

# MAGAZÍN Agrofert



- 6 ROZHOVOR S JOSEFEM MRÁZEM
- 7 ZMĚNY VE SKUPINĚ AGROFERT
- 22 PREOL ZVÝŠIL KONKURENCESCHOPNOST
- 28 VÍME, ČÍM KRMÍME NAŠE KUŘATA

**ÚVOD**

- 3 Editorial

**HOLDING**

- 4 Evropa je na dobré cestě se zničit  
 6 Rozhovor s Ing. Josefem Mrázem  
 7 Změny ve Skupině Agrofert platné od 1. 2. 2011  
 8 Rozhovor s Danem Kuruczem  
 10 Klíčové profese chemického segmentu  
 12 Skupina Procházka holding a. s.  
 13 Představení Animalco a. s.

**CHEMIE**

- 14 Milníky ve výstavbě a v historii závodu ve Valašském Meziříčí  
 Padesátileté působení společnosti DEZA ve Valašském Meziříčí  
 15 DEZA, a. s. – malé ohlédnutí za historií výstavby  
 16 Pohled vodohospodáře na zinek ve vodách  
 17 FATRA znovu vyrábí nafukovací hračky  
 18 Titanová běloba v potravinách, kosmetice a farmacii  
 19 Modernizace kompresorovny s využitím dotačního programu  
 20 Projekty Synthesia na rok 2011 – hodnota je jen a jen v lidech

**ZEMĚDĚLSTVÍ**

- 22 PREOL zvýšil konkurenceschopnost – jako první v ČR zvládl ISCC certifikaci  
 24 Legenda se vrací – král je zpět!  
 Sedmikilometrová kolona!  
 25 CASE IH STEIGER 600 – nejsilnější traktor na světě  
 Zveme vás na polní dny

**POTRAVINÁŘSTVÍ**

- 26 Ohlédnutí za značkou  
 27 To nejkvalitnější hovězí maso pro všechny, kteří si rádi pochutnají  
 28 Co se děje v současné době ve společnosti Vodňanská drůbež, a. s.  
 Víme, čím krmíme naše kuřata  
 29 Dioxíny – ohrožují nás?  
 31 Beránkovy perníčky  
 32 Speciality pro vaše zdraví od Vodňanského kuřete  
 Velikonoční nadílka trvanlivých salámů od KMOTRA

**KALEIDOSKOP**

- 33 Víte, že...  
 34 Představujeme  
 KIA Motors Europe udělila cenu Platinum Dealer Award





Milí kolegové, vážení přátelé,

mnozí z nás jsou jistě rádi, že dlouhé mrazivé zimní období je již takřka u konce, a očekávají, že s příchodem jara budou opět svěží a plni chuti do života. Nový a svěží je i březnový Agrofert magazín v roce 2011. Patrně jste si všimli nového pojetí titulní strany, jejímž cílem bude po celý rok představovat jednotlivé klíčové profese ve Skupině Agrofert. První titulní strana zmíněného fotoseriálu byla pořízena v Synthesii a koresponduje s článkem, který naleznete uvnitř čísla a v němž se dozvíte, co obnáší povolání operátora, technologa nebo výzkumného pracovníka v chemickém provozu.

Na důležitost vysoce kvalifikovaných pracovníků upozorňuje generální ředitel Andrej Babiš v článku s názvem Evropa je na dobré cestě se zničit. Zmíněný článek naleznete v rubrice Holding, která rovněž přináší rozhovor s novým výkonným ředitelem společnosti AGROFERT HOLDING, a. s., Josefem Mrázem a novým ředitelem divize speciální chemie AGROFERT HOLDING, a. s., Danem Kuruczem. O další změny se ve Skupině Agrofert v brzké době postarají dvě společnosti působící v masném odvětví. Jedná se o společnosti Procházka holding a. s. a Animalco, a. s., jejichž začlenění do Skupiny Agrofert se očekává již v průběhu března. Obě společnosti se představují rovněž v rubrice Holding.

A co se dozvíte v sekci Chemie? Například můžete zavzpomínat na historii společnosti DEZA, a. s., která v listopadu 2010 oslavila již 50leté výročí svého působení ve Valašském Meziříčí. PRECHEZA vás seznámí s rozvíjejícím se sektorem pro použití titanové běloby v potravinách, farmacii a kosmetice a Fatra oznamuje, že nafukovací hračky navržené podle designu Libuše Niklové budou znovu uvedeny na trh.

Důležité prvenství v České republice přináší rubrika Zemědělství, respektive PREOL, a. s., který informuje o tom, že společnosti AGROFERT HOLDING, a. s., PREOL, a. s., a Primagra, a. s., získaly v listopadu 2010 mezinárodní certifikát plnící požadavky EU a české legislativy na udržitelnost biomasy a biopaliv.

Potravináře potrápila na počátku roku 2011 aféra související s nebezpečnými dioxiny v potravinách, a to převážně v mase pocházejícím z Německa. Společnosti Vodňanská drůbež, a. s., a HYZA a. s. připravily články, které mimo jiné informují o tom, co jsou dioxiny, co mohou na zdraví člověka napáchat a jak důležité jsou informace o původu potravin na etiketách výrobků. A pokud se právě probouzíte ze „zimního spánku“ a zjišťujete, co zima napáchala na vaší postavě, inspirujte se zdravými a lehkými drůbežními recepty, které pro vás ve spolupráci připravily společnosti Vodňanská drůbež a Penam.

Přejeme vám krásné jaro a příjemné čtení.

Vaše redakce

# Evropa je na dobré CESTĚ SE ZNIČIT

Obyvatelé starého kontinentu jsou v porovnání s Asií líní, chtějí jen samé výhody a málo pracovat.

Podnikatelské prostředí v Evropě se celkově zhoršuje. Evropská ekonomika je svázána řadou vnitřních restrikcí, nařízení a omezení a ztrácí krok s dynamicky se roz-

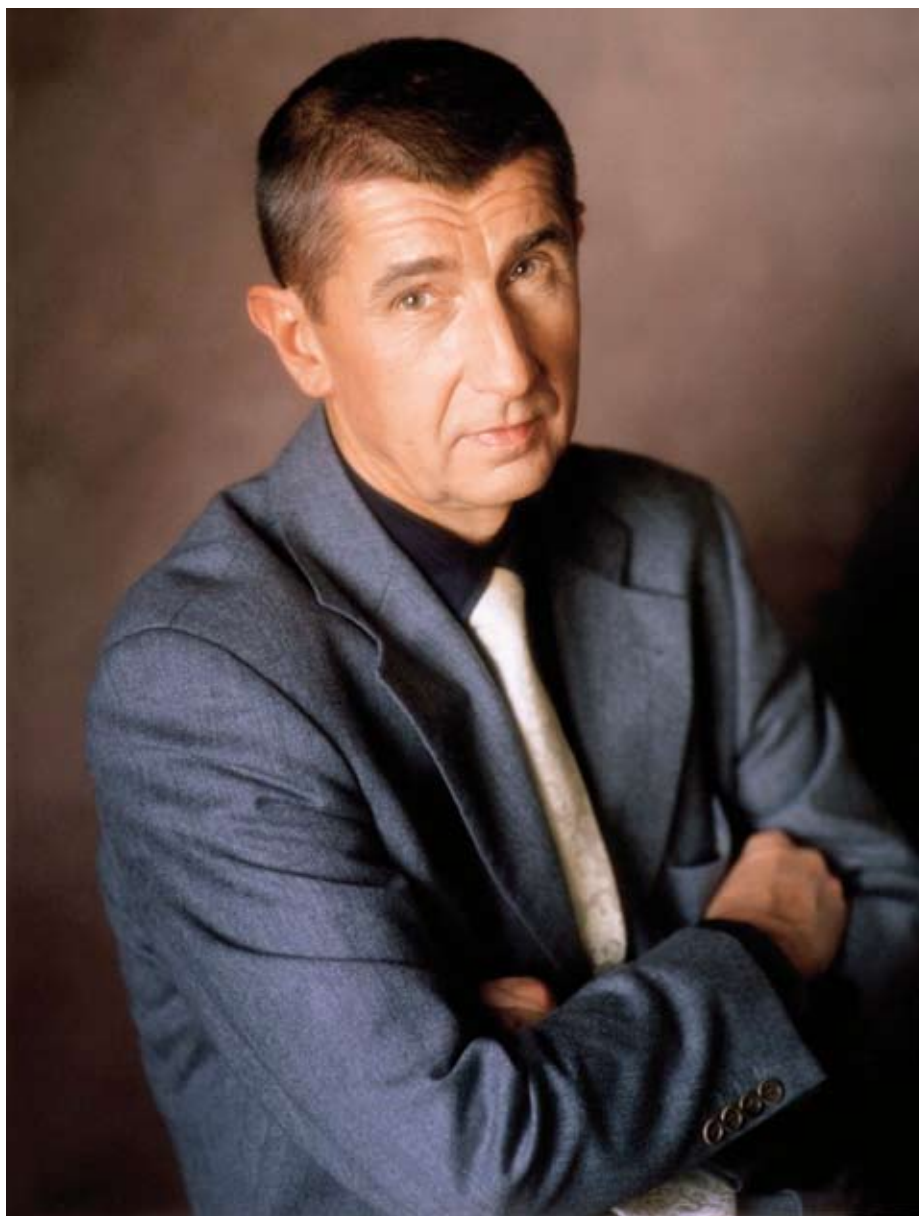
víjejícími ekonomikami Východu. Globalizovaný svět se omezil na boj o energie a suroviny, které jsou limitujícím faktorem úspěchu v globálním podnikání. Euro-

