za sebe a všichni ji měli možnost ochutnat. Zároveň také potěší slovo jednoho z novinářů, že je vidět, že potravináři v Agrofertu už netáhnou každý jinam, ale spolupracují. Je to vidět a je to dobře.

*Hana Kamiňská,
AGROFERT HOLDING, a. s.*

Potravináři chtějí bojovat ZA ČESKÉ POTRAVINY

Přes 50 zástupců potravinářských firem se sešlo v Praze, aby podpořili zviditelnění a dobrou pověst českých potravin. Vzniká tak nová iniciativa, kterou na první setkání svolal majitel skupiny AGROFERT HOLDING Andrej Babiš.

Nebezpečné výroky politiků

Výrobci potravin se ohradili proti nepravdivým informacím o českých potravinách. Jejich zdrojem je například poslanec Vít Bárta. „On šíří různé dezinformace a tím poškozují obchodníky a výrobce,“ uvedl majitel Agrofertu Babiš. Věci veřejné například loni na podzim organizovaly zájezdy za levnými potravinami do Německa. „Mnohé údaje předkládané spotřebiteli postrádají objektivitu a elementární znalost potravinářské problematiky, což ovšem řadový spotřebitel nemůže vědět,“ uvedli potra-



vináři v úvodním společném prohlášení. Některé z těchto informací jsou prý tak zavádějící, že se pohybují „na hranici šíření poplašných zpráv“.

Potraviny páté nejlevnější v Unii

Podle agentury Eurostat jsou české potraviny páté nejlevnější v Evropské unii. Tento názor sdílí i ředitel Státní veterinární správy ČR Milan Malena, který na setkání vystoupil. „Čeští výrobci se za své potraviny absolutně nemusí stydět,“ uvedl Malena. Do Bruselu jezdí o legislativě a potravinách jednat dvakrát měsíčně. „Česká republika neměla v potravinářství zatím žádný problém a ze strany EU nebylo proti nám zavedeno žádné opatření a žádná fabrika nemusela být uzavřena,“ dodal ředitel. To se nedá říci o Polsku, kde už Brusel různá opatření, například vůči chovům slepic, udělal.

Podpora chybí

Čeští výrobci potravin si dlouhodobě stěžují na obchodní řetězce, které tlačí na co nejnižší cenu výrobků. To snižuje kvalitu potravin a narůstá dovoz levných náhražek ze zahraničí. Chybí ale i podpora tuzemských potravinářů.



„Když přijedu například do Německa, v televizi běží pořady o firmách, jejich pracovnících nebo produktech. U nás toto není a pak vidíme pořady, jak jsou dobré francouzské sýry nebo jak výborné jsou rakouské výrobky, to je špatně,“ uvedl Zdeněk Jahoda, zakladatel potravinářské společnosti Emco.

Iniciativa číslo 2

Nové seskupení má navázat na podobný projekt, který vznikl před dvěma lety. „Tehdy jsme založili iniciativu číslo jedna, která dnes lobbuje za zájmy českých zemědělců v Bruselu nebo ve Štrasburku. Toto je podobné, chceme ale, aby se konkrétní čeští potravináři vyjádřili o svých výrobcích tady v Česku a uvedli některé informace na pravou míru,“ podotkl Jaroslav Faltýnek, který se ve skupině Agrofert věnuje zemědělské problematice.

Podle posledních informací by měla v nejbližších dnech vzniknout pracovní skupina pro komunikaci složená ze zástupců potravinářských podniků, kteří se chtějí aktivně zúčastnit pozitivní prezentace tuzemských potravin. Vznikne i administrativní centrum, jež bude sbírat náměty od potravinářů a naopak jim rozepisovat aktuální informace o tom, co „iniciativa“ potravinářských výrobců dělá.

Redakce

Zveme vás na polní dny – plán významných akcí pro II. čtvrtletí 2013

Polní dny jsou tradičními vrcholy nejen pro pořádající firmy, ale především pro účastníky se zemědělce. Podle průzkumů patří dobrý polní den mezi hlavní zdroje informací napomáhající

při volbě nejen vhodné odrůdy, ale i způsobu hnojení, ochrany rostlin, mnohdy také volbě zemědělské techniky či technologie. Každopádně jsou místem pro setkání s kolegy, přáteli a lidmi

podobného profesního zaměření. Je to místo, kde můžete informace nejen slyšet, ale také konkrétně vidět, jak ta či ona odrůda obstála v daných podmínkách, jak reagují plodiny (odrůdy) na jednotlivé agrotechnické zásahy či jak v praxi funguje příslušný stroj, technologie.

*Radek Košál,
AGROFERT HOLDING, a. s.*

Plán akcí na podporu prodeje - sezona 2012/2013, II. Q

Kdy	Kde	Co	Hlavní pořadatel
17. 5. 2013	Nabočany (Chrudim, ČR)	polní den Preolu č. 5	Cerea
28. 5. 2013	Dolné Obdokovce (Nitra, SR)	Den Pola ACHP Levice	ACHP Levice
30. 5. 2013	Radovesice (Litoměřice, ČR)	polní den	Agrona
6. 6. 2013	Vnorovy (Hodonín, ČR)	polní den	Navos
7. 6. 2013	Kámen (Pelhřimov, ČR)	farm show	Agri CS
14. 6. 2013	Nezvěstice (Plzeň, ČR)	polní den	Primagra
18. 6. 2013	Diakovce (Šaľa, SR)	Den Pola AGP Trnava	AGP Trnava
19. 6. 2013	Velké Němčice (Břeclav, ČR)	polní den Penamu	Navos
21. 6. 2013	Bernartice (Písek, ČR)	polní den	ZZN Pelhřimov
21.-23. 6. 2013	Hustopeče (Břeclav, ČR)	rally	Agrotec
26. 6. 2013	Vilémov (Havlíčkův Brod, ČR)	polní den Ethanol Energy	Cerea

Toto je jen výběr největších akcí - skupina pořádá či se účastní dalších více než 20 podobných akcí!

Nezapomeňte navštívit naše
polní dny
2013
více na stránkách
www.agrofert.cz

AGROFERT
AGRONA
ZOOCHÉMIE
PREOL
Ethanol Energy

ANDREJ BABIŠ

na návštěvě v Penamu a Deze

Při plánovaném pracovním jednání navštívil Andrej Babiš, generální ředitel společnosti Agrofert, necelou desítku firem působících v potravinářství, chemii a zemědělství v různých moravských krajích.



Během svých návštěv zaměstnance informoval, že holding Agrofert měl v loňském roce celkově 200 miliard tržeb a je tak třetí největší firmou v Česku. Jelikož 24. 9. bude Agrofert slavit 20leté výročí svého založení, zavzpomínal s nimi také na začátky těchto firem a pozval všechny zaměstnance na oslavu tohoto významného výročí do Prahy. Z potravinářských firem navštívil například Penam, ve kterém si prohlédl výrobu jednotlivých

provozů a zajímal se o záměry i vývoj pekárenského oboru. Během besed se zaměstnanci se diskutovalo nejen o problematice českého potravinářství, ale i o problematice společenského a osobního života zaměstnanců. Zájem o podporu českých potravin a zlepšování jejich kvality prostřednictvím nejmodernějších technologií projevil i při návštěvě olomoucké Olmy, která nedávno zakoupila novou linku a od září bude produkovat nové výrobky.

Deza je druhou nejlepší firmou po německé chemičce

Návštěvu Moravy spojil také pracovním setkáním v napajedelské Fatře, přerovské Precheze či valašskomeziříčské Deze, přičemž část svého času vždy věnoval diskusi se zaměstnanci. Na začátku diskuse zaměstnancům poděkoval za jejich práci a například v Deze uvedl, že je po německé chemičce SKW Piesteritz druhou nejlepší firmou skupiny Agrofert.

Chemiky zajímaly potraviny

V den návštěvy Dezy se měl Andrej Babiš v televizním programu ČT1 zúčastnit diskusního pořadu Michaely Jílkové Máte slovo na téma Nebezpečné potraviny z Polska. Zaměstnance chemické společnosti proto zajímala jeho účast a problematika kvality potravin, do které je Andrej Babiš na konkrétních příkladech ochotně zasvětil.

Agrotecu se daří dobře

Chválou pan Babiš nešetřil ani při setkání se zaměstnanci firmy Agrotec, kde zároveň projevil svůj smysl pro humor. „Jsem rád, že jsem tu poprvé po pěti letech. V Agrofertu mám totiž na starost problémové firmy. To, že se vidíme zřídkka, je pro vás výborná zpráva,“ vyvedl z rozpaků své zaměstnance. „Dobrou zprávou je i to, že je zemědělství stále výnosným oborem, špatnou to, že to zjišťuje čím dál více firem. Zemědělci, kteří mají výrobu, jsou na tom nicméně dobře, takže si mohou dovolit od vás kupovat moderní stroje,“ vyjádřil Babiš své potěšení z výsledků Agrotecu.

Redakce

Setkání s představiteli regionu



Již podruhé se v pátek 30. listopadu 2012 setkali v Lovosicích zástupci Lovochemie a PREOL s představiteli místních úřadů a krajských orgánů, aby jim představili výsledky dosažené v oblasti životního prostředí a bezpečnosti. Generální ředitel obou společností Ing. Petr Cingr zároveň představil plány do budoucna.

Lovochemie se v letošním roce zaměřila na další zkvalitnění opatření v oblasti bezpečnosti práce a na přípravu projektů, které mají zásadní vliv na další rozvoj společnosti – výstavbu podnikové energetiky, modernizaci výroby LV a výstavbu univerzální granulační linky. Ve spolupráci s Povodím Labe je dokončován projekt protipovodňových opatření.

Investice do vyšší efektivity a ochrany životního prostředí

Lovochemii čekají tři náročné roky, v jejichž průběhu se chystá investovat do projektů, které zvýší účinnost výroby a sníží její dopady. Nejdůležitějším je výstavba nové energetiky, která by měla být dokončena v roce 2015 a která významně sníží objem emisí. Významně se na rozvoji společnosti podílí také záměr rozší-

ření a modernizace výroben hnojiv, jež zajistí konkurenceschopnost výrobního programu Lovochemie.

PREOL významně rozšíří své produktové portfolio

PREOL se v letošním roce soustředil na zvýšení lisovací kapacity řepky a přípravu projektu PREOL FOOD, který je zaměřen na novou výrobu rostlinných jedlých olejů, jež budou určeny pro malospotřebitelský trh (více se o projektu dozvíte na str. 25). Dojde tak k rozšíření stávajícího portfolia produktů společnosti PREOL, přičemž projekt samotný vytvoří 30 nových pracovních míst. V roce 2013 bude dále v surovarně PREOL dořešena problematika reziduální pachové zátěže, která vzniká při ohřevu řepky, a to prostřednictvím ekologické investice do nové progresivní technologie Cold Plasma.

Irena Vodičková, Lovochemie, a. s.

Andrej Babiš: Nadace AGROFERT HOLDING NABÍRÁ VÍTR DO PLACHET

Nadace AGROFERT HOLDING byla založena v prosinci 2011, za dobu své krátké existence už ale stačila podpořit stovky jednotlivců i organizací. Na její budoucnost jsme se zeptali předsedy správní rady Andreje Babiše.

Nadace AGROFERT HOLDING byla založena před více než rokem. Jak se jí v prvním roce existence dařilo?

Nadaci jsme založili v prosinci roku 2011 zejména proto, abychom soustředili na jedno místo a do jedné strategie charitativní a dobročinné aktivity, kterým jsme se věnovali do té doby. Jednotlivé podniky holdingu na účet nadace poukázaly hned v počátku téměř sto milionů korun. To je, myslím, dostatečný základ pro to, abychom dokázali pomoci tam, kde je to potřeba. Během roku 2012 jsme pomohli jednotlivcům i organizacím, celkem jsme je podpořili částkou větší než 10 milionů korun.

Dá se říci, které projekty či organizace nadace podporuje nejčastěji?

Dostáváme žádosti skutečně ze všech oblastí, kde neziskové organizace působí, ať už je to zdravotnictví a sociální služby, sport, či kultura. Snažíme se pomoci těm, kteří to nejvíce potřebují, tedy především lidem, kteří bojují

„Nechápu, že stát nedělá všechno pro to, aby měl co nejzdravější populaci, především pak děti.“

s nepřízní osudu, případně organizacím, které jim v tomto snažení pomáhají. Nechápu, že stát nedělá všechno pro to, aby měl co nejzdravější populaci, především pak zdravé děti. Nedávno jsem byl na návštěvě Dětského onkologického centra v Brně. Takovéhle zážitky člověka vracejí na zem, zpátky do reálného života. Když jsem se tam procházel, došlo mi, že by ministerští úředníci a lidé z pojišťoven měli mít návštěvy



onkologických center povinné. Každopádně jsem se s panem přednostou dohodl, že centru pomůžeme.

Nemáte strach, že vás lidé obviní, že se prostřednictvím nadace snažíte zviditelnit?

Věřím, že pokud mám to štěstí, že jsem zdravý a úspěšný, mám povinnost pomáhat těm, kteří takové štěstí nemají. To je elementární pocit zodpovědnosti, s reklamou to nemá nic společného. Nepodporujeme velké marketingové projekty, ale skutečné lidi, kterým naše pomoc, jak doufám, pomůže žít lepší život.

Jak tedy vidíte nadaci do budoucna?

Řekl bych, že nadace teď nabírá vítr do plachet. V lednu jsme přijali novou ředitelku, v březnu představíme samostatnou webovou stránku, připravujeme novou strategii. První rok nadace

ukázal, že dává smysl soustředit se na konkrétnější oblasti podpory, určit si priority a pomoc směřovat tam, kde bude mít dalekosáhlý a dlouhodobý dopad.

Takže se v roce 2013 soustředíte na konkrétnější aktivity?

Rozhodli jsme se podporovat projekty pro děti a mládež, projekty sociálních služeb a podpory zdraví a také projekty sledující rozvoj regionů. V každém z těchto „pilířů“ bude nadace vyhlášovat otevřená grantová řízení. I nadále ale budeme přijímat individuální žádosti o podporu. Většina nadací to sice nedělá, nám to ale připadá smysluplné. Každý z nás se přece může dostat do situace, kdy nám nehoda či nemoc ze dne na den obrátí život naruby. A pak potřebujete někoho, kdo vám pomůže.

*Zuzana Tornikidis,
AGROFERT HOLDING, a. s.*

NADACI AGROFERT HOLDING

vede od ledna Zuzana Tornikidis



Ředitelka Nadace Agrofert Holding, Zuzana Tornikidis, nám v krátkém interview přiblížila jak aktuální dění v nadaci, tak její dlouhodobou strategii, vizi a budoucí směřování.

Zuzana Tornikidis vystudovala Komunikaci a Public Relations, později si rozšířila vzdělání i o obor Finance. Pracovala v oblasti politického marketingu a diplomacie, kde se věnovala mimo jiné i otázce lidských práv a podpory demokracie. Řadu let žila v zahraničí, především ve Španělsku, Nizozemsku a USA. Dlouhodobě prosazuje myšlenku náhradní rodinné péče, angažuje se v projektech na podporu adopcí a pěstounské péče. Sama má dvě dcery, Georgiu a Klaudii.

ci pouze součástí webových stránek skupiny Agrofert, od března budeme mít stránky vlastní. To, jak doufáme, umožní lepší komunikaci s lidmi, které činnost nadace zajímá – ať už jsou to individuální žadatelé, organizace, nebo třeba zástupci médií. Webová stránka je ale jen nezbytnou „technikálií“. Mnohem podstatnější je dlouhodobá strategie nadace, její vize a směřování.

A prozradíte nám tedy, jakým směrem se bude nadace ubírat?

Správní rada schválila v lednu čtyři pilíře podpory projektů: podpora dětí a mládeže, podpora sociálních projektů, podpora zdraví a podpora rozvoje regionů. Vedle projektů podpořených jednorázově v rámci otevřených grantových řízení budeme hledat i dlouhodobé projekty, které jsou smysluplné a mají potenciál měnit věci k lepšímu. Novým heslem nadace je heslo „Na dobrou věc“, a o to nám přesně jde – pomáhat tam, kde to má smysl.

Redakce

Na pozici ředitelky Nadace AGROFERT HOLDING jste nastoupila v lednu tohoto roku. Co nového se v nadaci v následujících měsících chystá?

V tuto chvíli dokončujeme práce na nových, samostatných webových stránkách nadace. Zatímco do této chvíle byly informace o nada-

Webové stránky nadace Agrofert

Nadace Agrofert Holding spustila od března samostatné webové stránky, kde se zájemci o dění v nadaci dozvědí jak aktuální informace o podporovaných projektech, tak informace o vyhlášených výběrových řízeních.

The screenshot shows the website interface for Nadace Agrofert Holding. At the top, there is a navigation menu with links: DOMŮ, NADACE, PROJEKTY, PODPORUJEME, PRO MÉDIA, NAPISALI O NÁS, ŽADATELÉ, KONTAKTY. Below the menu is a main content area with a large image of five smiling children. A green sidebar menu is visible on the right, listing: VÍŠ / NAŠE POSLÁNÍ, LIDÉ (with sub-items: SPRÁVNÍ RADA, VEŘEJNÁ RADA, MANAŽMENT), STATUŠ, and VÝROČNÍ ZPRÁVY. At the bottom of the page, there are three main sections: 'O NADACI AGROFERT' with a small portrait of Zuzana Tornikidis, 'AGROFERT HOLDING, s.r.o. daruje 500.000 Kč' with a green button 'CHCI POŽADAT O PODPORU', and 'CO JE NOVEHO V NADACI?' with a sub-section 'SPUŠTÍME JINÉ NOVÉ STRÁNKY' and a circular image of children.

Den s pekařem

STANISLAVEM FIALOU

Čerstvé rohlíky a propečený chléb jsou nedílnou součástí tradiční české snídaně. Kde ale začíná cesta pečiva, které ráno na stůl servírují tisíce domácností v České republice? Když pomíneme výrobu surovin, je počátek lahodných křupavých rohlíků a čerstvého chleba právě u pekaře. Od doby ruční výroby chleba a pečiva ušlo pekařské řemeslo kus cesty a ruční míchání surovin, zadělávání těsta, sázení do pece až po ukládání hotového pečiva do přepravek je dnes již v některých pekárnách plně automatizované. Ovšem co se nezměnilo, je brzké vstávání a noční směny pracovníků pekárny, bez nich by ani sebelepší automatická linka nefungovala a české domácnosti by si ráno nemohly ke kávě nebo čaji zakousnout čerstvé rohlíky nebo namazat máslem voňavý chléb.