atlantická civilizace není schopna účinně prosazovat zájmy svých ekonomik a vlivem koncentrovaného kapitálu Číny a suverénních fondů arabských států ztrácí kontrolu nad strategickými oblastmi hospodářství. Začíná to nerostnými surovinami, pokračuje přes energetiku a končí u orné půdy. Zatímco Čína sahá nepokrytě k protekcionismu vlastního trhu, Evropská unie není schopna účinné ochrany ekonomických zájmů svých členů a prosazováním partikulárních zájmů ztrácí vyjednávací sílu i tah na branku. V rámci Evropy je znát protekcionismus a snaha ochránit domácí trhy u jednotlivých států – nejvýrazněji se to projevuje v zemědělství a potravinářství. Právě proto jsou našimi největšími konkurenty v zemědělství a potravinářství Němci a Poláci.

Pro zvýšení konkurenceschopnosti evropského podnikání je zásadní rozvoj kvalifikace a vzdělání lidských zdrojů. Je třeba si uvědomit, že během následujících třiceti let se v Číně narodí více dětí s IQ nad 130 než všech dětí v Evropě. Evropané jsou navíc v porovnání s Asií líní, chtějí mít samé výhody a málo pracovat. Asiátům se může o podmínkách v socialistické Francii nebo Německu jen zdát. Evropa proto dnes může asijské ekonomice konkurovat jediné kvalitou a inovací.

## PODNIKATELSKÉ PROSTŘEDÍ

Politici málo podporují české podnikatele. Až na výjimky nechápou, že i když máme jednotný evropský trh, našimi hlavními konkurenty jsou státy Unie. Ostatní státy EU chrání svou ekonomiku netarifními překážkami a administrativními nařízeními. Stát by měl urychleně dostavět infrastrukturu bez ohledu na zadlužení. Dálnice D1 je největší ostudou kompetentních politiků po revoluci. Po velké slávě byl otevřen pražský okruh, který končí





na Spořilově místo napojení na hradecskou dálnici. Nemáme rychlé a komfortní vlaky, které by částečně nahradily provoz na silnici, jako je tomu ve Francii, Německu a Švýcarsku. Máme vysokou cenu práce, odvody na sociálním pojištění jedny z nejvyšších v Evropě. Vymahatelnost práva je zdoluhavá a často beznadějná, stále platí, že problém má věřitel, nikoli dlužník.

V energetice máme skoro samé monopoly nebo nepřímé kartely na proud, na připojení na elektronickou soustavu, na dodávky plynu, na černé uhlí. V energetice a s alternativními zdroji by se nemělo experimentovat, to vede ke zdražení energie, ale jasně deklarovat „jádro“ jako energetickou budoucnost. Český byznys potřebuje především podporu Čechů. Z minulých dob jsme žel zvyklí na komplex z nedostupnosti západních výrobků a při nákupu raději sáheme po cizím – byť třeba méně kvalitním – zboží. Tohle například u Němců nebo Francouzů nenajdete.

### SVĚT SE VRÁTIL NA ZEM

Co je to vlastně ekonomická recese? Svět se vrátil na zem, klesla nadspotřeba, narostl tlak na omezení provozu neefektivních výrobních kapacit. Není důvod, aby se na tom něco změnilo. Jde o normální stav a recese bude mít dlouhodobý charakter s volatílním průběhem. V Evropě se podstata krize (deficit rozpočtů, tj. život na dluh) nevyřešila a další státy čeká krizový vývoj s dopadem na Evropu.

Unii v současné době vládnou byrokraté a různá lobbistická seskupení. Sama se potácí v záplavě různých regulačních opat-

ření (např. REACH, emise CO<sub>2</sub> atd.), které snižují konkurenceschopnost jednotlivých tradičních průmyslových odvětví vůči mimoevropským státům. Evropa je tak na dobré cestě zničit sama sebe.

Pro Česko je určitě pozitivní jednotný evropský trh a vytvoření operačních programů na rozvoj podnikání. Na druhou stranu jsou často dotace z Unie neúčelně využívány. Evropa by mohla mít také lepší vyjednávací postavení vůči gigantům, jako je USA, Rusko a Čína, ale pouze v případě, že bude jednotná a bude mít u ostatních respekt. Asi jediná cesta, jak alespoň něco prosadit, je vytvářet strategické aliance s jinými zeměmi (středoevropský region, Balkán, Pobaltí) a kvalitní lobbying. Tlačit na rovnoprávnost dotačních politik a stále poukazovat na předražený a byrokratický Brusel.

### ZÁLEŽÍ NA TOM, CO SE ŠKRTÁ

Škrty jsou nutné, i když deficit rozpočtů – a zadlužení – Česka není ve srovnání s ostatními ekonomikami tak vysoký, je zde nepříznivý trend a musí se sevřít nůžky výdajů s příjmy. Pokračování trendu růstu deficitů by roztočilo inflaci, která by zdražila podnikatelskému sektoru zdroje a omezila jeho konkurenceschopnost. Úspory by měly být razantnější – stále existuje řada státních institucí, které nepotřebujeme. Škrty jsou sice nezbytné, ale záleží na tom, co se škrtá. A jedná se přitom jen o krátkodobé opatření. Snižování platů lékařům, učitelům a policistům není správné. Jsou základem každé společnosti. Stát nemá snižovat platy, ale snižovat počty těchto lidí

(respektive počty nemocnic a škol). A najít pro lidi v ekonomice jiné uplatnění. Není pravda, že soukromý sektor snižoval v době krize platy! Nevyplácely se částečné individuální pohyblivé složky a snižovaly se počty zaměstnanců. Aby byly veřejné finance zcela ozdraveny, je nutné přijmout zásadní reformy, zejména penzijní, zdravotnictví a potřebnou daňovou reformu. Současné množství daní a daňové zákony jsou zatěžující jak pro daňové poplatníky, tak i pro státní správu. Náklady na výběr některých daní často převyšují jejich výnos.

Zcela určitě by bylo vhodné zeštíhlit a zefektivnit státní aparát, což souvisí s předchozím. Jakékoli snižování státních výdajů se vždy promítne negativně do ekonomiky. Jde jen o to, nalézt úspory s nejmenším dopadem do byznysu. Vhodnou a účinnou podporou podnikání je snížení daňové zátěže. Krátkodobě má sice negativní dopad do příjmů státního rozpočtu, z dlouhodobého hlediska je ale tento nástroj velmi účinný. Stát je neakční a pomalý, jak se potvrdilo v případě solárních elektráren. To, že se například v Česku nezdaňuje hazard, je výsměch všem poctivým podnikatelům, kteří daně platí.

### EVROPA NENÍ NA EURO PŘIPRAVENA

Koruna významně pomohla české ekonomice v době ekonomické recese, její oslabení zmírnilo negativní dopad krize. Euro má samozřejmě svoje nesporná pozitiva. Nicméně bez jednotné fiskální politiky není fungování žádné měny dlouhodobě únosné. Současné problémy eurozóny jen dokazují, že Evropa není na společnou měnu ještě připravena. Za současné situace by nebylo rozumné euro přijímat a zbavovat se tak cenného samoregulačního nástroje pro řízení ekonomiky (např. možnost devalvace, vlastní úroková politika ČNB). V této fázi je třeba vyčkat, zda euro vůbec přežije, vzhledem k negativnímu vývoji v některých zemích eurozóny a docházející trpělivosti Německa tento projekt stále dotovat.

Česko potřebuje slabší korunu. Kurz pod 25 korun za euro silně ohrožuje domácí výrobce, ať už jde o hrozbu dovozu levnějších výrobků z eurozóny, nebo o vývoz českých výrobků za hranice republiky.

Andrej Babiš,  
AGROFERT HOLDING, a. s.

# Letošní rok bude **náročný**

## Rozhovor s výkonným ředitelem společnosti AGROFERT HOLDING, a. s., Ing. Josefem Mrázem



**Od 1. 2. 2011 zastáváte pozici výkonného ředitele společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Mohl byste popsat vaše nové klíčové úlohy na této pozici?**

Z hlediska řízení to není žádná revoluce, spíše evoluce. Chceme s kolegy dotáhnout některé procesní věci zejména v oblasti řízení obchodu, nákladů a evidence, analyzovat náklady a zintenzivnit risk management. AGROFERT HOLDING, a. s., jinak také „centrála“, se bude dále zaměřovat na centrální obchodní aktivity a na řešení skupinových projektů, které přináší jasné synergické efekty. Jedná se zejména o IT projekty, pojištění, personální projekty, centrální zastřešení významných klientů atd. Nicméně centrálních aktivit bude méně a v průběhu prvního pololetí letošního roku dojde k oddělení zejména u těch, kde je předpoklad, že napřímení vazeb mezi podniky skupiny přinese vyšší efektivnost. Jedná se například o vertikálu výroby a distribuce hnojiv, krmných komponent a některých

dalších. Důležitým prvkem bude posilování kontrolních mechanismů centrály, a to cestou controllingu a interních auditů.

**Změní se nějak strategie řízení Skupiny Agrofert?**

Je potřeba říci, že výkonný ředitel AGROFERT HOLDING, a. s., neurčuje strategii řízení skupiny. Strategii určuje akcionář a za její realizaci odpovídá představenstvo AGFH, kde každý člen má v gesci určitý segment (strukturu představenstva naleznete v příloženém grafu). Osobně zodpovídám za řízení zemědělského sektoru a centrály. Centrálu AGFH beru jako řízení firmy se 119 zaměstnanci, kteří plní svěřené úkoly.

**Můžete upřesnit, kterých zemědělských firem se fúze v současné době týkají a jaké jsou plánované přínosy probíhajících kroků?**

Cílem pro rok 2011 je mít v Čechách 8 podniků typu ZZN. Letos budeme fú-

### **Ing. Josef MRÁZ (46)** **Výkonný ředitel společnosti** **AGROFERT HOLDING, a. s.**

Josef Mráz je absolventem Vysoké školy ekonomické, Fakulty výrobně ekonomické. V letech 1993 - 1996 pracoval ve firmě, která se zabývala obchodováním s cennými papíry. Poté nastoupil do společnosti, která spolu s Českou spořitelnou řešila problémové úvěry pro banky. V roce 1999 začal působit ve společnosti Benzina v rámci koncernu Unipetrol. Další zkušenosti získal následně na pozici finančního ředitele společnosti Aliachem, a. s. V roce 2002 krátce působil jako ředitel strategie ve společnosti AGF Trading. Spolupráci přerušil a počátkem roku 2007 se do společnosti Agrofert vrátil na pozici ředitele controllingu a interního auditu. V roce 2009 působil na pozici výkonného ředitele skupiny Agropol Group a zasloužil se o úspěšnou integraci skupiny Agropol do Skupiny Agrofert. K 1. 2. 2011 se stává výkonným ředitelem společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Je ženatý, má dvě děti.



## PŘEDSTAVENSTVO AGROFERT HOLDING, a. s.

Předseda představenstva Ing. Andrej Babiš

Místopředseda představenstva Ing. Petr Cingr	Hnojiva, paliva, krmná vertikála, nákup, logistika, energie
Místopředseda představenstva Ing. Zbyněk Průša	DEZA, gumárenské chemikálie
Člen představenstva Ing. Josef Mráz	Zemědělství, centrála
Člen představenstva Ing. Libor Němeček	Akvizice, divestice, korporátní financování, FX
Člen představenstva Ing. Jiří Haspeklo	VIP klienti zemědělství mimo skupinu
Člen představenstva Ing. Jaroslav Kurčík	Mlýny & pekárny, bílé maso, červené maso, Animalco
Člen představenstva Ing. Jaroslav Faltýnek	Agrotec, Osiva, Olma
Člen představenstva Ing. Daniel Kurucz	Speciální chemie

## Členové představenstva AGROFERT HOLDING, a. s. a rozdělení zodpovědností dle jednotlivých segmentů.

zovat společnosti Navos a ZZN Pomoraví, Cerea a ZZN Havlíčkův Brod a Zena a ZZN Polabí. Na Slovensku bychom v letošním roce měli mít dokončeno uspořádání se 4 podniky.

Hlavní přínosy vnímám ve zjednodušení procesních a řídicích mechanismů a také v čistění bilancí společností. Každá fúze má

samozřejmě i svá rizika, která se snažíme eliminovat. Hlavní riziko je v obchodní činnosti. Tedy zjednodušeně, abychom své zákazníky pokud možno co nejméně zatížili interními procesy fúzí, ideálně aby naši partneři fúzi poznali až z faktury. Toto nebude možné bez aktivního přístupu managementů dotčených společností.

Hlavní přínosy vnímám ve zjednodušení procesních a řídicích mechanismů a také v čistění bilancí společností.

## Jaký bude z vašeho pohledu pro Skupinu Agrofert rok 2011?

Pevně věřím, že úspěšný. Nicméně to bude náročný rok, volatilita hospodářského vývoje v posledních dvou až třech letech vzbuzuje určitou nejistotu a vývoj se těžko předvídá. Nejvyšší riziko v podnikatelských aktivitách AGFH je z dnešního pohledu ve vertikále výroby krmných směsí a chovu hospodářských zvířat. Výkonnost těchto segmentů je slabá, očekáváme i ztráty a růst problémových pohledávek. Z pohledu Skupiny Agrofert bude rok 2011 ještě stále rokem probíhajících restrukturalizačních kroků (fúzí, přeprodeje, squeeze atd.). Jen v zemědělské části jich pro tento rok máme 41 včetně Slovenska.

Mirka Žirovnická,  
AGROFERT HOLDING, a. s.

## Změny ve Skupině Agrofert platné od 1. 2. 2011

S platností od 1. 2. 2011 se **Petr Cingr** stává ředitelem divize hnojiva, paliva a nákup a bude nadále působit jako místopředseda představenstva AGROFERT HOLDING, a. s. Do jeho kompetencí spadá řízení obchodu a výroby hnojiv a biopaliv. Od 1. 2. bude rovněž působit na pozici generálního ředitele a předsedy představenstva společnosti Lovochemie, a. s. Z titulu předsedy představenstva bude řídit rovněž společnosti PREOL, a. s., a Duslo, a. s. V zemědělském odvětví Skupiny Agrofert bude odpovědný za management společností vyrábějících krmné směsi a podniků zaměřujících se na chov prasat a kuřat. Petr Cingr bude nadále řídit centrální nákup Skupiny Agrofert.

Od 1. 2. 2011 došlo ke změně na pozici výkonného ředitele společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Dosavadního výkonného

ředitele Petra Cingra vystřídal **Josef Mráz**, který v této společnosti doposud zaujímal pozici ředitele divize strategie a rozvoje. Kromě řízení centrály AGROFERT HOLDING, a. s., bude Josef Mráz i nadále zodpovědný za řízení celého zemědělského segmentu a za strategické projekty skupiny v zemědělství. Nadále bude také zastávat funkci člena představenstva společnosti AGROFERT HOLDING, a. s.

Novým členem představenstva AGROFERT HOLDING, a. s., se od 1. 2. 2011 stává **Daniel Kurucz**, který bude zaujímat pozici ředitele divize speciální chemie. Mezi jeho hlavní zodpovědnosti bude patřit centrální řízení společností zaměřených na chemické speciality, jmenovitě se jedná o společnosti Synthesia, a. s., Fatra, a. s., PRECHEZA a. s. a čínskou akvizici PT Tongling. Dále bude také zastávat pozici člena představenstva společnosti

AGROFERT HOLDING, a. s. Daniel Kurucz přichází do Skupiny Agrofert z nadnárodní společnosti Sandvik.

**Jaroslav Faltýnek**, který ve společnosti AGROFERT HOLDING, a. s., koordinoval segment prvovýroby, se bude od 1. 2. 2011 věnovat dílčím strategickým projektům v segmentu zemědělství a bude rovněž zastupovat holding při komunikaci a jednání s orgány státní správy.