5.30 Stanislav Fiala se pekařem vyučil a řemeslu, dá se říci, věnoval celý dosavadní život. Začínal ruční výrobou pečiva v malých pekárnách, nyní je mistrem pekařem v jedné z největších a nejmodernějších pekárny u nás – v pekárně Zelená louka společnosti PENAM a. s. Jeho ranní směna začíná v 5.30 hodin v šatně, kde se převléká do čistého a bílého oblečení.



6.00 Každá surovina musí být před použitím do schválených receptur zkontrolována.



6.10 Výroba je řízena moderními počítači a dávkování surovin je garantováno dle normovaných receptur.



6.30 Kontrola kvality těsta. Důležitá je především hustota těsta a jeho vymíchání.



7.45 Nastavení správné hmotnosti je klíčové. Výrobek musí splňovat daná kritéria a musí být po upečení jeden jako druhý.



6.50 Mistr kontroluje kvalitu tvarování, které provádí stroj. Správným nastavením určuje konečný vzhled výrobku.



7.30 Vytvarované těsto odpočívá v kynárně. Mistr sleduje správný stupeň nakynutí.



7.45 Kontrola chlebu v peci. Již nyní lze sledovat, jak chleby dostávají správný objem a barvu.



8.10 Z moderní průběžné pece vycházejí první bochníky chleba.



8.12 Pekařská zkouška na náhodně vybraném bochníku. Střídka musí být propečená a kůrka křupavá.



8.15 Je napečeno. Mistr přináší na ochutnávku teplé a křupavé chleby „Šumava“.

RASTISLAV WIEDERMANN

od ledna nový generální ředitel Hyzy

Řízením slovenské společnosti Hyza, která patří k největším a nejmodernějším zpracovatelům a výrobcům drůbeže a drůbežích masných výrobků nejen na Slovensku, ale i v Evropě, je od 7. 1. 2013 pověřen Rastislav Wiedermann.



Z jaké společnosti přicházíte a jaké jsou vaše dosavadní profesní zkušenosti?

Moje předcházející profesní zkušenosti z potravinového průmyslu jsou z oblasti červeneho masa. Působil jsem v společnosti Mecom na viacerých postech, postupně od logistiky až po řízení celého holdingu. Moja profesní kariéra jako vrcholového manažera sa začala roku 2002. Od tej doby som postupne pôsobil vo viacerých spoločnostiach, ktoré podnikali v oblasti strojárstva, odevníctva, potravinárstva.

Jaké jsou vaše nejbližší plány na pozici generálního ředitele?

Dnešní doba je nájma o efektivity výroby a umiestnení vlastných produktov na trh a toto sú samozrejme aj moje plány na najbližšie obdobie. To prakticky znamená postupný audit

všetkých hlavných procesov v spoločnosti a ich optimalizácia vo väzbe na ekonomiku a ľudské zdroje. Stabilizovanie a zlepšovanie vzťahov v dodavateľsko-odberateľskom reťazci s cieľom zvýšenia predaja a s maximalizáciou pridanej hodnoty pre spoločnosť.

Jak trávíte volný čas?

Mám dve maloleté deti, takže väčšina môjho voľného času ide týmto smerom. Snažím sa sklbiť svoje záujmy s rodinou, a preto moje deti aktívne lyžujú, bicyklujú, učia sa hrať badminton, plávať a podobne.

Takže počas voľného času, ak je to možné, je to nájma nejaký druh športu, ale rád si prečítam i nejakú dobrú detektívku, prípadne pozriem dobrý film, idem von so psom alebo sa venujem prácam okolo domu.

KAREL HANZELKA

od února PR manažer AGROFERT HOLDING

Vztahy s médii a veřejností má ve skupině AGROFERT HOLDING od února na starost Karel Hanzelka. Přišel do nově vytvořené pracovní pozice PR manažera v divizi strategické komunikace. Společnost AGROFERT HOLDING bude mediálně zastupovat a odpovídat za koordinaci komunikačních aktivit celé skupiny i jednotlivých dceřiných společností. V roce 2008 jako mluvčí Ministerstva dopravy ČR obdržel profesní ocenění Mluvčí roku v České republice. Pravidelně předává své zkušenosti na odborných konferencích a přednáškách na vysokých školách.

Z jaké společnosti přicházíte a jaké jsou vaše dosavadní profesní zkušenosti?

V oblasti médií se pohybuji od dob studií už skoro 15 let a vyzkoušel jsem si za tu dobu snad všechna řemesla, která v mediální oblasti existují. Od rozhlasového moderátora a režiséra přes reklamního herce, mluvčího až po poradce v oblasti public relations. Pokud se na moji profesní minulost podíváme podrobněji, poslední dva roky jsem působil jako ředitel PR divize v pražské pobočce komunikační agentury McCann-Erickson. Předtím jsem sedm let mluvil za ministerstvo dopravy. Začínal jsem jako hlasatel v Českém rozhlase I – Radiožurnálu.

K rozhlasovému mikrofonu mě to táhne pořád. I dnes si občas jen tak pro radost namluvím například nějaký dokument.

Proč jste si vybral právě Agrofert?

Upřímná odpověď? Protože přišla ze strany Agrofertu nabídka a já jsem na ni přikývl. Po pravdě mimo jiné také proto, že jsem tento druh práce ještě nedělal a chtěl jsem takovou zkušenost získat. Myslím to tak, že jsem v minulosti poměrně dlouhou dobu mluvil za státní správu, ale zkušenost se zastupováním takto velké komerční firmy ještě nemám. A jsem rád, že jsem přikývl, v Agrofertu se mi líbí.

Jak podle vás vnímá v současné době působení Agrofertu veřejnost a jaký je váš nejbližší cíl v této oblasti?

Jak vnímá veřejnost Agrofert, to je poněkud složitá otázka, na kterou by asi nejlépe odpověděl průzkum veřejného mínění. Osobně věřím, že vnímání ze strany veřejnosti je velmi dobré. Pravděpodobně nás lidé vidí jako velkou českou firmu působící především v oblasti potravinářství a také jako jednoho z největších zaměstnavatelů v zemi. Za sebe mohu říci, že udělám všechno pro to, aby pověst Agrofertu byla mezi lidmi co nejlepší, což je ostatně můj

hlavní úkol. Jsou k tomu dobré předpoklady. Za krátké období, co v Agrofertu působím, jsem měl možnost poznat řadu skvělých manažerů, profesionálů, zkrátka vynikajících a ochotných lidí na svých místech. To je pro každého PR manažera základ jeho práce. K tomu se přidává i rozmanitost témat, která celý holding nabízí a která jsou pro novináře zajímavá. Budu se snažit, aby počet mediálních výstupů byl co největší a aby se o Agrofertu psalo a mluvilo v dobrém.

Redakce





NIKDO

si nemůže být jistý...

ROZHOVOR S ŘEDITELEM INTERNÍ BEZPEČNOSTI AGROFERTU JUDR. JIŘÍM VESELÝM

V září 2012 jsme prostřednictvím rozhovoru s vámi informovali o nově zavedené bezpečnostní divizi Agrofertu a jejích prvotních výsledcích. Na závěr našeho povídání jste se zmínil, že budete tuto divizi nadále rozšiřovat. Co se tedy od té doby změnilo?

Udělal jsem velký kus práce v budování systému korporátní bezpečnosti. Rozšířili jsme činnost bezpečnostních specialistů v dalších odvětvích. Odborníci na bezpečnost jsou již přítomni v potravinářském, chemickém i zemědělském sektoru. Cílem je vytvořit efektivní strukturu, která umožní bezprostředně reagovat na stávající i nové formy ohrožení majetku společnosti. Za velmi prospěšný považuji fakt, že se nám v rámci výběrových řízení na ostrahu objektů podařilo „dotlačit“ bezpečnostní služby k tomu, aby pochopily, že nechceme spící vrátné, ale agilní strážné. Bezpečnostní služby musejí změnit svůj přístup, je to o aktivní komunikaci a respektování námi nastaveného bezpečnostního systému. Pro takzvané „garážové“ firmy není v Agrofertu místo.

Jak velký tým máte k dispozici?

Jdeme cestou malého profesionálního týmu, jenž je schopen využít všechny zákonné prostředky k odhalení jednání směřujícího proti zájmům společnosti. Samozřejmě spolupracujeme i s Policií ČR a dalšími bezpečnostními složkami.

Co se na vaší práci nezměnilo?

Máme stálou podporu vedení holdingu. Mohu říci, že generální ředitel, Ing. Andrej Babiš, klade velký důraz na ochranu majetku holdingu a díky tomu máme velký prostor ke krea-

“ Nezměnilo se ani striktní dodržování nastaveného pravidla absolutně nulové tolerance. “

tivitě. Musím poděkovat za podporu členům představenstva Ing. Cingrovi, Ing. Kurčíkovi, Ing. Mrázovi a Ing. Průšovi, bez jejichž podpory by bezpečnost v holdingu zůstala jen

na papíře. Můžeme se rovněž spolehnout na spolupráci s IT specialisty a personální divizí. Nezměnilo se ani striktní dodržování nastaveného pravidla nulové tolerance. Měříme všem stejně, bez ohledu na postavení v holdingu nebo hodnotu odcizeného či zpronevěřeného majetku.

Zaznamenali jste i nějaké preventivní dopady vaší činnosti?

Určitě, a není to jenom o strachu z odhalení při krádeži či defraudaci. Možná jeden úsměvný příklad za všechny. V potravinářském podniku řidiči málem zblbli svého nepoctivého kolegu, který jim navrhol, že budou krást naftu. Padla i slova o tom, že nechtějí mít Veselého za zadkem. Stále více zaměstnanců totiž začíná chápat, že zloději snižují zisk podniku. A přijít kvůli nějakému „chmatákovi“ o práci, to nechce z poctivých zaměstnanců nikdo.

Jedním ze zásadních a dlouhodobých úkolů naší divize je získat si důvěru poctivých zaměstnanců a spolupracovat s nimi. Jde o standardní

metodu při potírání krádeží a fraudů, kterou používají policejní sbory v celé Evropě.

Můžete prozradit, jaká je podstata vaší práce a jak získáváte informace?

Podstatou naší práce je především prevence, tj. zabránit jakýmkoli protiprávním jednáním. Je to neefektivnější a nejlevnější. Všechny zdroje vám samozřejmě popisovat nebudu, ale v kontextu s předchozí odpovědí mohu uvést, že je stále více zaměstnanců, kteří s námi spolupracují. K získávání informací používáme veškeré legální nástroje, které jsou k dispozici,

“ Stále více zaměstnanců totiž začíná chápat, že vynalézaví zloději snižují zisk podniku. “

ale příliš konkrétní být samozřejmě nemůžu. Někdy může být indikátorem protiprávní činnosti třeba životní standard neodpovídající legálním příjmům. Důležitá je analytická činnost, zkoumání způsobu provedení činu, mechanismů vzniku mimořádných událostí i motivace jednání pachatelů.

Vyskytly se i negativní reakce na vaši činnost?

Zaznamenal jsem i tyto reakce, ale považuji je ve finále za pozitivní. Když nějakému „flutovi“ překazíte jeho kšeftíky, samozřejmě začne zpochybňovat naši práci. Pro mne je to signál, že jsme na správné cestě. Jsme nekompromisní, tvrdí a jediným naším cílem je ochrana společnosti. Chápu, že se to zlodějům a podvodníkům nelíbí...

Můžete uvést nějaké případy, které jste řešili?

Řadu věcí z taktických důvodů uvést nemůžeme, ale i na základě přání ředitelů firem holdingu jsme se rozhodli některé případy zveřejňovat prostřednictvím nové rubriky Krimi kauzy.

Vaše plány do budoucna?

Naším cílem je dobudovat systém korporátní bezpečnosti. V tak velké společnosti to není otázka jednoho roku. Také budu muset zavést vzdělávání našich bezpečnostních specialistů a jednotný informační systém. Chování lidí reflektuje zhoršující se ekonomickou a společenskou situaci v naší zemi, lidé chudnou a ataků na soukromý majetek bude postupně přibývat. Agrofert musí být připraven, nesmíme polevit. Je důležité udržet nastavený standard, jinak se vše vrátí do předešlého stavu.

Redakce

KRIMI KAUZY

Interní bezpečnostní divize Agrofertu funguje již od 1. prosince 2011. Od této doby se jí již několikrát podařilo prokázat, že její existence je ve skupině velmi důležitá. Jednotlivé konkrétní vyřešené případy dokládají, že pomáhá efektivně chránit majetek společnosti, předcházet podvodnému jednání, sabotážím a poškozování dobrého jména celé skupiny Agrofert. Konkrétní případy vám budeme na stránkách Agrofert magazínu pravidelně představovat v rubrice Krimi kauzy. V březnovém vydání přinášíme první tři případy. Další zajímavé kauzy z poslední doby uvedeme z důvodu probíhajícího vyšetřování až v příštím čísle. Jedná se například o zpronevěru 20 000 000 Kč nebo krádež pneumatik za 165 000 Kč.

Krádeže sójového šrotu

V areálu firmy Lovochemie a. s., přístaviště Ústí nad Labem, byly zjištěny případy krádeží sójového šrotu, který je dovážen vlakem nebo lodí z Německa. Zaměstnanci si šrot pytlovali a následně ho prodávali. Monitorováním jejich činnosti jsme zjistili, že si tam lidé jezdí jako do samoobsluhy. Jednoduchým propočtem jsme zjistili, že se ročně ukradne za statisíce. Proto byli následně zadrženi zaměstnanci i se „zákazníkem“, který si odvážel z areálu 1120 kg sójového šrotu ve 25 pytlích, v hodnotě 14 201 Kč. Na místě byli předáni Policii ČR, pracovní poměr byl ukončen.



Zadržené vozidlo s 25 pytlí kradeného sójového šrotu

Krádež masných výrobků a sýrů



Zaměstnanec sanitace firmy Kostelecké uzeniny a. s., který byl dlouhodobě v našem „hledáčku“, odcizil v průběhu denní směny celkem 28 kg masa a masných výrobků, 30,2 kg sýrů, koření a pracovní obuv v hodnotě 4716 Kč. Před odchodem si zboží za pomoci dalšího zaměstnance odvezl vysokozdvížným vozíkem k parkovišti a přeložil do soukromého vozidla. Při odjezdu ze zaměstnání byl zadržen. S oběma zaměstnanci byl ukončen pracovní poměr.

Krádež přívěsu za nákladní vozidlo

Zvláštním způsobem se rozhodl referent dopravy potravinářského podniku Hyza a. s. Topolčany řešit fakt, že nedostal prémii. Služebním nákladním vozidlem zajel do externího objektu firmy v nedaleké obci, tam si připojil vyřazený vlek, odvezl ho do sběrných surovin a inkasované peníze si ponechal. Rychlým zásahem ve spolupráci s Policií Slovenské republiky se nám podařilo vlek zajistit a vrátit do naší firmy. Znalec ocenil vlek na 1348 EUR (asi 35 000 Kč), soud „ocenil“ jednání pachatele odnětím svobody na tři měsíce...



AdBlue-GreenChem B.V. zahájil spolupráci

GreenChem B.V. zahájil v roce 2012 spolupráci se SITA Belgium v oblasti dodávání AdBlue do svých celonárodních středisek. V 10 hlavních místech ve Flandrech a Walonu instaloval GreenChem distribuční systémy AdBlue pod značkou GreenStar Smart Homepage. Každé menší středisko používá hlavní lokaci pro AdBlue. Tato spolupráce znamenala realizaci další struktury v rámci společnosti GreenChem B.V., protože SITA požadovala jiný způsob fakturování, logistiky, poskytování služeb a komunikace. V případě logistiky SITA požadovala školení o bezpečnosti v místě pro každého řidiče, který bude AdBlue dodávat, a to předtím, než poprvé vjede do areálu. Tento způsob myšlení a implementace umožnil společnosti GreenChem B.V. zlepšit další služby a zákaznickou úroveň v rámci skupiny. GreenChem poskytuje roztoky AdBlue, které jsou přidanou hodnotou pro zákazníka.

Náš nový partner je úspěšný v oblasti odpadového managementu

Jako součást skupiny Suez Environnement je SITA Belgium druhou největší společností zabývající se odpadovým hospodářstvím

SE SITA BELGIUM

na belgickém pobřeží až po Ardeny. Společnost má pobočky na 56 místech a zaměstnává celkem 2066 zaměstnanců, její vozový park zahrnuje 871 vozidel a 165 000 kontejnerů na odpady. Společnost je zodpovědná za likvidaci 5,66 mil. tun odpadu vyprodukovaného 5 miliony domácností. GreenChem je

velmi potěšen, že je součástí významného obchodu této belgické společnosti, která se prostřednictvím velkého množství svých vozidel a pracovníků každý den stará o likvidaci odpadu, tj. zabezpečuje činnost, která je podle našeho názoru běžnou součástí každodenního života.



AdBlue-GreenChem B.V. started cooperation

In 2012 GreenChem B.V. started a cooperation with SITA Belgium for providing AdBlue to their nationwide locations. Spread over the 10 main locations in Flanders and Walon, GreenChem installed the Greenstar Smart Homepage dispensing systems. Every smaller location is using the main location for their needed AdBlue. This cooperation meant an implementation of ano-

WITH SITA BELGIUM

ther structure within GreenChem B.V., as SITA "demanded" another way of invoicing, logistics, service and communication. As example for the logistics part they demanded safety training on

location for every AdBlue delivery driver before even entering the site. This way of thinking and implementation made it possible for GreenChem B.V. to step up to a next services and customer level within this group. GreenChem provides AdBlue solutions and this is exactly the added value for the customer.



Our new partner is successful in waste management

As part of the Suez Environment Group, SITA Belgium is the second largest waste management company from the Belgian coast until the Ardennes. Spread over 56 locations with 2,066 employees, a fleet of 871 vehicles and 165,000 dumpsters, the company is responsible for 5.66 Mio tons of waste offered by 5 Mio households. As piece of the large Belgian waste business, GreenChem B.V. is proud to be part of that continuous flow of trucks and people that manage the collection of waste day in day out, of what we all think is a normal thing in daily life.