Novým ředitelem společnosti HYZA a. s. se s účinností od 1. 2. 2011 stává **Karel Ponesz**, který před svým nástupem do této společnosti působil jako generální ředitel společnosti Frost, s. r. o. Karel Ponesz vystřídá na pozici ředitele HYZY a. s. Petra Bláhu, který bude od 1. 2. 2011 v rámci holdingu zaujímat pozici generálního ředitele Kosteckých uzenin a. s.

Redakce

# TĚŠÍM SE NA SPOLUPRÁCI S NOVÝMI KOLEGY A NA NOVÉ VÝZVY, KTERÉ PŘED NÁMI STOJÍ

Rozhovor s ředitelem divize speciální chemie  
AGROFERT HOLDING, a. s., Ing. Danem Kuruczem

**Do Skupiny Agrofert přicházíte z české dceřinky, švédské společnosti Sandvik, kde jste zastával funkci generálního ředitele. Můžete krátce shrnout nejdůležitější momenty vašeho působení a největší úspěchy v této pozici?**

V Sandvikku jsem působil jako generální ředitel společnosti Sandvik Chomutov Precision Tubes, s. r. o. (poznámka redakce: společnost se zabývá výrobou a prodejem hutních polotovarů z korozivzdorných ocelí a slitin), dále jako předseda představenstva Sandvikku v Indii a jako člen managementu divize Sandvikku ve Švéd-

sku. Za téměř 8 let svého působení bych jako jeden z mezníků viděl zdvojnásobení obratu a zároveň zdesetinásobení zisku české firmy při zachování stejného počtu zaměstnanců. Nárůst zisku hodnotím jednak z pohledu míry zisku (zisk na prodeje), jednak z pohledu růstu produktivity práce (zisk na zaměstnance). To se nám povedlo díky správné změně produktového portfolia a volbě správné aplikace výrobků – olejářský průmysl. Také se nám podařilo vstoupit na trh jaderné energetiky: získali jsme obrovskou zakázku na výrobu speciálních trubek do parogenerátorů, která

vyvolala nutnost několikamiliardové investice v chomutovském podniku. Tato nová investice je ovšem téměř kompletně hrazena z předplateb zákazníka a její kapacita je vyprodána až do roku 2015. Řekl bych, velmi ojedinělá situace. Velice důležité bylo též úspěšné kormidlování společnosti světovou hospodářskou krizí, která byla pro Sandvik nehlubší v roce 2008 a ještě i 2009. Z krize jsme vzešli ještě posílení a upevnili si pozici lídra trhu. V krizi jsme byli velmi flexibilní a rychlí v rozhodování, zároveň jsme ale nijak nepanikařili a byznys drželi na dobré úrovni. Za velký úspěch považuji také rozjezd firmy v Indii, kdy se po akvizici podařil dokonalý obrát místní společnosti v rekordním čase (18 měsíců). Stálo to hodně sil a energie celého týmu mých tehdejších kolegů, ale povedlo se. Ze státní firmy „na zavření“ se stala jedna z nejlepších jednotek naší divize Sandvikku. Recept? Stejný jako v Čechách: změna produktového portfolia podle požadavků trhu a motivování zaměstnanci. Jako nejdůležitější ale vidím ve finále tři aspekty: za prvé, byli jsme blízko k zákazníkům a finálním uživatelům, za druhé, podařilo se mi přesvědčit vedení Sandvikku, že Češi zkrátka umějí, a za třetí, to nejdůležitější, že se podařilo vybudovat opravdu výborný tým motivovaných zaměstnanců, od ředitele po dělníka a zpět. Stálo to pár let, ale povedlo se. A díky tomu přišly i finanční výsledky a dlouhodobá prosperita.

**Proč jste se rozhodl opustit úspěšnou kariéru a přijmout novou pozici ředitele divize speciální chemie ve Skupině Agrofert?**

To je velice složitá otázka. Mnozí moji známí se divili, proč to dělám a proč si zkrátka







neužívám úspěchu z minulého období v Sandviku. Zřejmě s výraznou možností stát se ředitelem divize ve Švédsku. Asi by se tak opravdu stalo, ale po několika velice zajímavých rozhovorech s panem Babišem jsem se rozhodl „změnit dres“, byť jsem si předtím myslel, že už ho nezměním nikdy. A i když to možná bude znít poněkud netypicky, po 17 letech práce pro velké zahraniční společnosti jsem se rozhodl pracovat pro úspěšnou českou firmu. Chci zkrátka dávat své znalosti ve prospěch české společnosti. Také mě láká výzva možnosti ještě vylepšit výsledky společností sdružených do „mojí“ divize a spolupráce s jednotlivými manažerskými týmy z těchto společností. Těším se na spolupráci s novými kolegy a na nové výzvy, které před námi stojí. Těším se také na kontakt s přímým vlastníkem, a tudíž racionálními rozhodnutími, což mi v Sandviku poněkud chybělo.

**Ve skupině budete odpovědný za řízení společností Synthesia, VÚOS, Fatra, Energetika Chropyně a PRECHEZA, dále za odštěpný závod Precolor, jednotky Agrofertu v Polsku, Rusku a za čínskou firmu PT Tongling. Co bude pro vás v řízení těchto podniků primární? Můžete prozradit, jaké budou vaše první kroky?**

Nejprve musím všechny zmíněné entity navštívit, setkat se s jejími generálními řediteli, resp. čelnými představiteli. V prvním momentu jde o odsouhlasení akčních plánů na realizaci jednotlivých schválených podnikatelských záměrů. Každá ze společností divize má své klíčové akce, kterým je třeba se věnovat. Například 21. února jsme spolu s výkonným ředitelem PRECHEZY podnikli služební cestu do Číny, kde jsme řešili další rozvoj PT Tongling. Na pořadu dne je též zajištění surovin pro

PRECHEZU, schůzka s jedním z klíčových zákazníků Fatry nebo rozvoj pardubické Synthesie. Operativní řízení těchto firem ale zůstává pochopitelně na bedrech příslušných generálních ředitelů, v divizi se budu zabývat převážně strategickými cíli rozvoje společnosti.

**V tisku jsem se o vás dočetla, že je pro vás velmi důležitá správná komunikace ve firmě. Jaké jsou podle vás hlavní zásady takové komunikace?**

Ano, to je základ úspěchu. Vlastní sousloví „správná komunikace“ ovšem působí dosti odtažitě a prázdňě. Tedy jedná se o dvě části: externí komunikace, zejména pak krizová komunikace, musí být jednotná a pokud možno centrálně evidována a řízena. Měla by existovat jasná instrukce, kdo co a kdy smí komunikovat. Druhá část, interní komunikace, se dá rozdělit na „intercompany“, což znamená komunikaci mezi různými jednotkami Agrofertu, a pak „vnitřní“, což je komunikace v rámci dané jednotky.

Zde hovořím o byznys komunikaci, tedy o tom, že musí být opět jasně stanoveno, co se komunikuje, komu se to komunikuje a kdy se to komunikuje. Jde o to, aby se všechny informace potřebné pro práci daného zaměstnance dostaly právě k tomuto zaměstnanci včas a ve správné kvalitě. Všichni by měli mít společný cíl – dlouhodobou prosperitu společnosti.

Úplně jinou kategorií je komunikace, která se netýká přímo byznysu. Tady by měl vstupovat v platnost „etický kodex“ a obecné principy „slušného chování“. V mém bývalém působišti jsme měli tento typ komunikace zpracován a proškolen. I když se to mnohým zdálo zpočátku „zbytečné“, po osvojení to fungovalo velmi dobře a k obecné spokojenosti.

**Toto bude váš první rozhovor pro podnikový časopis Skupiny Agrofert, a proto je důležitý váš osobní profil. Jakými třemi charakteristikami byste se popsal?**

Myslím, že jsem celkem dost spolehlivý, alespoň tak mě to učil děda. Snažím se vidět trochu dopředu, řekněme, že jsem tedy takový vizionář, který má ale v kapse i akční plán, jak na to. Někdo mi kdysi napsal na dialog (to byl jeden z mých anonymních komunikačních nástrojů v Sandviku), že jsem strážlivý optimista. To myslím sedí. Také se nenechám odradit dílčími neúspěchy při cestě za konečným cílem a nikdy se nevzdávám. To rozhodně. Ani v práci, ani ve sportu. Jako kouč basketbalu mám heslo, že „zápas se hraje do konce poslední vteřiny“.

**Jaké lidské vlastnosti obdivujete?**

Spolehlivost, píli a schopnost dosáhnout svého cíle bez hrbení zad. A taky smysl pro humor, takový ten suchý humor. A taktéž „sociální citění či empatii“. To je pro manažera velmi důležité. Mnohý český manažer si myslí, že manažer se pozná podle toho, jak umí být tvrdý. To je omyl. Mám radost, když vidím, jak rostou další manažeři a talenty.

**Zmínil jste se o svých zkušenostech z pozice kouče. Jakým sportům se věnujete a jak nejraději trávíte volný čas?**

Od svých 6 let jsem hrál basketbal a skončil až po 30 letech po sérii složitějších zranění kolena. Basketu se dál věnuji jako kouč ženského týmu na úrovni druhé nejvyšší soutěže. Jinak mám v oblíbě všechny míčové sporty a také outdoorové aktivity, které mi moje koleno dovolí. Volný čas? Není ho moc. Trávím jej ale nejraději s rodinou anebo na basketbale.

**Kde budete čerpat energii pro svou novou a jistě velmi náročnou práci?**

Kdysi běžel film Akumulátor I. Tam hlavní hrdina čerpal energii z lidí. Já to dělám taky tak. Snaha o splnění společného cíle, aktivní a motivovaní lidé, to je zdroj velké energie. Já takhle energii čerpám i rozdávám. Velkým zdrojem energie je již zmíněný pobyt s rodinou a můj největší koníček – basketbal. Nebojte, energie mám pořád dost :-)

Mirka Žirovnická,  
AGROFERT HOLDING, a. s.

# Klíčové profese chemického segmentu

Primárním cílem jakékoli společnosti je svou službu, finální produkt nebo polotovary prodat co největšímu počtu zákazníků a zajistit jeho dlouhodobý odbyt na trhu. Předpokladem jsou bezpochyby výrobky či služby v patřičné kvalitě a odpovídající ceně. K zajištění kvality je nezbytná příslušná odbornost pracovníků, která zajišťuje konkurenceschopnost prodávaných výrobků.

Mezi klíčové profese chemické výroby patří operátoři, technologové a výzkumní pracovníci, jejichž pracovní povinnosti, nároky na jejich profesi, ale i jejich běžný pracovní den vám přiblížíme na této dvoustraně. V dalších číslech se budeme snažit čtenářům představit podobnosti i odlišnosti jednotlivých profesí ve všech segmentech, ve kterých Skupina Agrofert podniká. Nicméně bychom chtěli podotknout, že stejně jako zpívá Jan Werich

ve filmu Císařův pekař „Ten dělá to a ten zas tohle...“, si myslíme, že všechny profese, a to nejen v chemickém průmyslu, mají svou důležitost.

## PROFESI OPERÁTORA PŘEDSTAVUJE JOSEF MAREK ZE SPOLEČNOSTI SYNTHESIA, A. S.

Během svého čtrnáctiletého působení v Synthesii jsem prošel několika pozicemi v rámci oddělení nitrace celulózy a v současné době zde mám na starost zařízení na odstředování nitrocelulózy.

Nitrace je, zjednodušeně řečeno, proces působení nitrační směsi (kyselina sírová + kyselina dusičná) na rozdrčenou celulózu, jehož součástí je i následné odstředění od zbytků kyselinové směsi.

Na začátku své pracovní směny se seznámím s plánem výroby, kde se dozvím, jaké typy nitrocelulózy přijdou do výroby. Pro mě z toho vyplývá při každé změně typu vyráběné nitrocelulózy vyčištění nitrátorů, denitrátorů a odstředivky od zbytků z předchozí dávky. K tomu může dojít až několikrát za směnu. Další mojí povinností je stálá kontrola ve velínu zařízení na odkyslování nitrocelulózy Bowas a Meissner. Navíc každou hodinu provádím jeho obchůzku, která zahrnuje kontrolu především z hlediska možného úniku nitrační směsi. S tím je spojená moje odpovědnost, protože jakékoli pochybení při kontrole by mohlo znamenat vážnou výrobní komplikaci či havárii.

Kromě zodpovědnosti je stálou součástí mé práce také maximální opatrnost, která vyplývá z toho, že přicházíme do kontaktu s koncentrovanými kyselinami. Používání ochranných pomůcek (přilby, štítu, rukavic, oděvu a ochranné masky) je samozřejmostí, stejně jako absolvování periodických školení nejen z bezpečnosti práce, ale i z řady dalších oblastí.

Má práce mi nepřipadá jednodušší a nudná, je při ní nutná vzájemná komunikace a součinnost, kdy ve spolupráci s kolegy v týmu neustále řešíme různé provozní záležitosti. V rámci své profese se také stále učím novým věcem. Například v průběhu loňského roku bylo zprovozněno nové odstředovací zařízení typu Bowas a museli jsme projít tříměsíčním zaškolováním na obsluhu této nové technologie.

Určitým specifikem je, že stejně jako velká část výroby v Synthesii je i naše pracoviště s nepřetržitým provozem, což znamená dvanáctihodinové denní a noční směny. Mně osobně směnný provoz nevadí. Naopak v něm vidím i některé výhody, např. že jako dojíždějící absolvuji menší počet cest do zaměstnání a delší volno pak mohu věnovat rodině.

## PROFESI TECHNOLOGA PŘEDSTAVUJE ING. PETR MAKO ZE SPOLEČNOSTI SYNTHESIA, A. S.

Do společnosti Synthesia, a. s., jsem nastoupil do absolventského programu v roce 2007. Mou cílovou pozicí byla funkce technologa ve výrobě, ve které působím již 3,5 roku.

Převážná část výrob v Synthesii jsou výroby nepřetržité, a proto má první cesta vede do mistrovny, abych zastihl směnového mistra z právě končící noční směny. Ten mi předá informace o průběhu směny a sdělí mi případné problémy výroby. Další cesta už vede přímo do výroby. Nejprve zamířím na velín, kde se seznámím s aktuální situací technologie a zkontroluji stavy v aparátech. Následně provedu prohlídku celé výroby s kontrolou klíčových aparátů, probíhajících procesů a bezpečnostních zařízení. Poté spěchám na ranní dispečinku, abych ještě před jeho začátkem předal důležité nesrovnalosti vedoucímu výrobního oddělení a ten je mohl nahlásit do dispečinku. Po skončení dispečinku následuje opera-



Josef Marek, operátor ve společnosti Synthesia, a. s.



Ing. Petr Mako, technolog ve společnosti Synthesia, a. s.

zivní porada spolu s vedoucím oddělení a vrchním mistrem o celodenním průběhu výroby, otázkách jakosti, opravách apod. Po operativní poradě následuje opětovná návštěva provozu a koordinace výroby. V případě technologického problému zhodnotím danou situaci a navrhuji optimální, bezpečné a co nejrychlejší řešení. Mezi mé každodenní činnosti patří rovněž vyhodnocování operačních listů, tedy dodržení technologických časů výroby, předepsaných tlaků, teplot a v neposlední řadě správné dávkování surovin. Povinností technologa je také správa výrobní dokumentace. Vytvářím a aktualizuji provozní směrnice, technologické reglementy, pracovní instrukce a další provozní řády.

V průběhu dne provádím několikrát kontrolu provozu a před skončením směny předám směnovému mistrovi technologické pokyny, aby byl průběh výroby po dobu mé nepřítomnosti co nejhladší. V případě, že nastanou problémy ve výrobním procesu mimo mou pracovní dobu, jsem připraven na mobilním telefonu je řešit a pokud možno i vyřešit.

#### PROFESI VÝZKUMNÉHO PRACOVNÍKA PŘEDSTAVUJE ING. ROMAN SÍVEK, PH.D., ZE SPOLEČNOSTI DEZA, A. S.

Výzkum naší firmy se specializuje pouze na řešení problematiky provozu naší

společnosti. Převážně se jedná o výzkum v oblasti dehtochemie a souvisejících výrob. Kdo se již s výzkumem setkal, jistě ví, že nejdůležitější je přístup k informacím. Naše firma disponuje technickou knihovnou a právě zde většinou začíná má práce. Podle řešeného tématu prostuduji dostupné materiály. Jedná se o dříve vypracované výzkumné zprávy, dostupné odborné časopisy či knihy. Je-li potřeba, naplánuji sérii laboratorních pokusů. Většinou se jedná o časově i technicky náročnou práci. V tomto okamžiku potřebuji plnou podporu všech kolegů zapojených v řešitelském týmu. Každý z nich se věnuje konkrétní části úkolu. Významnou roli, tak jako v celé chemii, hraje analytické oddělení. Mým úkolem je získané dílčí informace vyhodnocovat a experimenty případně korigovat. Vypadá to jednoduše, ale často je to mravenčí práce. Výsledky řešení pak hrají určitou roli při strategickém rozhodování firmy nebo se aplikují přímo do výroby. Práce ve výzkumu přináší denně něco nového. Člověk však musí být připraven i na neúspěchy a nesmí se jimi nechat odradit. Pracovat v našem výzkumu mi umožňuje poznávat nové lidi a rozšiřovat mé technické znalosti. Při práci mi velmi pomáhá, že jsem obklopen skvělým týmem spolupracovníků.