*Hans Jorgen van Houten,
Country Manager Benelux*

SKW PIESTERITZ INVESTIERT in die Bildung seiner Mitarbeiter

Die SKW Stickstoffwerke GmbH hat im Januar 2013 den ersten Teil ihres Aus- und Weiterbildungszentrums im Agro-Chemie Park Süd in Betrieb genommen. Das Unternehmen bündelt hier seine Aus- und Weiterbildungsaktivitäten an einem Ort. Neben modernen Laboratorien für die chemische Ausbildung können Auszubildende und andere Mitarbeiter eine Bibliothek und weitere Unterrichtsräume nutzen.

Die Auszubildenden der naturwissenschaftlichen Bereiche von SKW Piesteritz, sprich Chemikanten und Chemielaboranten, haben Anfang Februar damit begonnen, in ihr neues Domizil zu ziehen. Die Auszubildenden sollen hier eine praxisnahe und zugleich unternehmensgerechte Ausbildung durchlaufen. Daneben nehmen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in dem neuen Gebäude an Inhouse-Seminaren teil, um sich weitere

Sachkenntnisse und Methoden anzueignen. Natürlich können das Gebäude und seine neu geschaffenen Räumlichkeiten auch für andere Veranstaltungen genutzt werden. Auch die Kooperationsveranstaltungen mit wissenschaftlichen Einrichtungen werden in dem Zentrum stattfinden. Der erste Vortrag einer Professorin über neue Entwicklungen in der Proteinbewertung von Futtermitteln für Milchkühe fand Ende Januar im Hörsaal des neuen Aus- und Weiterbildungszentrums statt.

Bis 2014 soll das Zentrum mit Gebäuden der direkten Nachbarschaft erweitert werden, sodass ein großzügiger Campus für Aus- und Weiterbildung entsteht. Zehn Millionen Euro wird SKW Piesteritz dann investiert haben. Hintergrund der Investition ist der Wissenserhalt, der für den Standort wichtig ist: Bis 2018 wird etwa ein Drittel der Mitarbeiter in den Ruhestand wechseln.



SKW PIESTERITZ INVESTUJE do vzdělávání svých zaměstnanců

Společnost SKW Stickstoffwerke GmbH zprovoznila v lednu 2013 první část svého vzdělávacího a školicího centra v agrochemickém parku Süd. Podnik zde na jednom místě sdružuje aktivity z oblasti vzdělávání a školení. Vedle moderních laboroř, které budou sloužit chemické výuce, mohou učňové a další zaměstnanci využívat knihovnu a další výukové místnosti.

Učňové z SKW Piesteritz, kteří se věnují přírodovědným oborům, tj. chemici a chemičtí laboranti, se začali na počátku února přesouvat do svého nového bydliště. Jejich vzdělávání bude zaměřené praktickým směrem a výuka bude odpovídat potřebám podniku. V nové budově budou probíhat také semináře pro zaměstnance SKW Piesteritz, kteří na nich budou prohlubovat své odborné vědomosti a seznamovat se s novými odbornými metodami. Budova a její nové prostory mohou být samozřejmě využity i pro další akce. Mimo jiné se zde budou konat také akce zaměřené na spolupráci s vědeckými zařízeními. První přednáška na téma nového vývoje v hodnocení bílkovin v krmivech pro dojně krávy se usku-

tečnila v posluchárně nového vzdělávacího centra již koncem ledna.

Do roku 2014 bude centrum rozšířeno o sousedící budovy a vznikne tak prostorný kampus pro vzdělávání a školení. Investice poté dosáhne hodnoty deseti milionů eur. Důvodem této

investice je především získávání vědomostí, které je pro toto místo důležité. Do roku 2018 odejde zhruba jedna třetina zaměstnanců do důchodu.

*Redakce ve spolupráci
s PR oddělením SKW Piesteritz*



Agrofert koupil distribuční síť SKUPINY IKR V MAĎARSKU

Koncem listopadu loňského roku začlenila skupina Agrofert do své zemědělské divize maďarskou společnost zabývající se distribucí vstupních materiálů do zemědělství od maďarské firmy IKR Zrt. (v překladu IKR a. s.).

Společnost IKR sídlí v malém městečku Bábolna nedaleko slovensko-maďarských hranic a hraničního přechodu Komárno/Komárom a patří mezi nejznámější maďarské podniky působící v zemědělství. Její distribuční a obchodní aktivity pokrývají celé území Maďarska.

Společnost se během 40leté existence stala průkopníkem a svého času i lídrem na trhu tzv. integrátorských činností, které zahrnují předfinancované pěstování rostlin formou dodávek zemědělských vstupů (hnojiva, osiva, agrochemikálie, pohonné hmoty) s možností následného odkoupení vypěstovaných plodin. Krátce po svém vzniku společnost rozšířila pěstování kukuřice, které bylo jejím základním programem, o pěstování slunečnice, pšenice a řepky a pustila se i do výroby vlastních osiv pod obchodní značkou Bábolna Mag. Společnost začala zákazníkům zároveň nabízet agrotechnické služby. V 80. letech se začala zaměřovat také na vlastní vývojové činnosti v oblasti technologií sušení, čištění a skladování plodin. Ve stejném časovém období IKR úspěšně rozvinula aktivity v oblasti distribuce

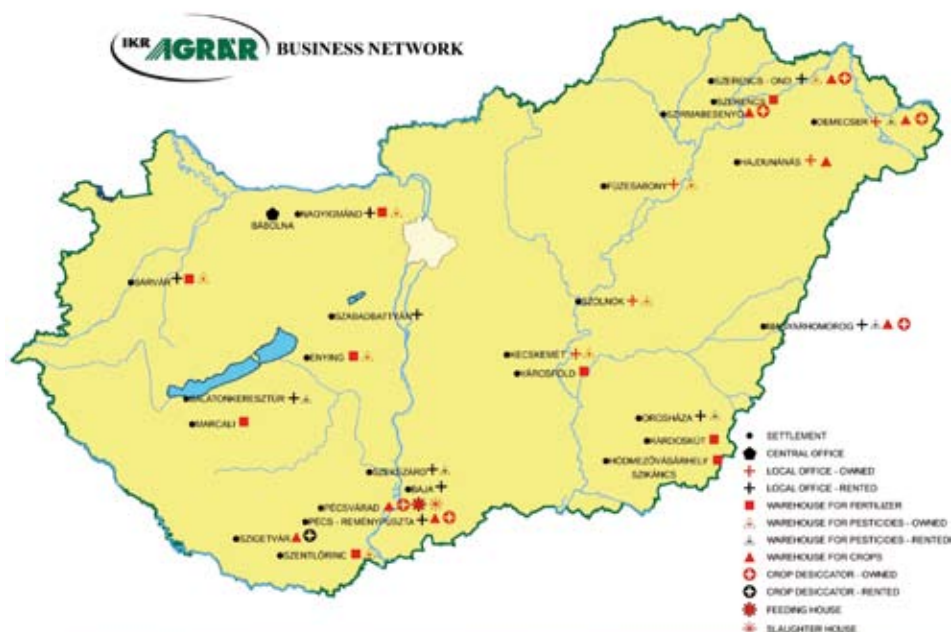
a prodeje zemědělských strojů – zpočátku především značky CLAAS a po ukončení spolupráce s CLAAS se od roku 2001 stala výhradním distributorem značky New Holland v Maďarsku.

IKR se stala největším odběratelem a distributorem hnojiv z Dusla v Maďarsku

IKR si postupně vybudovala širokou síť středisek a distribučních skladů po celém Maďarsku, a stala se tak předním subjektem v zemědělském byznysu. Jako velký hráč na trhu se ve svých aktivitách obrátila i na okolní zahraniční trhy a před více než 10 lety se stala odběratelem hnojiv z Dusla Šála. Postupně se vypracovala na největšího odběratele a distributora hnojiv z Dusla na maďarském trhu. Slibně se rozvíjející spolupráci však na konci první dekadý nového milénia utlumila celosvětová ekonomická a finanční krize. Dopady se projeví v horší platební schopnosti společnosti a neochotě bank poskytovat nové úvěrové zdroje. Tím došlo k poklesu obchodování



LAJOS NAGY je od 1. 12. 2012 výkonným ředitelem společnosti IKR Agrár Kft. se sídlem v maďarské Bábolne. Zároveň je jedním ze tří jednatelů společnosti. Do společnosti IKR Agrár Kft. nastoupil po uzavření transakce ve věci akvizice části podniku společnosti IKR Zrt., ve které působil již od ukončení svého vysokoškolského studia v roce 1979. V průběhu 33 let, kdy pracoval ve skupině IKR, prošel různými pozicemi – od praktikanta v oddělení technologického vývoje přes funkci agronoma dceřiné společnosti IKR a hlavního agronoma až po vedoucího úseku agronomického poradenství. V letech 1994–1999 zastával funkci ředitele společnosti IKR Agrokémiák Kft., která zastřešovala výrobu suspenzních hnojiv a obchod s hnojivy. Po začlenění hnojivářské větve skupiny pod mateřskou společností IKR Zrt. se v roce 1999 stal náměstkem generálního ředitele zodpovědným za pěstelské a obchodní aktivity společnosti. Do jeho kompetence patřilo především řízení obchodu s hnojivy, agrochemikáliemi a osivy na bázi přímých prodejů i předfinancování a řízení celé distribuční sítě společnosti IKR Zrt. Tuto funkci zastával až do prosince 2012. Lajos Nagy je ženatý a má dvě dcery. Ve volném čase se věnuje zahradičnické. Pasivně ovládá anglický a ruský jazyk.



především s osivy a agrochemikáliemi a ztrátě tržního postavení.

Vznik IKR Agrár Kft.

V zájmu zabezpečení a pojištění pohledávek Dusla a pokračování spolupráce v oblasti dodávek hnojiv byla už v roce 2009 zahájena intenzivní jednání o formě další spolupráce. Byla přijata dohoda o převzetí části podniku IKR Zrt., týkající se obchodování s input materiály a plodinami. Strany se zároveň dohodly, že kvůli komplikovanosti transakce bude až do jejího zakončení probíhat další spolupráce při dodávkách hnojiv z Dusla přes nově založenou 100% dceřinou společnost Dusla v Maďarsku s obchodním názvem IKR Agrár Kft. (v překladu IKR Agrár s. r. o.). Celá transakce byla zakončena 30. 11. 2012 a od 1. 12. 2012 tak vznikla nová struktura IKR Agrár Kft. Na konci roku 2012 došlo ve společnosti ke změně jediného společníka, a tedy k převodu 100% obchodního podílu z Duslo a. s. Šalá na společnost AGROFERT HOLDING, a. s.

Co to znamená v praxi?

IKR Agrár Kft. je dnes obchodní společností, v jejímž čele stojí výkonný ředitel Lajos Nagy, dlouholetý obchodní ředitel společnosti IKR Zrt. Společnost se zaměřuje především na obchodní činnost a v jejím rámci na předfinancování pěstování plodin, ale také na poradenskou činnost a služby pro zemědělce. Obchodní úsek je rozdělen do čtyř divizí – hnojiva, osiva, agrochemie, komodity. Koupí části podniku byla převzata distribuční síť skládající se z 25 středisek po celém Maďarsku.

Cíle letošního roku

Po velmi hektickém roce 2012 je cílem společnosti IKR Agrár Kft. stabilizace vnitřních poměrů a upevnění vztahů s dodavateli a odběrateli. Nový jediný společník, AGROFERT HOLDING, a. s., představuje v Maďarsku známého, odborně a finančně silného a spolehlivého investora, s jehož podporou bude společnost bojovat o důvěru svých obchodních partnerů především v oblasti agrochemikálií a osiv. Prioritou je nadále spolupráce v prodeji a distribuci hnojiv z výroby Dusla na maďarském trhu. Dalším cílem společnosti je stát se spolehlivým dodavatelem zemědělských plodin pro zpracovatelské podniky skupiny Agrofert, a to především pro mlýny, a má zájem o aktivní zapojení do komoditního byznysu s jinými odběrateli, především zpracovateli v technickém sektoru (výroba biopaliv) v Maďarsku a blízkém zahraničí.

*Robert Konopka,
Duslo a. s.*



AGROFERT HOLDING MÁ DALŠÍ LOGISTICKOU SPOLEČNOST

Vedle společnosti AGF Logistics, která se zabývá distribucí krmných směsí a přepravou agrárních komodit, vzniká společnost AGF Food Logistics. Tato nová společnost převezme od velké části potravinářských firem ve skupině veškeré aktivity týkající se dopravy.

Nyní má každý z výrobních podniků skupiny vlastní distribuční síť a provozuje vlastní vozový park. Firma bude mít na začátku k dispozici asi 200 vlastních vozidel a dalších asi 50 aut si bude najímat od externích dopravců. Celý projekt začne v masné divizi holdingu.

Levnější a celoplošná distribuce

V prvním roce existence by měl AGF Food Logistics přepravovat zboží za zhruba 12,5 miliardy korun, po začlenění dalších firem pak v hodnotě více než 25 miliard. Cílem je dopravu uvnitř holdingu zlevnit. Zároveň chce holding zpřístupnit jednotlivým výrobcům i vzdálenější regiony, na které nebyli schopni dosáhnout z důvodu vysokých nákladů na logistiku. „Všem našim podnikům tedy budeme schopni zajistit celoplošnou distribuci všech vyráběných značek,“ uvedl generální ředitel AGF Food Logistics Tomáš Svoboda.

Rozšíření služeb

Nová firma AGF Food Logistics má sice primárně za cíl poskytovat služby firmám ve skupině, ale širší záběr do budoucna nevyklučuje. „Poté, co se systém rozjede a sednou si porodní bolesti spojené s přechodem, budeme nabízet volné kapacity i dalším společnostem,“ dodal Svoboda. Pilotní projekt společné dopravy zahrne Kostelecké uzeniny plus firmy Zedníček a Procházka a Vodňanská drůbež, Krahulčí a Kmotr. Postupně se budou do systému začleňovat výrobky dalších společností nejen z oboru výroby masa a uzenin, ale i mlékáren. Následovat bude analýza, zda se vyplatí přičadit i produkci pečáren. Největší investice přitom půjdou do softwaru pro plánování tras či sledování vozidel a do obnovy vozového parku.

Obě zmiňované logistické společnosti budou detailněji představeny v červnovém vydání Agrofert magazínu.

Redakce



TOMÁŠ SVOBODA

Generálním ředitelem společnosti AGF Food Logistics je od 10. 12. 2012 Tomáš Svoboda. Do skupiny Agrofert přichází ze společnosti DHL Supply Chain, ve které začínal jako vedoucí pobočky a poté byl povýšen na oblastního ředitele pro Prahu a později Moravu. V nové společnosti bude využívat své dlouholeté zkušenosti s českou i zahraniční klientelou v oblasti potravinářství a FMCG (poznámka: FMCG je zkratka pro anglický výraz Fast Moving Consumer Goods, který se do češtiny překládá jako rychloobrátkové zboží). V oblasti logistiky působí Tomáš Svoboda již 15 let.

Představujeme nové vedení

AGF MEDIA

Vydavatelství AGF Media v nedávné době sloučilo šest redakcí a nyní je sdružením 71 regionálních periodik 5+2 dny. Aktuálně se nový management zaměřuje především na budování vztahů s obchodními partnery, změnu obsahu a vizuální podoby týdeníků. V následujících krátkých rozhovorech vás seznámíme s novým topmanagementem.

ŠTĚPÁN KOŠÍK:

generální ředitel AGF Media



Jaké jsou vaše priority ve funkci generálního ředitele?

Priority mého působení se mění v čase, a to ve vazbě na vývoj projektu. V úvodu to byly především disciplíny z oblasti finančního řízení a personalistiky. Revize nákladové stránky projektu, změna manažerského týmu a obsazení obchodního týmu věnujícího se národní inzerci. Při realizaci costcuttingových opatření jsme museli snížit počet spolupracovníků o 50 a opustili jsme 35 nadbytečně pronajatých prostor, abychom zlehčili nákladový

balvan, který předchází vedení pro rok 2013 plánovalo. Nyní s příchodem nových spolupracovníků do manažerského týmu se moje priority přesunou do oblasti, která byla zanedbána asi nejvíce, a to budování obchodních vztahů s partnery AGF Media především s akcentem na společnosti mimo skupinu Agrofert. Jedná se o budování vztahů s mediálními agenturami, VIP partnery AGROFERT HOLDINGU, regionálními inzercy, ale i partnery ze skupiny, kterým chceme také lépe naslouchat při přípravě inzerce na míru.

Dosavadní kariéra ve skupině Agrofert

duben 2009 - správní ředitel Agropol Group, s panem Mrázem spolupráce na fúzi do AGFH
říjen 2009 - ředitel centrálního nákupu AGROFERT HOLDING, a. s.
říjen 2011 - jednatel Tatra Mlékárna Hlinsko, s. r. o. - restrukturalizace společnosti po akvizici Agrofertem
březen 2012 - Kostelecké uzeniny, Zedníček a Procházka, společně s panem Hanušem transformace společnosti „červeného masa“, výkonný ředitel Zedníček, a. s.
prosinec 2012 - generální ředitel AGF Media - restrukturalizace 5+2 dny

JANA HEŘMÁNKOVÁ:

provozní ředitelka AGF Media

Z jaké společnosti přicházíte?

Od roku 1992 jsem působila na různých pozicích ve vydavatelství regionálních Deníků Vltava-Labe-Press, a. s., poslední tři roky jako šéfredaktorka centrální redakce Deníku Česká republika.

Proč jste si vybrala právě společnost AGF Media?

Protože mě oslovil Andrej Babiš. Zavolal mi a přesvědčil mě. Myslím si, že značka 5+2 dny, i díky tomu, že se jedná o noviny zdarma, má obrovský potenciál. Je možné z ní vybudovat respektovaný produkt, o který budou mít zájem čtenáři, obchodní partneři a který v neposlední řadě může zviditelnit firmu ve skupině Agrofert.



Čeho byste chtěla ve své pozici dosáhnout?

Jak říkám: s celým týmem udělám vše pro to, aby týdeník 5+2 dny byl silným a respektovaným médiem ve zdravém vydavatelství. S tím samozřejmě souvisí i řada dalších projektů, například spuštění webových stránek, podpora značky na sociálních sítích, její zviditelnění mezi

veřejností a obchodními partnery... K tomu je nutná cílená kultivace obsahu i vizuální podoby produktu, na níž již nyní s kolegy intenzivně pracujeme. A náš generální ředitel Štěpán Košík by, jako ekonom, jistě rád slyšel i slova o příznivém ekonomickém výsledku. Bez toho by to nešlo. Také proto jsme zavedli pozici obchodních ředitelů pro národní a regionální inzerci.