*Josef Marek a Petr Mako,  
Synthesia, a. s.,  
Roman Sívek,  
DEZA, a. s.*



Ing. Roman Sívek, Ph.D., výzkumný pracovník ve společnosti Deza, a. s.



# Skupina Procházka holding a. s.

Historie společnosti spadá do roku 1990, kdy v Terezíně vůlí čtyř zakladatelů nejprve vznikla veřejná obchodní společnost Procházka a krátce poté již Procházka, spol. s r. o., s dominantními předměty činnosti – výrobou masa a masných produktů včetně jejich následného prodeje.

Společnost navázala ve své činnosti na tradici řeznického mistra Bohumila Procházky, který za první republiky proslul svou kvalitou a řeznickým umem. Jeho původní obchod a dílna v Terezíně byly také první provozovnou, kterou zakladatelé novodobé společnosti Procházka privatizovali a se souhlasem dědičky převzali i jméno „Procházka“ do názvu společnosti. V krátké době se podařilo společnosti vybudovat základ pro pozdější vlastní síť prodejen. Rozšiřování společnosti se podařilo realizovat i postupným získáváním provozoven v Teplicích, Ústí nad Labem, Mimoni a Duchcově.

Historickým přelomem pro další rozvoj společnosti bylo získání masokombinátu v Roudnici nad Labem v roce 1996, čímž bylo možné soustředit výrobu do jednoho místa. Tento závod prošel výraznou modernizací, aby výroba vyhovovala přísným normám Evropské unie. Koncentrace vý-

roby v jednom místě umožnila soustředit sílu na postupné budování maloobchodní sítě, která má dnes již 100 prodejen po celé České republice a 22 na Slovensku.

Společnost během doby prošla změnami nejen v oblasti organizačně-právní, ale také v oblasti vlastnické struktury. Někteří zakladatelé společnosti postupně odešli, aby si mohli založit své vlastní podnikatelské aktivity. Soustředění akcí do rukou rodiny Eliasů dalo celé společnosti ráz a přídomek čistě rodinné firmy.

Skupina Procházka neustále sleduje požadavky svých zákazníků a nové trendy trhu a s využitím nejnovějších poznatků v oboru na to reaguje vývojem nových produktů. Na trh jich je každoročně uvedeno přes dvacet. Dnešní sortimentní skladba čítá přes 300 položek masných výrobků. Skupina Procházka vyprodukuje až 70 tun masa a 80 tun masných výrobků denně, zaměstnává asi 1200 zaměstnanců a dosa-

huje tržeb kolem 3 mld. korun. Skupina Procházka získala mnoho ocenění za svou výrobní činnost, za všechny lze uvést např. ocenění KLASA. Je také držitelem certifikátů ISO 9001 a IFS (certifikaci IFS získala v roce 2009).

Od roku 2010 expanduje výroba lahůdkářského sortimentu, zatím pouze pro síť vlastních prodejen, ale s předpokladem odbytu i mimo tuto síť.

*Jaroslava Biolková,  
Petr Kimmer,  
Procházka spol. s r. o.*



# Představení **Animalco a. s.**

Animalco a. s. je čistě obchodní firma působící v sektoru masa, živých hospodářských zvířat a potravinářských obalů. Byla založena v roce 1990 a v současné době dosahuje obrátu ve výši 4 mld. Kč. Společnost sídlí v Praze-Dejvicích a nemá žádné další pobočky.

Hlavní náplní činnosti je dovoz vepřového, hovězího a drůbežího masa pro další zpracování i pro přímou spotřebu. Společnost nemá žádné vlastní výrobní, skladovací ani dopravní kapacity. Ke skladování a distribuci zboží využívá logistický areál Frost Logistics v Jesenicích u Prahy, odkud expeduje zboží zákazníkům ze sektoru masné výroby, retailových řetězců a lokální distribuce. Hlavní odbytiště firma nachází v Čechách a na Slovensku.

Vývoz masa a masných derivátů je oblastí, které firma věnuje hodně energie. Efekty nejsou vždy adekvátní vynaloženému úsilí, zejména z důvodu absence dlouhodobé proexportní politiky státu a lokálním preferencím výrobců i spotřebitelů v dalších zemích EU. Přesto je export považován

za strategicky významnou činnost v rámci obchodních aktivit společnosti.

Obchodem s živými hospodářskými zvířaty firma v roce 1990 zahájila svoji činnost a ten i v současné době představuje významnou oblast s ročním obrátem 700 mil. Kč. Hlavními položkami je dovoz chovných selat pro výkrm v ČR a vývoz plemenných březích jalovic, chovných telat pro další výkrm i jatečného skotu. Rovněž vývoz jatečných prasat je po-

važován za jednu ze strategických priorit. Potravinářské obaly představují obrátově menší, nicméně velmi zajímavou položku, která zahrnuje přírodní a umělá střeva pro uzenářskou výrobu i plastové zrací obaly pro výrobu sýrů. Hlavní přidanou hodnotou je v tomto oboru technologické poradenství a schopnost pružně uspokojovat potřeby zákazníků v úpravě a potisku střev i v promptních dodávkách při změnách výrobního sortimentu.

Základní filozofií firmy je orientace na potřeby zákazníka a flexibilita ve vztahu k vyvíjejícímu se trhu. V době internetu a všeobecné dostupnosti informací nezískává obchodník svoji marži díky exkluzivnímu vlastnictví několika kontaktů, ale díky schopnosti dlouhodobě plnit potřeby zákazníka ohledně kvality, včasnosti a spolehlivosti dodávek zboží za optimální cenu. Není tedy de facto placen za zboží, ale za přidanou hodnotu v podobě služeb, které je schopen zákazníkovi s tímto zbožím poskytnout. S tímto krédem společnost oslavila v loňském roce 20. výročí a chce se jej držet i nadále.

*Radko Jung,  
Animalco a. s.*



# Milníky ve výstavbě a v historii závodu ve Valašském Meziříčí

20. 1. 1960

vládou ČSSR schválena  
výstavba závodu ve Valašském  
Meziříčí

16. 11. 1960

zahájení výstavby – slavnostní  
výkop

1963

benzolevý soubor  
energetika  
dílny hlavního mechanika  
vodní hospodářství  
hasičský ochranný sbor

1965

správní budova  
technický naftalen  
štěpící stanice benzolu

1966

výzkumný ústav a laboratoře  
útvary pro kontrolu jakosti

1968

destilace dehtu

1969

II. etapa výroby energií

1970

výroba antracenu  
saze 1. linka

1971

výroba ftalanhydridu  
saze 2. linka

1972

výroba ftalátových změkčovadel  
spalovna chemických odpadů

1973

spalovna plynů

1981

saze 3. linka

1990

samostatná akciová společnost

1991

změna názvu podniku  
Urxovy závody → DEZA

1992

dokončení „velké“ privatizace

1994

zastavena výroba sazí a převedena do společného podniku  
CS-Cabot, spol. s r. o.  
výroba fenolů

1998

překladištní terminál  
ve Svinoústí – Polsko  
spalovna průmyslových  
odpadů

1999

začlenění do Skupiny  
Agrofert

2005

jediným akcionářem  
AGROFERT HOLDING, a. s.



## Padesátileté působení společnosti DEZA VE VALAŠSKÉM MEZIŘÍČÍ

Před padesáti lety se začala psát historie naší společnosti ve Valašském Meziříčí. Právě 16. 11. 1960 byl na místě bývalého letiště proveden slavnostní výkop a položen základ budoucího chemického podniku. Detailní hodnocení uplynulých padesáti let by určitě vydalo na knihu. S odstupem času můžeme říci, že zde vyrostl moderní výrobní závod, který má dobré jméno jak v České republice, tak i v zahraničí. Dnes je DEZA nedílnou součástí Valašského Meziříčí. Samotná výstavba závodu měla i přímý vliv na rozvoj města. Bytová výstavba, nemocnice nebo železniční vlečka jsou toho důkazem.

Společnost DEZA se neustále rozvíjí. V prvních letech byly budovány především

jednotlivé výrobní provozy a jejich zázemí. Výstavba trvala až do roku 1994, kdy byl uveden do provozu poslední výrobní celek. V současné době je rozvoj společnosti zaměřen především na obnovu a modernizaci výrobního zařízení. Nemalé úsilí je věnováno zefektivňování jednotlivých výrob. Velké finanční prostředky jsou směřovány do ekologizace zařízení, zaměřené především na snižování emisí.

Úspěšný chod firmy by nebyl možný bez věrných, obětavých a kvalifikovaných zaměstnanců. Všem, kteří se podíleli na výstavbě nebo chodu společnosti, děkuji.

*Zbyněk Průša,  
generální ředitel společnosti DEZA, a. s.*



# DEZA, a. s. – malé ohlédnutí za historií výstavby

Před zahájením výstavby



Slavnostní výkop



Staveniště nového závodu – panorama září 1961



Hydrogenační rafinace surového benzolu



Benzolový soubor duben 1962



Hlavní dílny údržby závodu,  
v pozadí budova skladu



Budova VÚ pro koksochemii  
a laboratoří útvary pro řízení  
a kontrolu jakosti



Stavba komína teplárny 1962

Kontinuální destilace  
benzolového rafinátu



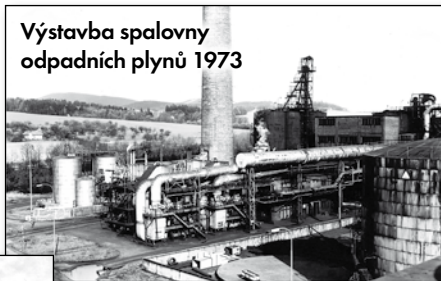
Krystalizační část výroby naftalenu



Kontinuální destilace dehtu



Výstavba spalovny  
odpadních plynů 1973



Z výstavby 3. linky na výrobu sazí 1981



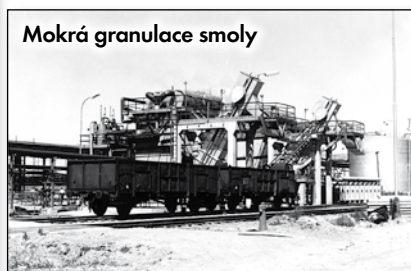
Reaktorová  
část sazovny –  
1. linka 1970



Celkový pohled na vstupní  
areál závodu okolo 1975



Mokrá granulace smoly



Provoz čištění odpadních vod



# Pohled vodohospodáře na zinek ve vodách

Možná jste se už setkali s články, které se inspirují v „žebříčku znečišťovatelů“ pravidelně zveřejňovaném sdružením Arnika. V poslední době se jich opět několik objevilo, a proto považujeme za nezbytné uvést na pravou míru prezentované údaje.

V rámci žebříčku je Lovochemie, a. s., uvedena v některých člancích jako největší znečišťovatel v oblasti vypouštění látek nebezpečných pro vodní organismy. Především je třeba říci, že výše uvedenou látkou je pouze zinek, který navíc nepochází z výroby společnosti Lovochemie, a. s., ale společnosti Glanzstoff – Bohemia s. r. o., která působí v areálu Lovochemie, a. s., a využívá její čistírnu odpadních vod. Obě výše uvedené společnosti se problematice snižování obsahu zinku i dalších látek v odpadních vodách dlouhodobě věnují.

V roce 2009 bylo dosaženo historického minima vypuštěného zinku do Labe, množství bylo oproti roku 2001 sníženo o 97,5 %. Pro reálnou představu uvádíme, že v roce 2009 činila průměrná koncentrace vypuštěného zinku 0,8 mg/l vody. Tato hodnota představuje méně než třetinu limitu pro vypouštění odpadních vod a zároveň splňuje parametry pro pitnou vodu. Koncentrace zinku v našich odpadních vodách splňuje B limit (1,5 mg/l) podle Metodického pokynu MŽP (Věstník MŽP 3/1996), jehož dodržení znamená, že obsah znečišťujících

látek v podzemní vodě nemá negativní vliv na člověka ani na životní prostředí. V našem případě se nejedná o vodu podzemní, přesto tato skutečnost vypovídá o nízkých koncentracích zinku v odpadních vodách. Celé množství, které je uvedeno v žebříčku, je dáno hlavně velkými objemy, které do Labe odtékají. V uvedeném roce 2009 to bylo přes 6 milionů m<sup>3</sup>.

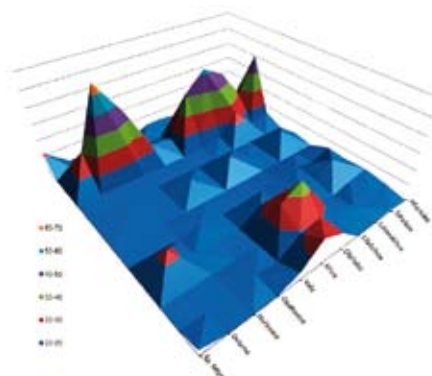
## ČÍSLA PRO SROVNÁNÍ

Pokud se na problematiku zinku podíváme z jiného úhlu, můžeme čísla vycházející z IRZ (Integrovaný registr znečišťování) prezentovat zcela jinak. Průměrný průtok na Labi je zhruba 293 m<sup>3</sup>/s (toto číslo berte jako orientační, průměrný průtok se každoročně výrazně mění). Průměrná koncentrace zinku v Labi ještě před areálem Lovochemie se pohybuje okolo 0,03 mg/l. To znamená, že každý den Labem proteče 759 kg zinku bez našeho vlivu. Lovochemie potom k tomuto množství přidá dalších 14 kg zinku, přičemž se snažíme o to, aby množství dále klesalo. Teoreticky se tak koncentrace zinku v Labi zvýší

o 0,0006 mg/l. Z pohledu Labe má větší vliv na kvalitu vod 1 kg, který se dostane do Labe v Krkonoších než 14 kg na dolním Labi, což je patrné v uvedeném grafu.

## Koncentrace zinku v Labi během roku 2008 z Krkonoš ke státní hranici

zdroj dat ČHMÚ – hodnoty uvedeny v µg/l



Nechceme tímto naznačit, že není potřeba zabývat se dalším snižováním emisí, jen bychom rádi upozornili na to, že se každé číslo dá vysvětlit jinak. Z kontrol prováděných na Labi v Děčíně (tedy za výpustí z čistírny odpadních vod Lovochemie) navíc vyplývá, že obsah zinku je zde nižší než v labské vodě, která do Lovochemie přitéká. Jsme přesvědčeni, že i to je důkazem, že kvalita vody v Labi není výrobou firem v areálu Lovochemie nijak výrazně ovlivněna. Lovochemie, a. s., se neustále snaží snižovat dopady své výrobní činnosti nejen do vod, ale i do ovzduší, a pomocí nových investic zvyšuje účinnost čistících zařízení. Přes tento fakt očekáváme za rok 2010 mírné navýšení vypuštěného množství zinku, což bylo způsobeno úpravou části technologie ČOV. Během roku byla tato část ČOV odstavena, a tím byla způsobena nižší účinnost čištění. V letošním roce už očekáváme další zlepšení. Abychom ještě žebříček upřesnili, doplníme ho v následující tabulce o další

pořadí	firma	celkové množství látek v kg	arzen	kadmium	chrom	kyanidy	měď	nikl	olovo	rtuť	zinek	PAU
1.	Ostravské vodárny a kanalizace, a. s.	15 875			518	1075	679	5736	2878	11	4978	
2.	Energetika Třinec, a. s.	5673				247		30	66		5330	
3.	Lovochemie, a. s.	5125									5125	
4.	ArcelorMittal Ostrava, a. s.	4009		8		296		43	72	3	3473	114
5.	Sokolovská uhelná, právní nástupce, a. s.	3125	2869			65		27			164	
6.	Veolia Voda Česká republika, a. s.	1552			299		277	287		4	685	
7.	Kovohutě Holding DT, a. s.	1190					288				902	
8.	Severočeské doly, a. s.	1087	8		629			450				
9.	Synthesia, a. s.	877			81		56	44	60	15	621	
10.	Spolana, a. s.	876					189			12	675	



údaje, které sdružení Arnika neuvádí. Pokud by se vytvořil samostatný žebříček pro zinek, posunula by se Lovochemie na 2. místo, ale porovnání by mělo smysl. Jestliže se spolu porovnávají hodnoty zinku a arzeniu, smysl se vytrácí. Proto uvádíme všechny hodnoty, ze kterých žebříček vznikl. Pro toho, kdo by si chtěl čísla ověřit nebo se podívat na jiné údaje, uvádíme také odkaz na snadné vyhledávání v IRZ - <http://tomcat.cenia.cz/irz> (viz tabulku).

Zinek samozřejmě na vodní flóru a faunu působí. Nicméně jiný vliv má kilogram zinku a jiný například kilogram rtuti nebo olova či mědi. Aby bylo možno smysluplně srovnávat a slučovat vliv působení jednotlivých kovů je nutno počítat s faktorem působení, který vychází z evropského standardu kvality (EQS). Tento faktor je u zinku 0,125, což je nejnižší hodnota v kategorii kovů. Pro srovnání hodnota pro měď je 1,0 a pro rtuť dokonce 16,7.