Vaše záliby a koníčky:

Od 17. prosince, kdy jsem nastoupila do Agrofert Media, toho mnoho nestíhám... Ale když to jde, ráda plavu, fotografuji, udělám si čas na operu, film, dobrou knížku, posezení s přáteli... O víkendech mě baví objevování Prahy – už jsem si musela zakázat nákup nových průvodců o Praze. Narodila jsem se na jihu Čech, ale naše hlavní město mám moc ráda. Když se na něj člověk umí a může dívat těma správnýma očima, je nádherné.

MICHAL BERKA:

finanční ředitel AGF Media

Nový finanční ředitel AGF Media přichází ze společnosti Akzo Nobel Coatings CZ, a. s., kde působil na pozici finančního ředitele pro ČR a SR a zároveň byl členem představenstva společnosti.

Proč jste si vybral právě společnost AGF Media?

Byl jsem osloven s nabídkou na zajímavý projekt, kterým je restrukturalizace této společnosti. AGF Media jsem do té doby neznal, ale znám skupinu Agrofert, a proto jsem se rozhodl nabídku přijmout. Jedním z důvodů bylo i to, že AGF má jasnou vlastnickou strukturu a tím pádem i přímou řídicí linii. Věřím, že od rozhodnutí k jeho realizaci nebude dlouhá cesta přes řadu úrovní, formulářů a názorů lidí, kteří se

již dlouho nesetkali s byznysem v reálném prostředí, jak tomu bývá u velkých mezinárodních firem s akcionářskou strukturou. Mám rád výzvy a myslím, že toto bude jedna z nich. Druhým důvodem byl i fakt, že se jedná o českou skupinu produkující a propagující české výrobky, a tato aktivita je mi také sympatická.

Jaké jsou vaše ambice na pozici finančního ředitele?

Samozřejmě uspět a pomoci přivést společnost tam, kde ji vlastník i management chce vidět – do zisku. Věřím, že společnost může dobře fungovat a přinášet výhody celé skupině.

Vaše záliby a koníčky:

V podstatě mám dva druhy zálib, jedním je rodina, se kterou rád trávím společný čas. Máme dvě malé děti, takže se většina času točí kolem her a také kolem snahy dovést je k zálibě

ve sportu. Druhým jsou sporty, například cyklistika, běh, lyžování nebo lezení po skalách, občas je kombinuji v disciplíně, která se jmenuje adventure racing, některé z nich provozuji

na amatérské závodní úrovni. Věřím, že do budoucna se obě moje záliby ještě více propojí. Většinou vstávám hodně brzy, tak si rád přečtu nějakou zajímavou knihu, jakmile totiž vstanou děti, už na to není čas. Čtu spíše odborné knihy a knihy o managementu a podnikání obecně, k nějakému románu nebo podobné knize jsem se naposledy dostal po Vánocích.



VÁCLAV VESELÝ:

ředitel regionální inzerce AGF Media

Václav Veselý přichází ze společnosti Mladá fronta a. s., kde působil 3 roky na pozici regionálního ředitele. V médiích pracuje od roku 1998, a to převážně na manažerských pozicích. Odborné zkušenosti získal ve společnostech Media Marketing Services, a. s., VLP, a. s., v obou těchto společnostech byl zodpovědný za regionální obchod.

Jaký byl váš důvod pro posílení manažerského týmu AGF Media?

Pocitově si vybírám zaměstnavatele se stabilním zázemím, navíc předpokládám, že právě ve společnosti AGF Media dostanu prostor

využít a propojit všechny své dosavadní zkušenosti, a již první týdny ukazují, že to tak skutečně je. Navíc samotný fakt, že společnost ze skupiny Agrofert vstupuje do mediální sféry, je pro mě obrovská výzva.



a nadšenými lidmi, kteří mají potenciál na to, aby na regionálním trhu zanechali jasnou a hlavně pozitivní stopu. Chci, aby si obchodní tým získal respekt konkurence, a samozřejmě budu všechny aktivity směřovat k naplnění základních obchodních cílů. Díky vysoké četnosti osobních kontaktů a budování osobních vazeb s obchodními partnery i čtenáři v regionech by měl být týdeník 5+2 dny vnímán jako kvalitní nosič reklamního sdělení, který přináší dlouhodobý efekt.

Vaše záliby a koníčky:

Vzhledem k tomu, že mám malé děti, snažím se volný čas trávit s rodinou. Od dětství jsem aktivně sportoval, a tak když se čas od času najde chvíle, nejráději relaxuji právě sportem.

Čeho byste chtěl ve své pozici dosáhnout?

Přicházím s jasným cílem vytvořit kvalitní regionální obchodní síť, tvořenou zkušenými

MILAN KOVANDA:

ředitel národní inzerce AGF Media

Kde jste získával své dosavadní profesní zkušenosti?

Přicházím z vydavatelství Economia, a. s., kde jsem zastával post ředitele obchodu a měl na starosti kompletní prodej a prodej předplatného všech titulů – Hospodářských novin,



Respektu, Ekonomu, Marketingu a Media a dalších B2B titulů. Zkušenosti s inzercí jsem získal především ve společnosti

MAFRA, a. s., kde jsem během desetiletého působení pracoval na pozicích inzertního poradce, vedoucího inzertních skupin až po ředitele projektů. Z praxe tedy znám obchodování od nejmenších klientů až po velké agenturní zadavatele. V předchozích letech jsem pracoval i jako ředitel obchodu a marketingu v agentuře Central European Services a půl roku, než pan Kellner projekt ukončil, jsem byl v pozici ředitele regionální inzerce pro ČR v PPF Media.

Čím vás oslovila nabídka společnosti AGF Media?

Z mého pohledu je projekt, který se pan Babiš rozhodl na mediálním trhu rozjet, velmi zajímavý a především životaschopný. Myslím si, že se z 5+2 dny se může stát v celorepublikovém měřítku to, co dnes znamená Metro pro Prahu.

Navíc jsem přesvědčen, že cesta nějaké služby – v tomto případě novin – zdarma je budoucností i pro jiná, na trhu známá a renomovaná vydavatelství. A proč nebýt mezi průkopníky?

Čeho byste chtěl ve své pozici dosáhnout?

Chtěl bych navázat kvalitní spolupráci s agenturami a velkými zadavateli na trhu, přesvědčit je o pozici týdeníku 5+2 dny a o jeho smyslnosti. Potenciál je obrovský a já bych chtěl přispět k tomu, abychom za dva tři roky byli v projektu tam, kam nákladem titulu patříme.

Vaše záliby a koníčky:

Tenis, volejbal, nohejbal, stolní tenis, karty, divadlo, cestování.

Redakce

Náš záběr je od skotu

AŽ PO BIOPLYN



Novostavba paralelní dojírny značky FARMTEC 2 x 1 x 20 stání s identifikací dojnic, měřením nádoje a měrné vodivosti mléka na farmě Petrovice-Bystřice. Data z dojírny a systému sledování a vyhodnocování pohybové aktivity zvířat jsou zpracovávána zootechnickým programem FARMSOFT.



Novostavba roštové stáje pro 450 dojnic ve Zdislavicích, lehací boxy jsou vybaveny měkkými gumovými matracemi. Konstrukce haly je ocelová bezsloupová, zastřešená sendvičovým panelem plech/pur/sklolaminát s hřebenovou větrací štrbinou.



Bioplynová stanice FARMTEC s výkonem 558 kW se nachází nedaleko Prostějova ve Vrahovicích. Stanice má fermentory kruh v kruhu s integrovaným plynemem na koncové jímce a kogenerační jednotku GE, která je umístěna v budově. Substrátová skladba: kukuřičná siláž, cukrovarské řízky, hnůj, senáž, vepřová a hovězí kejda.

Od února 2013 je novým členem skupiny Agrofert poskytovatel komplexních služeb v oblasti investic do zemědělství – společnost FARMTEC a. s. Odborná zemědělská veřejnost patrně bude znát její výrobní a obchodní zaměření, pro ostatní je zde stručný popis.

Od samého začátku fungování společnosti byly veškeré činnosti směřovány ke komplexnosti, tzn. nabídnout zákazníkům nejen samotnou technologii pro danou kategorii zvířat, ale také veškerý servis s touto investicí související. Společnost FARMTEC a. s. se tedy zabývá vývojem, výrobou a dodávkami technologií určených pro zemědělské podniky především s živočišnou výrobou. Spolu s těmito činnostmi probíhá také ekologická, stavební a technologická projekce farem, budov a jejich vybavení. Aktivně se snažíme pracovat v oblasti investičních dotací z fondů EU plynoucích do zemědělství.

Nabídku služeb neustále rozšiřujeme

Postupem času jsme rozšiřovali nabídku produktů, takže dnes máme ve svém obchodním a výrobovém zaměření zastoupeny především tyto oblasti: stáje a technologie pro chov skotu, technologie dojení včetně dojení robotického, stáje a technologie pro chov prasat, drůbeže, ovcí a koz, technologické vybavení jímek na kejdu, výstavby bioplynových stanic a dalších staveb souvisejících s obnovitelnými zdroji energie, zejména s využitím zbytkového tepla z BPS.

Martin Křivka, FARMTEC a. s.



Stáje pro výkrm brojlerových kuřat v Labských Chřčicích prošly částečnou rekonstrukcí, v hale A proběhla kompletní výměna technologie krmení - nová misková krmítka Landmeco s transparentním konusem, včetně rekonstrukce napájecích linek. Haly B až D byly osazeny stmívatelným zářivkovým osvětlením a byly doplněny i o tzv. světla pro chytání (modré osvětlení).

SCHROM FARMS

Firma na počátku života kuřete

Společnost SCHROM FARMS spol. s r. o. existuje na trhu od roku 1994 a od roku 2008 je součástí skupiny Agrofert. SCHROM FARMS je svou výrobou jedinečná v rámci firem skupiny Agrofert. Svoji činnost vyvíjí především v Moravskoslezském kraji a jejím hlavním výrobním programem je produkce násadových vajec pro následné líhnutí kuřat chovaných na maso (brojlerových kuřat).

Rodičovský materiál dovážíme ze zahraničí

V našich chovech je momentálně používán Hybrid ROSS 308 a COBB 500, jedná se o tzv. rodičovské chovy. Všechna kuřata pro naše chovy jsou dodávána od zahraničních firem, ROSS 308 je hybrid firmy AVIAGEN a COBB 500 je hybridem firmy COBB GERMANY. Rodičovský materiál je k nám dodáván ze zahraničních líhní jako jednodenní kuře a navíc je rozdělen na slepice a kohouty. Celý odchov je prováděn odděleně z důvodů rozdílných krmných dávek a řízení jedince, tak aby došlo v pravou chvíli k správné pohlavní dospělosti, což je hlavním cílem odchovny, kde je také kladen veliký důraz na hygienu a biologickou bezpečnost, co se týká vakcinací a vybavení budoucího jedince správnou imunitou, kterou musí následně přenést do svého potomka (násadové vejce).

Snažíme se o co nejvyšší produkci chovu

Naše slepice dosahuje dospělosti ve 168 dnech. V tu chvíli je ukončeno období odchovu, začíná chov, produkční období, které probíhá na farmách, které nazýváme farmy produkční. Po celou dobu odchovu i chovu probíhá pravidelné vážení a sledování přírůstků jednotlivých hejn a následně je řízena krmná dávka a světelný režim, který je také nedílnou součástí správného dosažení maximální produkce chovu.

Mezi naše hlavní ukazatele patří dosažení vrcholu snášky zhruba ve 28.–30. týdnu stáří, poté následuje cíl dosažení vrcholu líhnutí někde mezi 86–88 % z nasazených násadových vajec do líhni. Následuje období řízení chovu, který by měl přinést dlouho očekávané výsledky po ukončení chovu, což se v dnešní době pohybuje mezi 59 až 62 týdny stáří drůbeže.

Dnes dosahujeme počtu 168–170 násadových vajec na slepici při průměrném líhnutí 81 %, což je 136,8 zdravých kuřat na slepici.

Hlavní ukazatele společnosti

Společnost zaměstnává 68 zaměstnanců a v současné době hospodaří na sedmi farmách s celkovou kapacitou zhruba 160 tisíc nosnic v rozmnožovacích chovech.

Roční produkce společnosti činí v letošním roce 26 mil. násadových vajec, která jsou dodávána do líhni v celé České republice, na Slovensko a do Polska.

V posledních letech prošla výrobní střediska – farmy – celkovou modernizací. Pomocí dotací z EU bylo do modernizace živočišné výroby investováno celkem 14 mil. Kč během 6 let.

Investice do technologie přispěla k lepší konkurenceschopnosti a k zvýšení kvality našich násadových vajec.

*Petr Horník,
SCHROM FARMS, spol. s r. o.*



Pojem jednodenní kuře je odborný termín pro kuře, které se vylíhlo z násadového vejce. Je to ve skutečnosti kuře, které dosáhlo stáří 1 dne.



Násadová vejce se získávají od slepic k tomuto účelu samostatně chovaných a nazýváme je tzv. rodičovská hejna.



Za 21 dní se líhnou kuřata. (Inkubační doba, tj. od oplození vejce do vylíhnutí nového jedince, trvá u slepic 21 dní.)

DANUBIUS GASTRO 2013

Posledný januárový víkend sa v bratislavskej Inchebe konal 20. ročník medzinárodného veľtrhu gastronómie Danubius Gastro, ktorý zastrešuje širokú ponuku zariadení a technológií pre rôzne oblasti gastronómie a hotelierstva. Od profesionálneho vybavenia cez nábytok, potraviny, nápoje až po obalové materiály, obchody a reklamu.

Domáci i zahraniční vystavovatelia tu ponúkajú počas celého veľtrhu rôzne ochutnávky kulinárskych i nápojových špecialít. Okrem potešenia zmyslov prináša veľtrh aj množstvo užitočných informácií a noviniek pre prevádzkovateľov hotelov, reštaurácií, rôznych typov gastro prevádzok a obchodov. Neodmysliteľnou súčasťou veľtrhu Danubius Gastro sú sprievodné podujatia, ktoré porovnávajú zručnosti barmanov, kuchárov, cukrárov, pekárov či someliérov. Záštitu nad tohtoročným veľtrhom prevzalo MPRV SR pod vedením Ľubomíra Jahňátka. Odbornú garanciu zabezpečujú rôzne cechy a asociácie.

Bolo nás vidieť na dvoch miestach

Spoločnosť HYZA, a. s., sa tento rok prezentovala v rámci veľtrhu hneď v dvoch expozíciách.

Prvou bol stánok Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, ktorá združovala výrobcov mlieka a mäsa v spoločnej expozícii. Tento rok sme promovali náš detský sortiment: Kiki-riki párky a Kiki-riki šunku. Výrobky určené pre všetky vekové kategórie, pre ľudí, ktorí vyhľadávajú kvalitné produkty s vysokým podielom mäsa, bez konzervantov a umelých farbív. Navyše sú prirodzene bez lepk. Každý návštevník nášho stánku mohol popri rozhovore s hosteskami ochutnať pripravené Kiki-riki párky a Kiki-riki šunku, zapojiť sa do súťaže so stránkou www.hyzacik.sk, či dozvedieť sa viac zaujímavých informácií o našich produktoch.

Druhé zastúpenie našej spoločnosti bolo v stánku Ministerstva pôdohospodárstva

a rozvoja vidieka SR, kde boli vystavené všetky produkty ocenené Značkou kvality SK. Z našich výrobkov nás reprezentovali dve šunky – Imperátor a Kuracia šunka 100%. K nim tento rok pribudli ďalšie naše ocenené výrobky.

Každoročné ocenenie

Tak, ako každý rok, sa aj počas tohto ročníka Danubius Gastra uskutočnilo slávnostné odovzdávanie ocenení Značka kvality SK pre výrobcov, ktorí prihlásili svoje produkty. Každý prihlásený výrobok musel spĺňať kritéria stanovené odbornou komisiou. Jedným z nich je aj minimálne 75% podiel domácich surovín pri výrobe daného výrobku.

Celosvetová účasť

Celkovo sa na veľtrhu predstavilo 357 vystavovateľov z Českej republiky, Grécka, Litvy, Maďarska, Nemecka, Poľska, Rakúska, Rumunska, Talianska, Švajčiarska a Slovenskej republiky na celkovej výstavnej ploche 17 250 metrov štvorcových. Zo zahraničia prišlo tento rok vyše 30% priamych vystavovateľov. Celkovo si veľtrh počas štyroch dní prehliadlo viac ako 72 000 návštevníkov.

*Marketingové oddelenie,
HYZA, a. s.*

Fatra vystavovala na najväčšom podlahářském veletrhu

Trináct set padesát vystavovateľů z šedesáti zemí, více než čtyřicet tisíc návštěvníků z celého světa – to jsou hlavní čísla charakterizující největší veletrh specializovaný na podlahové krytiny a jejich příslušenství – Domotex Hannover. Koberce, kobercové podlahy, dřevěné podlahy, lamino a v neposlední řadě vinylové podlahové krytiny od renomovaných výrobců i od firem snažících se proniknout na evropský trh tvořily sortiment, který byl nabízen v halách hannoverského výstaviště.

Novinky představila i Fatra

Také Fatra, a. s., patří k výrobcům, kteří již mají své místo na světovém trhu vinylových podlah, a proto nemohla chybět mezi vystavujícími firmami. Důvod je zřejmý: jednak je to jedinečná příležitost k oslovení nových potenciálních zájemců o naše produkty, jednak možnost setkat se všemi významnými zákazníky firmy na jednom místě a představit jim své novinky „na živo“. Na třiceti pěti čtverečních metrech výstavní plochy byli prezentováni všichni zástupci podlahových krytin z naší produkce: homogenní a heterogenní pro komerční výstavbu, plovoucí vinylová podlaha FatraClick a kolekce

luxusních vinylových dílců (LVT) Thermofix a Imperio.

Nová řada LVT Imperio oslovila mnoho zahraničních zákazníků

Obzvláště LVT kolekce působila jako evropský ostrov v moři obdobných výrobků nabízených mnoha výrobci z Dálného východu. Naštěstí pro nás je tento ostrov stále častěji vyhledávaný zákazníky, kteří se postupně vrací k evropské kvalitě, flexibilitě a serióznosti. Poprvé jsme oslovili trh s novou řadou LVT Imperio,

určenou pro bytovou i komerční výstavbu. První ohlasy byly veskrze pozitivní. Někteří naši současní zákazníci již stihli zařadit tento produkt do svého sortimentu a v současné době jsou již první referenční pokládky např. v SRN nebo v Polsku.

Favoritem výstavy byly vinylové podlahy

Při letmém pohledu na vystavované podlahové krytiny byl na první pohled patrný trend sníženého zájmu trhu o laminátové podlahy na úkor dřevěných podlah a plovoucích podlah s vinylovým povrchem. Tento trend byl ve Fatře podchyten od samého začátku a v současné době je Fatra významným dodavatelem vinylových podlah určených pro další zpracování největšími světovými výrobci plovoucích podlah. Představitelé těchto firem byli častými hosty v našem stánku.

Účast na veletrhu je důležitá i z jiného důvodu: také konkurence nespí a snaží se prezentovat své novinky, což může někdy být i inspirující faktor pro vlastní výrobu a pomáhat udržet krok s posledními trendy.

Ivo Blabla, Fatra, a. s.



Fatra prezentovala na třiceti pěti čtverečních metrech výstavní plochy celé portfolio vyráběných podlahových krytin.

NOVÝ INFORMAČNÍ WEB

nejen pro celiaky

V lednu 2013 byl spuštěn zcela nový web pro celiaky, jejich rodinné příslušníky, přátele a jednoduše všechny, kteří se zajímají o nové trendy v potravinách s cílem ulehčit svému zažívání. Web www.bezlepek.cz si klade za cíl být správnou první volbou, když se zajímáte o celiakii, držíte bezlepkovou dietu nebo chcete pomoci někomu, kdo ji drží.

Dozvíte se tu, co to vlastně bezlepková dieta je, jak se projevuje, jak ji správně držet, a hlavně jaké výrobky jsou pro vás vhodné. Na to navazuje sekce katalog, kde si výrobky prohlédnete, zjistíte, kde se dají zakoupit, co obsahují a jaké mají nutriční hodnoty. To ale není zdaleka vše! Web totiž nabízí unikátní funkci, která významnou měrou zvyšuje uživatelský komfort – nákupní seznam, kam si můžete vložit všechny výrobky, které vás zajímají, a odeslat je e-mailem nebo jedním klikem vytisknout. Do obchodu půjdete už vždy najisto.

Proč listovat katalogem?

V katalogu naleznete pečlivě vybranou řadu výrobků vhodných pro bezlepkovou dietu. Vše je přehledně řazeno do sekci s možností filtrování. V současné době se do projektu zapojilo šest značek, které budou katalog udržovat přehledný a aktuální. V sekci Fórum se můžete podělit o své zkušenosti s ostatními nebo se ptát odborníků na bezlepkovou dietu.

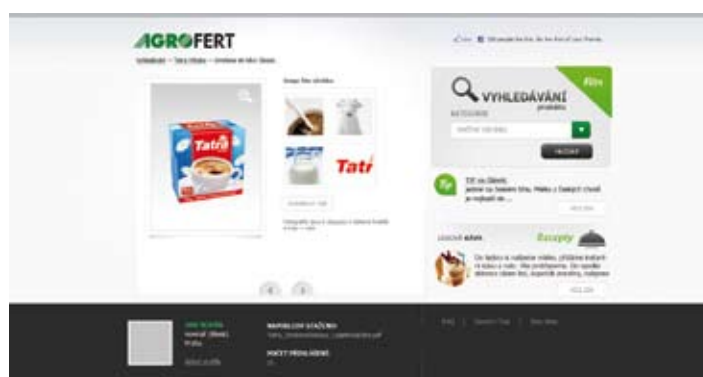
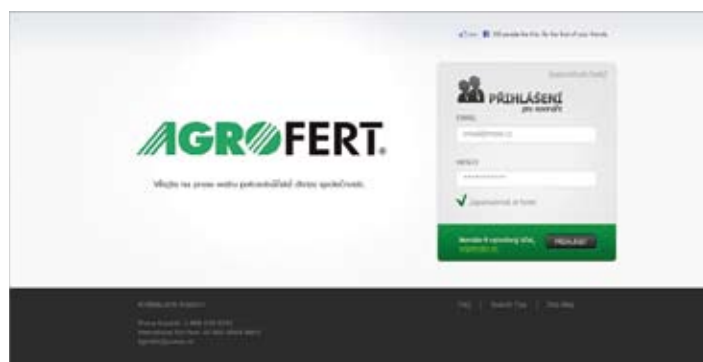


Novinky v bezlepkové dietě

V neposlední řadě dovolte, abychom upozornili na sekci Tisk a akce, kde pro vás budeme zveřejňovat vše, co o bezlepku a bezlepkové dietě vyšlo, a nezapomeneme ani na akce obchodních řetězců, abyste bezlepkové výrobky sehnali vždy co nejvýhodněji. Věříme, že se vám web bude líbit, stejně jako se nám líbí jej pro vás připravovat.

Těšíme se na vás, první návštěvníky nového webu.

Tým www.bezlepek.cz



PRESS WEB

Press web je určen pouze pro novináře, kteří zde najdou produkty, fotografie a tiskové zprávy. Agrofert je jediná firma, která má press web pro svoji potravinářskou divizi. Toto prvenství nám nestačilo a posunuli jsme náš press web ještě o třídu výš. Protože jsou naše potraviny kvalitní a jsme na ně pyšní, nabídneme je v nejširší možné škále. Press web obsahuje recepty ke stažení, množství tematických článků, námětů a inspirace – rady výživových poradců, články o českém původu našich produktů, způsoby přípravy, popis výroby, důraz na původ našich produktů. Vysvětluje loga našich produktů – bezlepek či mléko z českých chovů. Příklad: Na jedné stránce press webu redaktor uvidí celý

sortiment Pochtivé řady Kosteleckých uzenin, jejich jednotlivé produktové a imageové fotografie a popisky. Dozví se, že řada je založena na vysokém procentu masa – produkty mají 90 %, 93 % a 95 %. Vidí recepty včetně fotografií, které jsme vytvořili – obložené chleby, kanapky, nádivky – a opravdu různorodé tematické články s produktem související – užití uzenin s vysokým podílem masa při dietě, názory dietologů a výživových poradců, výroba uzenin – tradice a moderní způsob, porovnání výroby chlazení vodou a chlazení vzduchem, popis zvolených obalů a gramáž produktů.

*Gita Harkness,
AGROFERT HOLDING, a. s.*

Do rychle rostoucích dřevin

AGROTEC a. s. jako první v České republice představil sklízecí rezačku s adaptérem pro sklizeň rychle rostoucích dřevin. Jedná se konkrétně o model FR9060 s výkonem motoru 571 koní, který je osazen adaptérem New Holland 130 FB, jenž se pro značku New Holland vyrábí v Německu. Rezačku není nutné osazovat speciálním bubnem pro sklizeň rychle rostoucích dřevin, ale stačí zanechat na klasickém 12- či 16nožovém bubnu každý druhý nůž. V této variantě je rezačka schopná sklízet porost vrb nebo topolů do tloušťky kmene 150 mm s délkou řezanky od 10 do 45 mm. Základním předpokladem pro sklizeň rychle rostoucích dřevin je mraz. Sklizená hmota má vyšší sušinu (zpravidla kolem 50 %), kmen se neštípe a nepoškozuje se kořeny. Při dodržení výše uvedených podmínek provozatel získá z hektaru 10 tun sušiny za rok, porost lze sklízet každé 2–4 roky a jeho životnost se pohybuje mezi 20–25 lety.

Další využití sklízecí rezačky kromě klasických senází a siláží je pro zemědělské podniky určitě zajímavé, protože se jedná o drahý stroj s velkými ročními odpisy. Každá fakturovaná koruna mimo hlavní sezonu tedy přijde vhod, zvláště když není potřeba na stroji provádět rozsáhlé speciální úpravy. Ač se jedná v Evropě o relativně novou technologii, může značka New Holland vycházet z dlouholetých zkušeností s mechanizovanou sklizní cukrové třtiny, která je v Jižní Americe běžná a spolehlivě funguje



Výsledky soutěže o legendární nafukovací hračky z Fatry

Děkujeme tímto všem kolegům, kteří se zapojili do vědomostní soutěže z oblasti chemie a zaslali nám své odpovědi na otázky, které nám poskytla SPŠ chemická Pardubice. Otázky nebyly vůbec jednoduché, jelikož byly koncipovány pro soutěž Hledáme nejlepšího chemika. Z tohoto důvodu jsme byli shovívaví v hodnocení zasla-

ných odpovědí a cenu zasíláme i řešitelům, jejichž odpověď nebyla ve dvou případech správná.

Výherci: Martin Marek, DEZA, a. s., Pavel Horáček, Zemos a. s., Milan Moravčík, HYZA, a. s., Lucie Zagorová a Marika Kantorová, Synthesia, a. s., Darek Kysela a Karel Vabroušek, AGROFERT HOLDING, a. s., Jiří Blažek, Letiště Praha, a. s.

Správné odpovědi: 1c, 2a, c, 3d, 4b, 5a, 6c, d, 7b, 8b, d, 9a, b, 10d

JAKO PRVNÍ!

již řadu let. Rychle rostoucí dřeviny navíc nemusí zabírat zemědělskou půdu, lze využít jinak ladem ležící plochy pod elektrickým vedením či podmáčené pozemky.

V letošním roce rezačka sklízela štěpku určenou pro spalovnu v Hodoníně, jednalo se o porost vrb s průměrem kmínku 50 mm a topoly s průměrem 100 mm. Výsledná štěpka měla maximální délku 45 mm. Pokud máte zájem se na práci rezačky osobně podívat, může kontaktovat Karla Prokeše na tel. 602 747 446.

Aleš Petr, AGROTEC a. s.



Nová ŠKODA Octavia

Ve čtvrtek 7. února 2013 odpoledne jsme měli jedinečnou příležitost přivítat nástupce oblíbeného českého vozu. Na slavnostním odpoledni ve společnosti AGROTEC měli všichni zúčastnění možnost vyzkoušet a otestovat novou ŠKODU Octavia. Bezprostřední zážitky po testovacích jízdách našich hostů byly velmi pozitivní. Testování probíhalo do pozdních večerních hodin, zkrátka zájem byl velký.

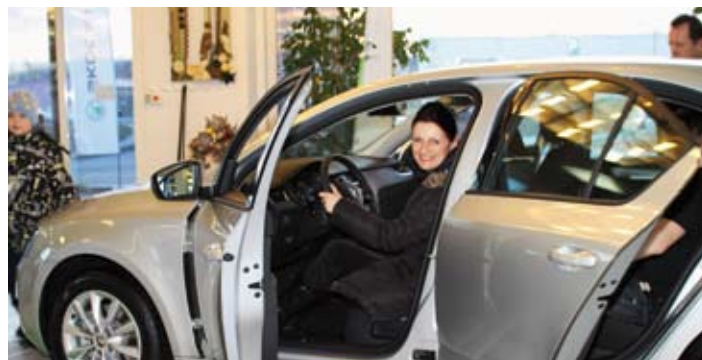
Celý odpolední program byl uspořádán na toto téma. Mohli jsme tak vyzkoušet jízdu zruč-

nosti se ŠKODOU Rapid, mohli jsme si také vyzkoušet, jak těžká je práce mechaniků u závodních vozů formule 1. Naší snahou bylo přizpůsobit večerní program všem, včetně těch nejmenších. Nádherná pohádka přilákala všechny děti do útulného prostředí našeho showroomu.

Podtrženo a sečteno, prožili jsme příjemné chvíle s našimi hosty a příznivci vozů ŠKODA.

Jedinečné zážitky v nové ŠKODĚ Octavia vám přeje AGROTEC.

*Marketingové oddělení,
AGROTEC a. s.*



PREOL SE ZAPOJIL DO PROJEKTU „Řepkový olej, olej nad zlato“



Jedním z nich je spolupráce na projektu „Řepkový olej, olej nad zlato“. Tento tříletý osvětový projekt, organizovaný Svazem pěstitelů a zpracovatelů olejnin za podpory EU, státního rozpočtu ČR a soukromých subjektů, má za cíl srozumitelnou formou představit řepkový olej široké spotřebitelské veřejnosti a zvýšit tak nejen povědomí o jeho nutriční a zdravé prospěšné hodnotě, ale i posílit jeho zastoupení na současném trhu rostlinných olejů v ČR. Čistý řepkový olej prodáváný v maloobchodě i velkoobchodě tvoří pouze 7%.

Proč je řepkový olej vnímán jako méně kvalitní?

Projekt se snaží ovlivnit skutečnost, že řepkový olej má z hlediska kvality v očích mnoha našich spoluobčanů spíše špatnou pověst. Je to dáno historicky a důvodem jsou skutečně problematické vlastnosti oleje vyráběného ze starých odrůd řepky, zejména v dobách první a druhé světové války. V těchto těžkých časech byl totiž řepkový olej, používaný hlavně pro svícení v lampách, nouzově využíván také v potravinářství, neboť nic lepšího k dispozici nebylo. A podle pamětníků opravdu nebyl, jak chuťově, tak i nutričně příliš dobrý. Rovněž současné využívání řepkového oleje pro výrobu methylesterů povinně přimíchávaných do motorové nafty vyvolává u některých spotřebitelů

PREOL vstupuje na pole potravin, přesněji řečeno jedlých olejů. Jednak přípravou výstavby rafinerie jedlých olejů v Lovosicích, ale již v této době nabídkou jedlého řepkového oleje, který externě přepracovává a nabízí na trh. K tomu hledá ty pravé marketingové nástroje, kterými by stejně jako u bionafty podpořil jeho spotřebu a oblibu u zákazníků.

představu, že je řepkový olej surovinou nikoli potravinářského, ale chemického průmyslu.

Obliba řepkového oleje v zahraničí roste

Přitom je dnešní realita, z hlediska nutričních vlastností řepkového oleje, úplně jiná. Současné odrůdy řepky, z nichž se olej vyrábí, jsou kvalitativně významně jiné a výrazně lepší než staré – tzv. erukové odrůdy. Šlechtění řepky totiž zaznamenalo dva fenomenální úspěchy, díky nimž byl drasticky snížen obsah kyseliny erukové v oleji a glukosinolátů ve šrotech. Od roku 1985 se v České republice pěstují výlučně tyto nové, tzv. dvounulové odrůdy řepky, které poskytují olej velmi ceněný a doporučovaný odborníky na zdravou výživu prakticky po celém světě. Zatímco je v zemích západní Evropy řepkový olej již nyní velmi populární a jeho obliba dále roste, v ČR se informace o jeho pozitivních vlastnostech šíří velmi pomalu, a povědomí běžného zdejšího spotřebitele za úrovní konzumentů západoevropských významně zaostává.

Výborné nutriční vlastnosti

Zde čeká účastníky projektu, tedy i PREOL, hodně práce. Zároveň však máme k dispozici

řadu témat, kterými chceme veřejné mínění ovlivňovat. Například fakta o nutričních přednostech řepkového oleje vůči ostatním olejům podpořená mnoha výzkumy a studii:

- Z běžně používaných olejů má nejnižší obsah nasycených mastných kyselin.
- Z hlediska obsahu omega-3 vícenenasycených mastných kyselin patří k nejvýznamnějším zdrojům rostlinného původu této skupiny mastných kyselin.
- Používání řepkového oleje v potravinářském průmyslu (například výroba margarínů, majonéz) i k přímé spotřebě v domácnostech je v souladu s trendy ve výživě – snižování konzumace nasycených mastných kyselin a jejich efektivní záměna vícenenasycenými mastnými kyselinami.

Řepkový olej si svým složením a jednoznačnými nutričními přednostmi rozhodně větší pozornost zaslouží. Příklad lze nalézt hned za hranicemi, u našich německých sousedů, kde se řepkový olej v roce 2010 stal nejoblíbenějším rostlinným olejem mezi spotřebiteli. A tuto svou pozici v roce 2011 nejen obhájil, ale s tržním podílem 37,3 % dokonce posílil.

*Karel Hendrych,
PREOL, a. s.*

Význam chleba je pro člověka zásadní!

V posledních letech jste mohli zaznamenat trend, kdy bývá v různých dietách a jídelnících doporučována omezená konzumace chleba či pečiva nebo jeho náhrada jinými potravinami.

Mohou za to sacharidy, na které byl v médiích vyhlášen tichý útok, a lidé se jich začali bát. Kromě toho, že problematika příjmu sacharidů je z odborně nutričního hlediska velice složitá, je třeba říci, že sacharidy jsou pro život nezbytné. Sacharidy by měly tvořit 55–60 % celkového

energetického příjmu, ve výjimečných případech 40 %, většina by měla být v podobě tzv. polysacharidů, tj. složitějších sacharidů.

Sacharidy obsažené v chlebu nás chrání před nemocemi

Sacharidy totiž mimo jiné zabírají například navázání virů a bakterií na buňky tím, že obsazují jejich receptory, a pokud se virus či bakterie nemůže dostat do buňky, nemůže ani způsobit její onemocnění. Polysacharidy se vstřebávají

poměrně dlouho a často jsou provázeny nezbytnou vlákninou, proto nás mnohem lépe zasýtí. A právě chleba nás nejlépe zásobí polysacharidy a vitaminy skupiny B, které jsou obsažené v obilovinách. Významných důvodů, proč jíst chleba, je tedy mnoho a jeho konzumace je pro člověka zásadní již patnáct tisíc let.



*Eva Čičmičová,
Penam, a. s.*



Nová řada specialit z Kosteckých uzenin je označena pečeti „Pochtivě kostelecky“, která garantuje obsah masa nad 90 %. Celá řada navazuje na tradici výroby v té nejvyšší kvalitě – ať již podílem masa, či řemeslným zpracováním. Takzvané psaníčkové balení jen umocňuje zaměření řady, asociuje ruční práci a čerstvost. Všechny výrobky z této řady se vyznačují opravdu pochtivým obsahem masa, nad 90 %. To je dnes pro spotřebitele nejdůležitější parametr kvality.



Prostřeli jsme POCTIVĚ

Kdo by si rád nepochutnal na šunce, pečeně či slanině? Asi jen málokdo si dovede svůj jídelníček bez těchto dobrůtek představit. Ať už jsou to snídaně, večere či svačinky, něco rychlého na pánvičce pro rodinu, či obložené chlebíčky, kanapky nebo jiné lahůdky pro pohoštění návštěvy. Zkrátka, vždy najdeme uplatnění pro kus pochtivé uzeniny.

Dokonalá chuť pochtivých uzenin

Zároveň za kvalitní zpracování ručí samotný šéf výroby Milan Blín, a to nejen na obalech. A jeho názor na šunku, pečeně, slaninu či hovězí v pepři? „S těmito výrobky jsme si opravdu pohráli. Chtěli jsme přinést zákazníkům to nejlepší, co umíme. Musím ale říct, že všechna slova se mi zdají zbytečná. To pochopí každý, kdo tyto výrobky ochutná. Chuťově jsou opravdu NEJ!“

Naše uzeniny sklízely úspěch na letošním Retail Summitu

Řadu Pochtivých uzenin jsme úspěšně prezentovali na konferenci Retail Summit, kde měla mezi obchodníky velmi dobré ohlasy. To se samozřejmě projevuje i na zařazení těchto výrobků do sortimentu na moderním trhu.

Pochtivá šunka od kosti

Klasická šunka z vepřové kýty s tukovým krytím a obsahem masa 92 %. Pro všechny milovníky tradičních chutí.

Pochtivá šunka nejvyšší jakosti

Vyladit šunku s obsahem masa 92 % tak, aby byla šťavnatá, není úplně jednoduché. V tomto případě se nám to podařilo.

Pochtivá kostelecká pečeně

Dozlatova zauzená pečeně s obsahem masa 90 % vznikla na přání mnohých spotřebitelů, kterým se stýskalo po „starých dobrých časech“. Vyzkoušejte, třeba zažijete také dějá vu.

Pochtivá selská slanina

Speciálně vybírané vepřové boky s vyšší vrstvou libového masa krásně voní a ještě lépe chutnají. Slaninka obsahuje 95 % vepřového boku.

Pochtivá pečeně v pepři

Masové specialitky v pepři patří k tradiční české kuchyni, připravovala je již M. D. Rettigová. Pečeně s obsahem masa 95 % se do české tradice opravdu výborně hodí.

Pochtivé hovězí v pepři

Zcela výjimečný kousek, nezapomenutelná chuť, 93 % hovězího masa. Pepře se na těchto specialitkách opravdu bát nemusíte. Díky slaboučkým plátkům je ho tak akorát.

*Mirka Kvíčalová,
Kostecké uzeniny, a. s.*

ZNAČKA KVALITY SK

Vysoká kvalita a originálna receptúra našich výrobkov presvedčili odbornú komisiu, ktorá udelila výrobkom značky HYZA prestížne ocenenie Značka kvality SK. Slávnostné odovzdávanie ocenení sa uskutočnilo 24. 1. 2013 počas galavečera Danubius Gastro v bratislavskej Inchebe.

Cenu Značka kvality SK udeľuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR poľnohospodárskym a potravinárskym výrobkom, ktoré spĺňajú náročné kritériá kvality. Odborným garantom udeľovania značky je Štátna veterinárna a potravinová správa SR. Jednou z podmienok, ktorú musí ocenený výrobok splniť, je 75-percentný podiel domácich surovín, z ktorých je vyrobený. Celkovo odborná komisia hodnotila 100 prihlásených výrobkov od 93 výrobcov. Ocenenie získalo 92 výrobkov, z toho 8 výrobkov bolo značky HYZA.

Značku kvality SK získali HYZA výrobky:

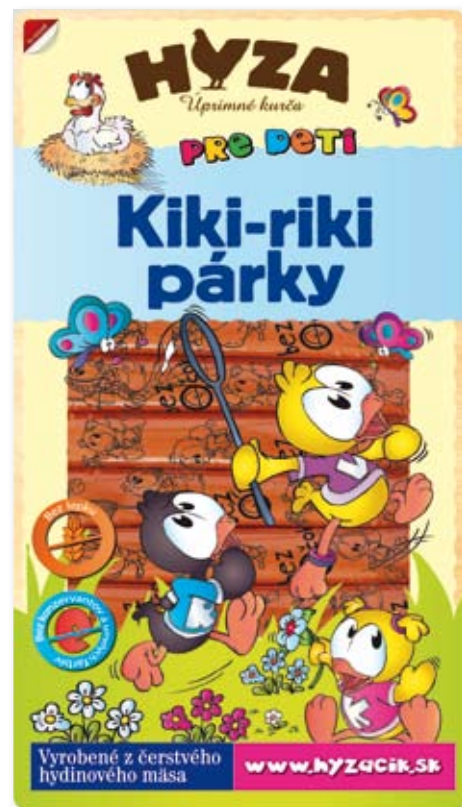
- **Úprimné kurča s rodokmeňom** – má garantovaný pôvod, pochádza zo slovenskej farmy, je kŕmené výlučne kvalitnými

pre HYZA výrobky

krmivami a je pod stálym veterinárnym dozorom.

- **Úprimné kurča** – kuracie diely – kurča má garantovaný pôvod, pochádza zo slovenskej farmy, je kŕmené výlučne kvalitnými krmivami a je pod stálym veterinárnym dozorom.
- **Poľovnícke párky s prepeličkou** – párky s obsahom prepeličieho mäsa a starostlivo vybraných korenín.
- **Poľovnícke klobásky s prepeličkou** – klobásky s obsahom prepeličieho mäsa, čerstvých bylín a korenín.
- **Kiki-riki párky** – párky vyrobené výlučne z čerstvého hydinového mäsa, bez lepkú, bez konzervantov a umelých farbív, s vysokým obsahom bielkovín.
- **Kiki-riki párky so syrom** – párky vyrobené výlučne z čerstvého hydinového mäsa, bez lepkú, bez konzervantov a umelých farbív, s vysokým obsahom bielkovín.
- **Kiki-riki šunka** – šunka vyrobená výlučne z čerstvých kuracích prs s vysokým obsahom bielkovín, bez lepkú, bez konzervantov a umelých farbív.
- **Hydinový pečeňový syr s brusnicami** – kuracia pečeň bohatá na železo a zinok, v kombinácii s brusnicami, ktoré sú zdrojom vitamínov C, K a antioxidantov, je vynikajúcim základom jemného pečeňového syra so zníženým obsahom prídavných látok.

„Vážime si získané ocenenia. Patria hlavne zamestnancom spoločnosti HYZA, a. s., ktorí sú hrdí na to, že môžu pracovať v slovenskom podniku spracúvajúcim hydinu zo slovenských fariem, od slovenských farmárov a poľnohos-



podárov. Sme veľmi radi, že Ministerstvo pôdohospodárstva SR na čele s ministrom Ľubomírom Jahnátkom považuje za svoje priority podporovať produkcie slovenských výrobkov, za ktorými sú obyvatelia Slovenska,“ hovorí Mikuláš Šranko, marketingový riaditeľ HYZA.

Marketing HYZA a. s.



Vodňanské kuře NA ČESKÝ STŮL

Dne 7. května 1965 došlo k založení podniku Jihočeské drůbežářské závody Vodňany. Stavba komplexu, který dal základ novému pojetí zpracování drůbeže, trvala více než čtyři roky. Výsledkem byl podnik, jenž ostatní převyšoval nejen technologií, ale i celkovým pojetím zpracování drůbeže.

Již od počátku bylo jasné, že nejdůležitějším aspektem bude zachování věrnosti českým dodavatelům. Postupem času tak společnost, od roku 2010 s názvem Vodňanská drůbež, a. s., zachovává jednoduchou rovnici „český chovatel + český výrobce = český výrobek té nejlepší kvality“. Svým vývojem společnost dostala do českého povědomí myšlenku, že výrobek s národní hodnotou je mnohem kvalitnější než výrobek, který je dovážen ze zahraničí – bez garance původu a možnosti zjistit, jaké maso si zákazník kupuje.

Stálá kontrola

Společnost Vodňanská drůbež, a. s., si vytvořila vysoké nároky v produkci výrobků té nejvyšší kvality. Prvotním aspektem je neustálá kontrola dodavatelů. Čerstvě vylíhlé kuřátko je pod dohledem našich veterinářů. Klademe také vysoké nároky na složení krmiva – velmi důležitý je původ a kvalita obilí. Dalším klíčovým aspektem je welfare zvířat. Jednou ročně provádí pracovníci Krajské veterinární správy audit, které jsou zaměřeny na jeho dodržování. Každý chovatel jatečních kuřat musí získat osvědčení o způsobilosti k péči o kuřata chovaná na maso.

Čerstvé, chutné, kvalitní

Zpracování masa, které je též pod neustálou veterinárně-hygienickou kontrolou, je prováděno proškolenými zaměstnanci, kteří denně na všech linkách zpracují kolem 240 000 kusů

drůbeže. „Vždy čerstvé, vždy chutné“ není jen planým heslem, ale je heslem, jež reprezentuje naše výrobky hned v několika bodech.

- Chlazené drůbeží maso je vždy 100% čerstvé – již několik hodin po spuštění výrobní linky může být ve vaší lednici
- Podle zmiňované rovnice je naše kuře vždy od českého chovatele, zpracovávané českým výrobcem
- Kvalitní maso je výsledkem správného welfare zvířat a také toho, že neprošlo procesem mražení, který by poškodil svalovou tkáň

Tradice a podpora

Vodňanská drůbež, a. s., je jedním z mála podniků, který zachoval svou tradiční značku a svůj postoj k výrobě. Je důležité tvořit české výrobky a podporovat tak tuzemský trh. Díky své kvalitě dokáže české maso převyšovat kvalitu masa dováženého z ostatních zemí, které nemůže být nikdy tak čerstvé a s takovou garancí původu, jako je naše pravé Vodňanské kuře.

Zlaté kuře

Vedle klasických kuřat produkuje společnost Vodňanská drůbež, a. s., také tzv. Zlaté kuře, které je nedílnou součástí hodnot, jež k celé společnosti a k samotné značce Vodňanské kuře neodmyslitelně patří. Zlaté kuře má několik předností, které jsou u běžných kuřat zastoupeny v menším množství, což však neříká nic o tom, že by byly méně kvalitní. Zlaté kuře



je pouze jiným odvětvím z hlediska drůbeže. Je speciálně vyšlechtěno, aby uspokojilo spotřebitele. Díky tomu má náš podnik možnost nabídnout něco jiného, než je typické české kuře. Zlaté kuře je známé svou typickou žlutou barvou, která je dána geneticky a nadále podporována krmivem bez barviv (garance minimálně 30 % kukuřice). Maso je tak daleko šťavnatější a jemnější.

Kachnička pro gurmány

Při výčtu výrobků společnosti neopomeňme ani kachnu distribuovanou pod značkou Vodňanská kachna. Stejně jako Vodňanské kuře pochází i ona výhradně z českých uzavřených chovů. Je krmena pečlivě kontrolovanými krmnými směsmi a zpracovávána a skladována za těch nej přísnějších podmínek. Vodňanská kachna je speciálně šlechtěna k nižšímu obsahu tuku a naopak k vyššímu podílu prsní partie. Nebojte se s kachním masem experimentovat, protože například marinovaná kachní prsa připravená na grilu jsou opravdu gurmánským zážitkem. Ať už si z portfolia společnosti Vodňanská drůbež, a. s., vyberete cokoli, věřte, že zároveň vybíráte kvalitu, čerstvost a český původ. Vždyť to nejlepší naleznete tam, kde žijete.

Tea Mucková,
Vodňanská drůbež, a. s.



ŽIDLE STŘÍDÁ ŽIDLI

Letos se nám s novými, zajímavými projekty v segmentu Speciální výrobky doslova „roztrhl pytel“ a máme vedle sebe hned tři najednou. To, že se nám nejen podařilo naplnit výrobní kapacity vstřikování, ale dokonce je rozšířit, je výsledkem usilovné práce obchodníků, techniků a samozřejmě pracovníků výroby, kteří se přímo podílejí na kvalitním finálním produktu.



Židle JEFF

Sedáky a opěrky pro židle Adde

V těchto dnech byla zahájena realizace projektu, na kterém jsme pracovali od července minulého roku. Je jím výroba vstřikovaných sedáků a opěrek pro židle Adde v barvě červené, černé, šedé a bílé. Tyto díly začneme od konce března dodávat do společnosti Kovona Český Těšín, která je bude kompletovat s kovovou konstrukcí a výrobek dodávat do obchodních domů IKEA. Předpoklad ročního

prodeje je 4 miliony židlí, přičemž Fatra bude dodávat sedáky a opěrky na celou polovinu tohoto množství. Naše tržby by měly u těchto komodit dosáhnout výše 55 mil. korun. Židle Adde by se v obchodních domech IKEA měla objevit v létě letošního roku.

Od září výroba pro židle Gunde

Produkce komponent pro židle Adde přibude ke stávajícím vstřikovaným dílům pro židle Jeff, které dodáváme do Kovony již třetím rokem. Výroba židle Jeff však bude letos ukončena a vystřídána modernější variantou s názvem Gunde. Ve výběrovém řízení na dodavatele vstřikovaných sedáků a opěrek na židli Gunde jsme zvítězili a v těchto dnech připravujeme výrobu, která bude zahájena v září letošního roku. Oproti stávajícím dílům Jeff se předpokládá nárůst prodeje o více než 50 %, což znamená plné vytížení pěti až šesti vstřikolisů.

Rozšíření výroby

Kromě již zmíněných novinek pracujeme ještě na třetím projektu s názvem Trofast. Jedná se o boxy tří velikostí v různých barvách, které budeme dodávat přímo do OD IKEA od června letošního roku. Pro realizaci všech uvedených projektů nemáme v současné době dostatečné výrobní kapacity, proto letos plánujeme insta-



Novinka na trhu - boxy Trofast budou k dostání ve třech velikostech a v různých barvách

laci dvou nových vstřikolisů. Očekáváme, že tržby za vstřikované výrobky v letošním roce překročí 200 mil. korun a budou historicky nejvyšší od zavedení technologie vstřikování ve Fatře.

15 let na trhu

Pozornost si jistě zaslouží i náš klíčový extrudovaný výrobek pro společnost IKEA, a to podložka Rationell, kterou vyrábíme již 15 let. Za tuto dobu jsme prodali téměř 70 milionů roliček a v současné době se náš roční obrát u tohoto produktu pohybuje kolem 210 mil. korun. Nyní hledáme společně se zástupci společnosti IKEA nový moderní materiál, který by měl podložku zatraktivnit tak, aby byla pro zákazníky obchodních domů IKEA i nadále zajímavá.

*Lenka Hromadníková,
Fatra, a. s.*

Mléko z českých chovů



může věřit, které jsou vyráběné v jeho blízkosti a neletěly za ním přes půl světa. Na všech

Tatra Hlinsko si uvědomuje, že prioritou je výroba kvalitních místních produktů z místních surovin. Spotřebitel si žádá produkty, kterým

nových obalech produktů Tatra a do budoucna na všech inovovaných proto najdete nový symbol – Mléko z českých chovů. Jedná se o pečeť kvality a jednoznačné českosti, čistoty a ochrany mléka při zpracování – veškeré mléko v našich produktech pochází z kontrolovaných českých chovů. Chceme, aby se logo Mléko z českých chovů stalo synonymem celého portfolia produktů Tatry Hlinsko.

Veronika Pácaltová, Mlékárna Hlinsko, a. s.



Rekonštrukcia čistiarne

ODPADOVÝCH VÔD V DUSLE

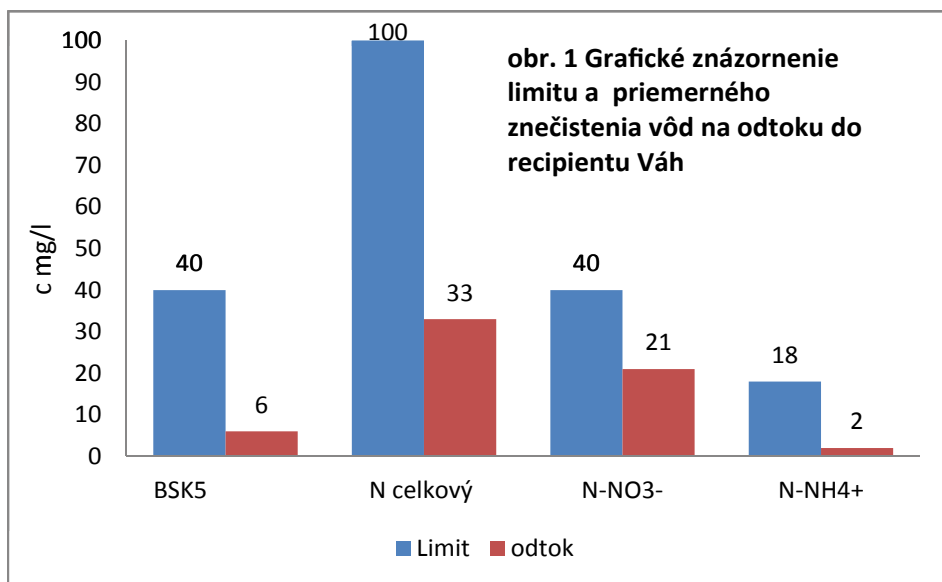
Priemyselná činnosť, zvlášť chemická výroba, je spojená s emisiou znečisťujúcich látok do životného prostredia. Doba, keď typickým obrazom chemického podniku boli vlečky tmavého dymu z komínov a špinavé vody v tokoch, je už našťastie dávno za nami. Odpadové vody, vznikajúce pri výrobe chemických produktov v spoločnosti Duslo a. s., sú čistené na čistiarni odpadových vôd (ČOV). Medzi hlavné technologické procesy patria zachytávanie amoniakálneho znečistenia na ionexových hmotách a biologické čistenie. Vzhľadom k novým legislatívnym požiadavkám na zníženie koncentrácie znečisťujúcich látok na výstupe do recipientu Váh sa v roku 2009 začali projekčné práce. Koncom roka 2012 bola rekonštruovaná čistiareň spustená do skúšobnej prevádzky.

Dôsledná príprava

Všetky úpravy čistiarne, ktoré boli vykonané, predchádzal výskum spojený s modelovaním čistiarenských procesov. Paralelne s poloprevádzkovými skúškami sa vo výskumnom ústave chemickej technológie vykonávali testy čistenia odpadových vôd v modifikovanom zapojení jestvujúcich aktivačných nádrží. Výsledky z poloprevádzkových skúšok a laboratórneho modelu boli využité pri vypracovaní koncepcie, ktorá bola základom pre dizajn neskoršej rekonštrukcie ČOV.

Nepretržité monitorovanie

Pôvodná technológia ČOV bola určená hlavne na čistenie organického znečistenia z odpadových vôd. Vzhľadom na sprísnenie limitov dusíka



v odpadových vodách sa upravila koncepcia čistenia a na ČOV sa privedli všetky, doteraz nečistené vody z výroby anorganickej chémie. Paralelne s rekonštrukciou ČOV sa v spoločnosti zrealizoval projekt monitorovania odpadových vôd. Jeho cieľom je kontinuálne meranie kvality a hmotnostného znečistenia na prevádzkach a v kanalizačnom systéme ešte pred privedením do objektov ČOV. Takýmto spôsobom monitorovania je možné včas identifikovať zvýšené znečistenie, ktoré by mohlo mať negatívny dopad na čistiarenské procesy. Nadmerné znečistenie vôd má taktiež vplyv na ekonomiku prevádzky čistiarne. V neposlednom rade je spojené aj so stratami v samotnej výrobe organických alebo anorganických produktov.

Významne sme prispeli k čistejšiemu životnému prostrediu

Na základe meraných výstupných parametrov vyčistenej vody, vypúšťanej do recipientu Váh, je možné konštatovať, že cieľ rekonštrukcie bol splnený. Hodnoty ukazovateľov znečistenia sú hlboko pod limitnou hodnotou (viz obr). Rekonštrukciou čistiarne sa okrem dosiahnutia predpísaných parametrov vytvoril priestor aj pre rozvoj spoločnosti. Je známe, že Duslo a. s. má ambície vybudovať nové výrobné anilínu a čpavku a významným benefitom môže byť aj využitie kapacity rekonštruovanej ČOV.

Peter Németh,
Duslo, a. s.

Fatra, a. s., získala tretie miesto v celostátni súťaži podnikateľských projektů

Agentura Czechinvest a Ministerstvo průmyslu a obchodu vyhlásily 14. 12. 2012 najlepšie podnikateľské projekty roku 2011.

V kategórii Eko-energie / Úspory energie obsadila prvé miesto spoločnosť ONDŘAŠOVKA, a. s., na druhom mieste se umiestila spoločnosť VÍTKOVICE HEAVY MACHINERY, a. s., a tretie miesto patrí spoločnosti Fatra, a. s., za projekt Komplexní úpravy tepelného hospodářství společnosti Fatra, a. s., v provozovně v Chropyni, který řešil přechod z parního na teplovodní vytápění budov Fatry v chropynském areálu. Rozhodujícím kritéri-

em v kategorii Eko-energie byly roční úspory energie ve vazbě na způsobitelné výdaje.



Evropské a státní dotace pomáhají firmám inovovat

Smyslem soutěže je ocenit nejúspěšnější firmy, které pro svůj podnikatelský záměr využily evropských a státních dotací a pomohly tak k naplnění hlavní mise Operačního programu Podnikání a inovace. Tou je podpora inovačního potenciálu firem, využívání moderních technologií a obnovitelných zdrojů energie. Nad soutěží převzal osobní záštitu ministr průmyslu a obchodu Martin Kuba.

Olga Vyčáňková,
Fatra, a. s.

JAKÝ BYL ROK 2012

z pohledu obchodního úseku Lovochemie?

Existuje názor, že trh buď je, anebo není příznivý a naše míra ovlivnění úspěšnosti prodeje je omezená. Nechci s tímto názorem polemizovat, ale dovoluji si vyslovit konstatování, že jsme byli v prodeji zase úspěšní.



Areál lovosické Lovochemie a PREOLU z ptáčích perspektivy.

Makroekonomické prognózy byly pro rok 2012 negativní, ale jak to s prognózami bývá, nevyplnily se. Agrární sektor, který je pro poptávku po hnojivech rozhodující, rostl v důsledku poptávky po komoditách, a to v celosvětovém měřítku.

Co nevyrobíš, nevyexpeduješ v čase, objemu a kvalitě, to neprodáš!

Prodej 850 tis. tun hnojiv je za posledních 10 let prodejem nejvyšším, a tedy rekordním! Růst o 21 % oproti roku 2011 byl vskutku impozantní výkon. V rozdělení na jednotlivé trhy pak 60 % bylo realizováno v tuzemsku a 40 % na zahraničních trzích.

U hlavních typů hnojiv LAV/LAD/LAS došlo k meziročnímu nárůstu prodeje o 15 % a u kapalného hnojiva LOVODAM o 45%! Vevýrobně UVH došlo vlivem změny výrobního programu k navýšení prodeje hnojiv typu LOVODASA o 26 %. Tento nárůst byl v neprospěch NPK/NP, kde došlo k meziročnímu poklesu prodeje o 11 %. Ve vazbě na výrobní program UVH došlo i ke změně struktury výroby/prodeje ledku vápenatého (AG/FG). Celkově došlo u této skupiny výrobků k nárůstu prodeje o 9 %.

Granulovaného síranu amonného bylo v meziročním srovnání prodáno více o 31 %!

Prodej listových hnojiv a výrobků hobby sektoru

Uplynulý rok se v ČR vyznačoval poklesem trhu agrochemikálií o cca 7 %. Náš meziroční prodej listových hnojiv vzrostl o 30 % a navázal na trend roku 2011. Síť distribučních míst a odborných poradců byla rozšířena v rámci spolupráce s Osevou na 8 poradců. Cílem roku 2013 je navýšit meziročně prodeje do tuzemska a do zahraničí o 30 % s využitím především majetkových účastí Agrofertu v Maďarsku, na Slovensku, v Polsku a SRN.



Listová hnojiva byla v porostech obzvláště viditelná.



Trávit více času se svými blízkými chce asi každý z nás. Ušetřete čas.

Trh hobby hnojiv se nevyznačuje takovými výkyvy jako trh agrochemikálií, je tedy poměrně stabilní. Intenzivní celoplošná propagace značek Cererit a zvláště pak LOVOGREEN přinesla své ovoce – meziroční nárůst prodeje hnojiva LOVOGREEN byl 55 % a díky zvýšenému zájmu ze strany odběratelů očekáváme podobný růst i v letošním roce.

Zásobování

V loňském roce se podařilo najít a odzkoušet několik alternativních dodavatelů hlavních surovin (čpavek, močovina, draselná sůl, celulóza, obaly) a uzavřít několik klíčových dlouhodobých smluv na zajištění strategických surovin. Významnou událostí loňského roku bylo ukončení výroby močoviny v RPA Litvínov a s tím související ztráta 100% objemu od dodavatele této komodity. Močovina je tak od ledna zajišťována dodávkami ze SRN a z Balkánu od zavedených výrobců s využitím dunajské vodní cesty a překladiště ve slovenském Komárně.

Nové trendy nám pomáhají šetřit

Z výše uvedeného vyplývá, že rok 2012 byl pro prodej rokem úspěšným a že jsme jako celek velmi dobře obstáli. Podařilo se nám ve spolupráci s kolegy v PREOLU, a. s., a s jejich externími spolupracovníky úspěšně ukončit roční zkušební provoz lokomotivy na 100% bionaftu. Potvrdilo se, že i v této oblasti platí, když se chce, tak to jde. Na počátku letošního roku postupně přecházíme i u ostatních 3 lokomotiv z 30% bionaftu na 100% bionaftu.

Miloslav Spěvák,
Lovochemie, a. s.

TOMÁŠ BERDYCH DOMA



Prezident TK DEZA Ing. Ladislav Haiker, Tomáš Berdych a generální ředitel DEZA, a. s., Ing. Zbyněk Průša s trofej

Obrovskou radost udělal svým příznivcům jeden z nejlepších světových tenistů současnosti Tomáš Berdych nejen svými skvělými výsledky v roce 2012, ale i osobní návštěvou rodného Valašského Meziříčí. Návštěva Tomáše Berdycha

navazovala na jeho setkání se členy tenisového klubu TK DEZA v roce 2010, kdy přijel ukázat svoji trofej za wimbledonské finále. Už tehdy slíbil, že jakmile získá další významnou trofej, přiveze ji domů ukázat.

A svůj slib dodržel. Vítězství české tenisové reprezentace v Davis Cupu je po 32 letech opravdu historickým úspěchem. Na Tomáše čekaly stovky tenisových fanoušků, ale i zvědavců, kteří si chtěli pohár pořádně prohlédnout anebo se ho jen symbolicky dotknout.

Celá slavnostní akce měla dvě části. První částí byla návštěva Tomáše přímo v tenisovém klubu. Tam převzal gratulace a symbolické dárky – pravý valašský frgál a něco dobrého k pití.

Děti tenistu důkladně vyzpovídaly

Pak následovala moderovaná diskuse o průběhu celého poháru. Zvědavé byly zejména děti, těm Tomáš odpovídal na všechny možné otázky – od těch sportovních až po ty osobní. Děti se dozvěděly, kolik raket si nechává vyplétat na každý zápas, kolik raket za rok zničí

atd. Následovalo malé pohoštění a popovídání si s Tomášovými bývalými trenéry a kamarády. Rozsáhlá autogramiáda byla jen logickým vyústěním a završením první části.

Hvězdu Davis Cupu přivítal starosta Valašského Meziříčí

Druhá část byla určena pro veřejnost. Tomáš se odebral na náměstí ve Valašském Meziříčí, kde ho přivítal starosta města a uvedl ho přímo do víru zvidavých otázek. Všichni přítomní oceňovali Tomášovu skromnost a upřímnost. Vystoupal vysoko, ale zůstal přirozený a svůj. Přejeme Tomášovi na začátku nové tenisové sezony hodně úspěchů, aby mu zdraví sloužilo a dařilo se mu jak na turnajích jednotlivců, tak i v reprezentaci družstev. Ti největší optimisté si přejí, aby Davisův pohár přivezl Tomáš do Valmezu opět i za vítěznou sezonu 2013.

*Ing. Ladislav Haiker,
prezident TK DEZA
Foto Daniela Čunková*

Yeti pro Zdravotnickou záchrannou službu



Lovochemie darovala dvě upravená a vybavená vozidla Škoda Yeti, která obdržela Zdravotnic-

ká záchranná služba Ústeckého kraje pro svá výjezdová stanoviště.

Auta jsou určena pro přepravu vedoucího lékaře v případě zásahu při mimořádných událostech, jako jsou dopravní nehody, havárie atd. Oba vozy mají náhon 4x4 a dvoulitrový motor TDI s výkonem 103 kW, díky kterému auta dojedou i do špatně dostupných oblastí. Dodavatelem je Agrotec Hustopeče. Specifická úprava vozů umožňuje montáž zdravotnického vybavení a potřebných přístrojů, jako jsou dýchací přístroje, defibrilátory a další. Přímo v prostorách Zdravotnické záchranné služby v Ústí

nad Labem v úterý 27. listopadu 2012 vozidla za Lovochemii slavnostně předal její personální ředitel Vladislav Smrž za doprovodu vedoucího OTBS Jana Rusó a tiskové mluvčí Ireny Vodičkové, obdarované zastoupili ředitel služby MUDr. Ilja Deyl a technický náměstek Michal Urban, za Krajský úřad se předání zúčastnil Arno Fišera, který poděkoval Lovochemii za tolik potřebnou spolupráci na podobných projektech.

Přejeme zdravotníkům, ať jim vozy slouží k všeobecné spokojenosti co nejdéle a jsou vždy ve správný na čas na správném místě.

*Irena Vodičková,
Lovochemie, a. s.*

Testovací jízdy v AGROTEC a. s.

Vyzkoušejte nový model ŠKODA Octavia a vyhraďte některý z jedinečných zážitků.

Objednejte si testovací jízdu a nová ŠKODA Octavia vám ochotně předvede, že vás stále umí překvapit. Navíc můžete vyhrát jeden ze 100 nezapomenutelných zážitků. Nová generace populárního modelu přináší sebevědomý design, velkorysý prostor pro cestující i zavazadla, bohatou bezpečnostní výbavu a výkonné motory s příznivou spotřebou paliva.



Termín testovací jízdy si můžete rezervovat již nyní přímo u autorizovaného prodejce AGROTEC a. s. Jako první zažijete novou generaci vozu, který se stal měřítkem pro všechny ostatní – a ještě hned po absolvování testovací jízdy obdržíte los, se kterým můžete vyhrát některý z jedinečných zážitků. Kontaktní údaje na naše autorizované prodejce ve společnosti AGROTEC najdete na <http://www.skoda-auto.cz/dealers/-agrotec/kontakty>.

Jedinečné zážitky s novou ŠKODA Octavia vám přejí AGROTEC.

Marketingové oddělení, AGROTEC a. s.

SYNTHESIA PARK

spojení dvou silných tradic

Synthesia již několikrát dokázala, že umí a chce být v pardubickém regionu dobrým sousedem. Dnes vám představujeme další významný krok v budování pozitivní image této společnosti. Synthesia spojuje své jméno s legendárním sportovním klenotem Pardubicka.

Výsledkem této atraktivní spolupráce je podpora slavného pardubického dostihového závodiště, kterým se Pardubice pyšní již téměř 160 let. Největší chloubou je pak samozřejmě slavný závod Velká pardubická steeplechase, který se v tomto městě koná již od roku 1874 a patří mezi nejnáročnější překážkové dostihy evropského kontinentu.

Velkou pardubickou sleduje celý svět

Právě tento slavný závod přitahuje každoročně rekordní mediální zájem, a to jak z České republiky, tak i z celého světa. Letošní 122. ročník sledovalo přímo na místě dvacet tisíc

nadšených diváků a další miliony u televizních obrazovek. Od příštího roku již bude veškerá pozornost médií a fanoušků upřena na Synthesia Park. Dostihové závodiště nesoucí naše jméno bude v regionu působit jako protiváha výroby sofistikované chemie. Z toho důvodu jsme také při koncepci nového grafického ztvárnění vykročili opačným směrem – zatímco Synthesia, chemický výrobce, má logo modré, Synthesia Park bude mít logo zelené, evokující náš příklon k ekologii a podpoře životního prostředí. Nové logo je také doplněno charakteristickou siluetou koně symbolizujícího dostihový sport.



Nové logo Synthesia Parku je doplněno charakteristickou siluetou koně symbolizujícího dostihový sport.



Nejvíce návštěvníků zavítá do Synthesia Parku na fenomén s názvem Velká pardubická.

Synthesia Park má nové webové stránky

Spojení společnosti Synthesia a Dostihového spolku je nastaveno od roku 2013 do roku 2017 s možností následného prodloužení. Po tuto dobu se bude závodiště představovat v novém designu Synthesia Park a s tímto označením se budeme kromě sportovního areálu setkávat také například na vstupenkách nebo na webových stránkách. Ty mají od nového roku také nový vzhled a naleznete je na adrese www.synthesiapark.cz.

Na jaké akce se můžete těšit v letošním roce?

Na pardubickém závodišti se každoročně koná mnoho akcí, které budou jistě atraktivní i pro obchodní partnery a zaměstnance. Kromě již zmíněné Velké pardubické a mnoha dalších dostihů jsou v roce 2013 na programu například parkúrová klání, závody spřežení, ale také utkání extrémního golfu či velký dětský den.

*Luboš Kopecký,
Synthesia, a. s.*

Dakar 2013: Dvě IVECA v první desítce

Závodníci týmu Petronas De Rooy Iveco, konkrétně Gerard de Rooy na vozidle Iveco Powerstar, René Kuipers na Iveco New Trakker Evolution 3 a Miki Biasion na Iveco New Trakker Evolution 2, obsadili v konečném hodnocení závodu Dakar 2013, ve výše uvedeném pořadí, čtvrté, deváté a třinácté místo. Rallye Dakar se každoročně těší mimořádnému zájmu milionů fanoušků a je považována za nejvýznamnější terénní závod na světě. Letošní ročník byl odstartován v Limě, hlavním městě

Peru, odkud pokračoval přes území Argentiny až do svého cíle v Santiagu de Chile, kterého závodníci dosáhli 20. ledna 2013. Tuto trať dlouhou asi 8000 km pořadatelé rozdělili do čtrnácti etap. Společnost AGROTEC a. s. patří v ČR k největším dealerům užitkových a nákladních vozidel značky Iveco.

*Marketingové oddělení,
AGROTEC a. s.*



Dobré umístění vozidel Iveco na rallye Dakar přivítal i Agrotec, největší dealer těchto vozů v České republice

II. pilíř důchodové reformy -

ANO, ČI NE ?

Od 1. ledna 2013 začal fungovat zcela nový systém důchodového spoření. Na penze budeme mít možnost spořit ve třech pilířích: povinném průběžném, dobrovolném kapitálovém a ve stávajícím režimu dobrovolného připojištění. Zaměstnanci ve věku vyšším než 35 let se budou muset už v první polovině roku 2013 rozhodnout, zda si budou chtít zajistit důchodový příjem i druhou variantou, nebo zda zůstanou pouze v I. pilíři a případně se zapojí do III. pilíře. Doufáme, že vám následující informace při rozhodování pomohou.



Co přesně tedy II. pilíř důchodové reformy nabízí?

Zaměstnanci, kteří se rozhodnou vstoupit do II. pilíře, si budou na svůj účet důchodového spoření převádět 3% z prostředků, které se nyní odvádí formou sociálního pojištění do státního rozpočtu. Podmínkou je, že si budou k této částce sami přidávat 2% ze své mzdy. Vstup do II. pilíře je zcela dobrovolný. Vystoupit z II. pilíře však není možné. Způsob zhodnocení uložených peněz může klient v čase měnit. Pokud klient zemře v době spoření, všechny úspory se dědí. Peníze jsou ve II. pilíři vázány až do věku odchodu klienta do důchodu. Při dosažení důchodového věku se naspořené prostředky podle rozhodnutí klienta převedou do klientem zvolené pojišťovny, a ta bude klientovi vyplácet měsíční rentu ke státnímu důchodu.

Často kladené otázky:

1. Pro koho je vhodný II. pilíř?

V obecné rovině lze říci, že II. pilíř je vhodný pro mladší občany a dále pro občany s vyššími příjmy. O individuální výhodnosti je možné se přesvědčit modelovým propočtem na stránkách Ministerstva práce a sociálních věcí České republiky (<http://www.mpsv.cz/cs/2435>). Na těchto stránkách je kalkulátor, který po zadání věku, pohlaví a výše příjmu srovná výši budoucího důchodu při využití II. pilíře se státním důchodem tvořeným pouze I. pilířem.

2. Kombinují se v konečné výplatě důchodu jednotlivé pilíře?

Při využití důchodového spoření se při konečné výplatě kombinuje výplata z I. a II. pilíře. Státní důchod je snížen o 0,3% za každý rok účasti na důchodovém spoření. Tato skutečnost je zohledněna v modelových propočtech na stránkách Ministerstva práce a sociálních věcí České republiky (<http://www.mpsv.cz/cs/2435>).

3. Jaké jsou největší výhody tohoto pilíře?

- další zdroj pro budoucí důchod (I., II. a popřípadě III. pilíř)
- adresnost – „moje peníze na moje rodné číslo“
- prostředky ve II. pilíři jsou dědičné, včetně vyvedených 3%
- na tyto prostředky se ve fázi spoření nevztahuje exekuce
- uložené prostředky se zhodnocují podle mnou zvolené strategie
- lze měnit jak strategii spoření, tak i penzijní společnost
- prostředky jsou uloženy bezpečně, pod

dohledem ČNB, depozitáře a Ministerstva financí ČR

- majetek penzijní společnosti oddělen od majetku klientů
- ochrana proti investičnímu riziku (investiční brzda) – automatické převedení do méně rizikových instrumentů s blízcím se odchodem do důchodu (10 a 5 let před ukončením)

4. Existují nějaké scénáře pro případ, že další vláda zavedený systém zruší?

Sebrat lidem peníze na důchodových účtech není možné. Brání tomu ústava a Listina základních práv a svobod, kde je zakotveno právo člověka na ochranu svého majetku. A důchodové účty jsou osobním majetkem klientů. Toho všeho si je současná vládní opozice vědoma, a tak již slíbila, že pokud bude ČSSD v budoucnu navrhnout nějaké změny, pak pouze takové, kdy nikdo nepřijde ani o korunu. Jednou z variant při zrušení je převedení prostředků do III. pilíře – penzijní připojištění a doplňkové penzijní spoření nebo přímá výplata prostředků na účet klienta.

5. Co se stane, když člověk ztratí práci a nebude schopen zasílat dohodnutý podíl ze své mzdy?

Ztráta zaměstnání, mateřská dovolená, dlouhodobá nemoc nevedou k ukončení účasti na důchodovém spoření. V případě, že občan nemá žádný příjem, nedochází v tomto období k plat-

Peníze jsou ve II. pilíři vázány až do věku odchodu klienta do důchodu.

bě pojistného na důchodové spoření v rámci II. pilíře, stejně jako nedochází k platbám důchodového pojištění v rámci I. pilíře. Jakkmile si občan najde práci, opět začíná automaticky platit prostředky do II. pilíře prostřednictvím nového zaměstnavatele.

” Ztráta zaměstnání, mateřská dovolená, dlouhodobá nemoc nevedou k ukončení účasti na důchodovém spoření. “

6. Vypočítávají se odváděné prostředky z hrubé mzdy? Respektive je pravda, že z odváděných prostředků do II. pilíře neplatí zaměstnanci daně?

Všechny částky se vypočítávají z hrubé mzdy. Celkový odvod 5 % z hrubé mzdy je tvořen 3 % hrubé mzdy z odvodů státu (vyvedení I. pilíře – snížení odvodů z 28 % na 25 %) a 2 % hrubé mzdy z vlastních prostředků účastníka. Odvod prostředků zajišťuje zaměstnavatel a účastník uvidí odvedené částky na výplatní

pásce. Z těchto prostředků zaměstnanec daně neplatí.

7. Jsou vklady, které zaměstnanci zasílají do II. pilíře, nějak pojištěny?

Pokud vložíte peníze do banky, stanou se jejím majetkem. Proto jsou vklady pojištěny pro případ insolvence banky. V důchodovém spoření jsou peníze stále vaše, nepatří penzijní společnosti. Ta je pouze obhospodařuje s cílem je co nejvíce zhodnotit. Přestože tyto prostředky nejsou pojištěny, patří důchodové spoření z hlediska ochrany majetku mezi nejbezpečnější produkt na trhu díky pětizónové ochraně: 1. Zákonem definované oddělení majetku klientů a penzijní společnosti. 2. Audit jako interní i externí kontrola. 3. Depozitář, který nezávisle posuzuje rozhodnutí penzijní společnosti. 4. ČNB jako hlavní dozorcí orgán nad penzijními společnostmi. 5. Rating a reputace finanční skupiny, do které patří penzijní společnost.

8. Kdo hradí poplatky spojené s vedením účtu?

V rámci zákona č. 426/2011 Sb., o důchodovém spoření, jsou definovány poplatky a jejich maximální výše. Tyto poplatky, které platí klient, jsou nesrovnatelně nižší v porovnání s obdobnými finančními instrumenty, což je předpokladem vyššího zhodnocení. Poplatek za vedení účtu u důchodového spoření neexistuje. V rámci zákona je definována úplata za obhospodařování (0,3 % až 0,8 % z vložených prostředků) a dále úplata za zhodnocení (10 % z připisovaného zhodnocení). Každá penzijní společnost musí mít všechny poplatky transparentně deklarovány a musí být součástí smlouvy. Kromě výše uvedených úplat má podle zákona penzijní společnost možnost nárokovat jednorázové poplatky za vybrané změny a úkony na smlouvě: převod prostředků k jiné penzijní společnosti, změna strategie spoření častěji než jednou za kalendářní rok, poskytování informací jiným způsobem, než stanoví zákon.

*Miroslav Lešner,
RESPECT, a. s.,*

*Mirka Žirovnická,
AGROFERT HOLDING, a. s.*



PORADÍME VÁM

Nevíte si rady s problémem v právní, účetní, personální či jiné oblasti vaší společnosti? Napište nám na níže uvedenou e-mailovou adresu redakce a my vám prostřednictvím oslovených odborníků poradíme.

Agrofert magazín: vydává AGROFERT HOLDING, 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 Daniel Rubeš, Soňa Křitíková, Miroslava Žirovnická, Hana Kamiňská a Radek Košal ve spolupráci s vydavatelstvem **mf** Mladá fronta a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto: archiv, shutterstock.com, Pavel Horák. Vaše ohlasy, náměty či připomínky zasílejte na adresu: redakce@agrofert.cz. Loga, produkty a značky uvedené v této publikaci jsou chráněny obchodními značkami.

AGROFERT HOLDING je generálním partnerem

JARNÍHO TURNÉ SKUPINY KABÁT



AGROFERT HOLDING podpoří unikátní projekt skupiny Kabát. Unikátnost jarního turné spočívá především v atmosféře. Koncertní divadlo bude koncipováno ve stylu třicátých let, tedy do designu legendárních klubů a kabaretů z doby, kdy je navštěvovali Al Capone a jemu podobní. Jde o okázalost a pompu, neměly by chybět ani krásné tanečnice v dobových kostýmech. Ty doplní veškeré atributy, které jsou pro Kabát typické – bohaté videoprojekce, velkolepě pojatá světla, pyrotechnika atd.

Kabát samozřejmě nabídne své největší hity a objeví se i v posledních letech méně hrané skladby. Turné bude probíhat v halách a na zimních stadionech. Jde o šest exkluzivních koncertů v České republice a tři koncerty na Slovensku.

KTERÁ MĚSTA V ČR KABÁTI NAVŠTÍVÍ?

- 24. 4. Pardubice, ČEZ Arena
- 27. 4. Olomouc, Zimní stadion
- 30. 4. Ostrava, ČEZ Aréna
- 9. 5. Brno, BVV, pavilon P
- 11. 5. Plzeň, ČEZ Aréna
- 14. 5. Praha, O₂ arena

SOUTĚŽ O 10 LÍSTKŮ NA KONCERT SKUPINY KABÁT V BRNĚ

Pro všechny zaměstnance skupiny Agrofert jsme ve formě křížovky připravili soutěž o vstupenky na koncert skupiny Kabát. Zasláné odpovědi zařadíme do slosování, ve kterém bude vybráno 5 vítězů, z nichž každému pošleme dvě vstupenky. Tajenku křížovky spolu se svým jménem a adresou zašlete na e-mailovou adresu redakce@agrofert.cz nejpozději do 15. 4. 2013. Do slosování budou zařazeny pouze správné odpovědi.

ADAT; ANT KAPOK TAJČ TALM	LIHOVINA	1. DÍL TAJENKY		KLADNÁ ELEKTRODA	VELKÝ PAPOUŠEK	SETINA HEKTARU	DVANÁCT MĚSÍCŮ	JMÉNO PSA		ZTRATIT HLAS	SPZ KARVINÉ	VÝCHODNÍ SLOVAN	STARÝ HUDEBNÍ NÁSTROJ		2. DÍL TAJENKY	Z ŽÁDNÉ STRANY
MOŽNÁ (KNIŽ.)			AKVARIJNÍ RYBA						DOBYČÍ NÁPOJ PLYNNÝ UHLOVODÍK					PŘEDLOŽKA		
INICIÁLY HERCE LIPSKEHO			3. DÍL TAJENKY DĚTSKÝ POZDRAV											ŘÍMSKÝCH 49S ZVUK TRHNUTÍ		
DRUH VYCPÁVKY						MLADÉ KOČKY LIDOVÝ TANEC					OTRANEC DLOUHÝ POVZDECH					
VADNOUT							UMĚLÝ TUK OSIDLA					ZAJISTĚ (KNIŽ.) DRUH LÉKÁŘE				
POBÍDKA POTAHU			ISLÁMSKÉ TRADICE ROSOL					JEMNOCIT VYLÍHLÉ RYBKY					ZVUK ČÁKÁNÍ BÁJNÝ PŘE- MYSLOVEC			
NĚMECKY "BABIČKA"				JÍZDOU SE VZDÁLIT OKRUHY				NEPRAVÉ ZLATO ASUSKÝ KOPYTNÍK						TADY TRVALÉ PŮSOBNÍ		
TRPYT					TYČIT SE GYMNA- STICKÝ PRVEK					UHERSKÝ VOJÁK KOMORNÍ SKLADBA						
	OZNAČENÍ ČESKÝCH LETADEL	ZNOJ SPZ PARDUBIC				RUMUNSKÉ SIDLO SPORTOVNÍ ZKRATKA					TELEVIZNÍ SYSTÉM CITOSL. BZUČENÍ				ŘÍMSKÝCH 101	LATÍNSKÁ SPOJKA
OPILSTVÍ								PROSTO- REKÁ ŽENA								
LESNÍ PTÁK								TEPLEM ROZPUSTIT								

VELIKONOČNÍ MENU

Velikonoční svátky jsou těsně před námi, a proto vám přinášíme tipy, čím pohostit vaši rodinu a vaše blízké. Vzhledem k praktičnosti nově zavedené rubriky „Recepty do sbírky“ si můžete následující velikonoční menu vytisknout a využít ho i v dalších letech anebo ho jednoduše vyzkoušet v jakýkoli jarní den, kdy budete mít čas přichystat trochu svátečnější jídla než obvykle.

Pečené Zlaté kuře nadívané jarní nádivkou s kopřivami a mandlemi a mačkaná smetanová brambora



Ingredience:

1x Zlaté Vodňanské kuře
500g Super Sandwich toustový chléb Penam
4 vejce
2 dl mléka Tatra
hrst kopřiv, hrst mandlí

Celé Zlaté Vodňanské kuře vykostíte - položte ho na prkénko prsy dolů a vykostíte směrem od páteře po prsa (ne naopak). 500g chleba Super Sandwich od značky Penam nakrájete na kostičky 1 cm x 1 cm a opečte. K opečenému chlebu přidejte žloutky ze 4 vajec (z bílků vyšlehejte sníh). Přidejte 2 dl mléka Tatra, nasekané spařené kopřivy a loupáné mandle. Podle chuti sůl, pepř a muškátový oříšek. Promíchejte a směsí naplníte kuře. Zašijte potravinářským motouzem nebo spíchněte špízovými jehlicemi. Zbytek nádivky vytvarujte a můžete péct zároveň s kuřetem.

Mačkaná smetanová brambora

Uvařené oloupané brambory nahrubo pomačkejte, přidejte oříšek Farmářského másla a smetanu značky Tatra. Zachovejte hrubší konzistenci brambor.

Jarní salát s ovčím sýrem pecorino

100 g jarního salátu - míchaný ledový, římský, lollo rosso a rukola
80 g hoblínek sýra pecorino
dresink z rukolového pesta

Rukolové pesto - 50 g omyté a osušené rukoly a 20 g piniových oříšků rozmixujte spolu s 20 g parmazánu. Postupně po kapkách přidávejte olivový olej, až získáte konzistenci pesta. Lžičku pesta přidejte do olivového oleje a důkladně protřepejte. Dresinkem salát přelijte až těsně před podáváním. Omyté a osušené salátové lístky posypte hoblínekami sýra pecorino a přidejte dresink.



Rebarborový koláč

Ingredience:

450g jahod
450g rebarbory (oloupané)
175g cukr krupice
45g hladké mouky
15g másla

těsto

150g másla
75g cukru krystal
225g mouky polohrubé
1 ks vejce
1 lžice mléka

Jahody nakrájete na polovinu, stonky rebarbory nakrájete napříč na špalíčky. Ve velké míse zlehka a opatrně promíchejte půlky jahod se špalíčky rebarbory, cukrem a moukou. Připravte si základní těsto. Na moukou posypané pracovní ploše vyválejte ze dvou třetin těsta plát o průměru 40 cm. Opatrně a rovnoměrně rozprostřete těsto



na dno a stěny koláčové formy alespoň 4 cm hluboké a nechte těsto přechnítvat po celém obvodu o 4 cm, okraje zarovnejte. Lžící přendejte do podkladu koláče směs jahod a rebarbory. Troubu zahřejte na 220 stupňů. Zbývající těsto

vyválejte na kruhový plát o průměru asi 26,5 cm. Zoubkovaným rádélkem nakrájete 10 pruhů širokých 2 cm. 5 pruhů položte přes náplň, konce nechte volné. Ze zbylých 5 pruhů vytvořte mřížku propletenou do kosočtverců. Odkrojte konce pruhů, navlhčete okraj koláče vodou, přitlačte konce pruhů, aby se k okraji koláče přilepily, převislé těsto přehněte přes konce pruhů a stiskněte - vytvořte zvlněný nebo jiný ozdobný okraj těsta. Mřížku potřete mlékem.

Koláč pečte asi 50 min, nebo až náplň mírně vře a těsto je zlatavé. Jestli hnědne příliš rychle, přikryjte koláč po 30 minutách volně fólií nebo alobalem. Koláč nechte stát asi hodinu, aby šťáva trochu ztuhla, podávejte teplý nebo studený.

Pečená mladá kachna s červeným zelím a bramborovým knedlíkem zdobená smaženou cibulkou

Ingredience:

1x Vodňanská kachna
1x větší zázvor
1 x jablko
1x cibule
sůl, kmín, česnek

Omytou a osušenou Vodňanskou kachnu posolte a posypte kmínem. Nakrájejte 50 g zázvoru, polovinu jablka a čtvrtku cibule, vložte do kachny, zbylý zázvor, jablko a cibuli umístěte do pekáče. Kachně odkrojíte křídla v 2. kloubu, položte na pekáč hrudí dolů, a pečte 45 minut při 180 stupních. Pak kachnu v pekáči otočte a dopečte asi 15 min při 200 stupních doměkka a dozlatova. Kachnu vyjměte z pekáče, zbylou šťávu zaprašte hladkou moukou Penam, orestujte dozlatova, podlijte vývarem a přibližně 30 min provařte tak, aby se šťáva zredukovala.

Vídeňská smažená cibulka

Cibuli nakrájejte na kolečka, obalte v krupici či hrubé mouce značky Penam a usmažte dozlatova.



Bramborový knedlík

Vzhledem k tomu, že každý doma vaří podle svého oblíbeného receptu, máme pro vás jen pár tipů.

Tip šéfkuchaře

Housku opečte a přidejte do bramborového knedlíku, tím bude nadýchanější. Pro extra nadýchaný, přidejte do těsta špetku kypřicího prášku do pečiva.



Košičky s karamelovou náplní (30 ks)

Ingredience:

300 g hladké mouky
80 g cukru
200 g Hery
2 žloutky
1x Tatra Salko nebo Tatra Salko karamel
250 g Tatra másla
2 lžičce rumu
trochu nastrohaných piškotů

Na zdobení:

kakao, čokoláda na vaření, oloupané a rozpůlené mandle nebo oříšky

Z hladké mouky, cukru, Hery a žloutků vypracujte těsto, nechte den uležet a poté vyválčujte a vykrajujte kolečka velikosti formiček na košíčky. Těsto zapracujte do formiček a pečte na 180 °C po dobu 8-10 minut. Našlehejte máslo a přidávejte vychlazené zkaramelizované Salko nebo Salko karamel – vše ve stejné teplotě, aby se krém nesrazil. Nakonec do krému přidejte rum, a pokud je krém řídký, zašlehejte ještě nastrohané piškoty. Košíčky naplňte krémem po okraj a dejte ztuhnout do lednice. Košíčky můžete posypat kakaem nebo postříkat čokoládovou polevou a zdobit mandličkami nebo oříšky.

Vaječný likér

Ingredience:

8 žloutků
1x Tatra Grand neslazené kondenzované mléko
3 sáčky vanilinového cukru
2 šálky Tatra mléka
1x Tatra Salko
¼ l rumu

Všechny ingredience mimo Salko dejte do hrnce a ve vodní lázni šlehejte do zhoustnutí (nesmí se vařit), asi na teplotu 60 °C, až se udělá hustší pěna. Poté hrnec odstavte, přidejte Salko, zašlehejte a za občasných míchání nechte vychladnout, až pěna opadne. Dále přidejte asi ¼ l rumu, podle chuti můžete i více. Pokud zůstanou po pění hrudky, likér při přelívání do láhve přecedte. Podávejte dobře chlazené.





DĚTEM

Olmičci

VELKÁ SOUPEŤ S OLMÍKY



OLI, TAK UŽ ZASE
BUDEME ROZDÁVAT
TABLETY!

HLEDEJ KÓDY POD OBALY OLMÍKŮ,
JDI NA WWW.OLMICI.CZ A MŮŽEŠ SOUPEŤ

O 130 SKVĚLÝCH CEN.

VÍCE INFORMACÍ NA WWW.OLMICI.CZ. SOUPEŤ TRVÁ
OD 4. 3. 2013 DO 2. 6. 2013.