Na závěr, trochu k odlehčení tématu, můžeme uvést, že zinek, na rozdíl od většiny látek v kategorii, patří k prvkům důležitým pro lidské tělo. Jedná se o stopový prvek, který je v organismu součástí více než 200 různých enzymů. V dětství ovlivňuje růst, kostru a tvorbu vazivových tkání. Úzce souvisí s tvorbou hormonů a s psychickým vývojem. Zinek má výrazný vliv na funkci pohlavních orgánů a sexuální schopnosti zejména u mužů, kdy nedostatek zinku může vést až k vážnému onemocnění prostaty a neplodnosti. Dále má vliv na čichové a chuťové vjemy a zrak, urychluje hojení ran a prokázán je i účinek působení na naši imunitu. Zinek je také silným antioxidantem, brzdí proces stárnutí a stimuluje činnost mozku. Zinek je nejméně toxický stopový prvek. Ani dávka 10x vyšší než doporučená nezpůsobí akutní poškození organismu. Nadměrný příjem zinku však není vhodný, a proto je třeba jeho množství hlídat. Nejvíce zinku se v těle vyskytuje v játrech, svalu, kostech, kůži, nehtech a vlasech. Mužský organismus obsahuje nejvíce zinku v prostatě. Lidský organismus potřebuje denně v průměru 10–20 mg zinku. Pro pokrytí denní potřeby to znamená 25 litrů naší odpadní vody, a mimochodem zinek je v ní obsažen ve stejné formě jako v mnoha potravinových doplňcích.

Josef Šklíba,  
Stanislava Kadavá,  
Lovochemie, a. s.

# FATRA znovu vyrábí nafukovací hračky

V první polovině loňského roku se uskutečnily dvě velmi úspěšné výstavy nafukovacích hraček ve Zlíně a Praze. Pod názvem „200 dm<sup>3</sup> dechu“ byl představen průřez tvorbou výjimečné designérky Libuše Niklové, která při svém působení ve Fatře Napajedla v 70. a 80. letech doslova vdechla život mnoha desítkám dětských hraček. Její nápady byly natolik inovativní, že za konstrukci a design získaly průmyslový vzor. Původní výroba nafukovacích předmětů ve Fatře byla z důvodu masivního nárůstu levného dovozu z Asie a změny orientace firmy ukončena koncem 90. let minulého století.

Na základě velkého ohlasu laické i odborné veřejnosti na obě výstavy jsme se rozhodli obnovit výrobu retro edice tria nafukovacích sedacích hraček buvol, slon a žirafa. Díky nadčasovému designu, který je i po 40 letech stále atraktivní, se



tyto hračky dostávají na trh s jedinou změnou. Vzhledem k významnému pokroku ve vývoji materiálů je celá edice vyráběna ze zdravotně nezávadné bezftalátové fólie. Všechny výrobky prošly náročným testováním v ITC Zlín a byly certifikovány jako „Bezpečné hračky“. Jako první se nově vyrobenými hračkami mohly potěšit děti našich obchodních partnerů u příležitosti 75. výročí založení Fatry a zákazníci podnikové prodejny v Napajedle. Stejnou možnost bychom v letošním roce chtěli dát i vašim zákazníkům a prostřednictvím tohoto článku nabídnout hračky z Fatry jako originální reklamní předmět všem podnikům ze Skupiny Agrofert. Bližší informace o této nabídce získáte



v oddělení marketingu Fatry nebo přímo u prodejce hraček (Ivana Náplavová, e-mail: [inaplavova@fatra.cz](mailto:inaplavova@fatra.cz), tel. 724 405 719).

Díky velkému zájmu médií o vzkříšení tohoto slavného výrobního programu se nafukovací hračky, přes svůj zanedbatelný podíl na tržbách Fatry, staly tváří firmy v očích veřejnosti. Firma se tak dostala na stránky většiny celostátních deníků, obrazovky televize i internet. Pokud se nám podaří úspěšně restartovat i distribuční síť pro tento zajímavý sortiment, mohla by být v brzké době kolekce rozšířena o další zapomenuté modely nebo zcela nově navržené typy hraček. V letošním roce se uskuteční také výstava ve Francii, která může rozšířit ambice nafukovacích hraček z Fatry až za hranice České republiky.

Tomáš Dočkal,  
Fatra, a. s.



# TITANOVÁ BĚLOBA

## v potravinách, kosmetice a farmacii

Použití titanové běloby v potravinářství, farmacii a kosmetice je v současné době velmi dynamicky se rozvíjející sektor. Jedná se sice o jeden z vedlejších oborů použití titanové běloby, podíl této aplikace na celkové spotřebě je asi 1 %, přesto má vzrůstající tendenci.

I v této speciální aplikaci se používá titanová běloba jako barvivo, využívá se tedy zejména její dobrá kryvost, opacita a vysoká bělost. Ale není to tak jednoduché, titanová běloba pro potraviny, a zejména farmacii, musí kromě optických vlastností splňovat i další kritéria. Nejdůležitější je vysoká chemická čistota a hygienická nezávadnost. Z požadavků, které jsou na tento speciální, vysoce čistý typ titanové běloby kladeny, vyplývá, že je výhodné používat neupravený anatasový typ, kde je snadnější docílit předepsané kvality, především chemické čistoty. Proto také náš speciální, vysoce čistý typ pro potraviny, kosmetiku a farmacii, PRETIOX AV-01-FG/PhG, byl vyvinut z běžného technického anatasového typu.

### KRITÉRIA KVALITY

Kvalita titanové běloby pro potraviny je definována evropskou směrnicí (2008/128/EC), která stanovuje kvalitativní kritéria pro potravinářská barviva, zejména obsahy těžkých kovů, jako je olovo, arzen, rtuť atd. Tato direktiva přiděluje potravinovým barvivům tzv. E-kód, konkrétně titanové bělobě kód E-171, který je poté uváděn na obalech potravin, jež jsou obarveny titanovou bělobou. Náš typ PRETIOX



AV-01-FG/PhG tedy vyhovuje nejen evropské legislativě, ale protože je úspěšně exportován i do zámoří, též americké legislativě, tzv. FDA předpisům pro potraviny, kosmetiku a farmacii.

Podobná situace je u titanové běloby pro farmaceutické použití, kde jsou kvalitativní kritéria striktně dána tzv. lékopisem. Námi dodávaný speciální typ PRETIOX AV-01-PhG splňuje přísné požadavky jak evropského (European Pharmacopoeia), tak amerického (US Pharmacopoeia) lékopisu. Splnit požadavky těchto lékopisů není tak jednoduché, kvalitativní parametry jsou sice přesně definovány, avšak za použití klasických (v mnohých případech historických) analytických metod. I nejpřesnější analýzy na drahých moderních přístrojích nejsou akceptovány. Své zkušenosti s tím mají pracovníci našich Centrálních laboratoří.

U barviv pro potraviny a farmacii musí být zaručena nejen chemická čistota (tedy netoxičnost), ale i hygienická nezávadnost. K tomu slouží speciální mikrobiologické zkoušky, sleduje se možný výskyt zejména plísní, kvasinek a bakterií.

Stále však ještě nemáme vyhráno, umíme sice vyrobit vysoce čistý anatasový typ, umíme ho řádně otestovat, ale to ještě nestačí. Pokud jej chceme dodávat do sektoru

potravin a farmacie, musíme zajistit dodržení určitých podmínek při výrobě, skladování a manipulaci s tímto produktem. Požadavky na výrobce potravinářského či farmaceutického produktu jsou neúprosné. Musí zajistit, aby byly dodrženy všechny předepsané výrobní postupy a splněna veškerá kvalitativní kritéria jednotlivých výrobních etap. Výrobce musí mít zaveden tzv. systém HACCP, což zjednodušeně řečeno znamená definovat kritická místa ve výrobním procesu a ta sledovat a vyhodnocovat. Dále musí vytvořit takové podmínky při vlastní výrobě (a skladování), aby nemohlo dojít ke kontaminaci výrobku. Proto je balení našeho výrobku AV-01-FG/PhG realizováno ve speciální, uzavřené místnosti za přísných hygienických podmínek. Jak je pracné všechny tyto zvláštní požadavky „dobré výrobní praxe“ zavést, a hlavně následně dodržovat, nemusím zdůrazňovat. Své o tom vědí jak pracovníci provozu TB, tak útvaru Řízení jakosti.

Nyní máme kvalitní výrobek a žádaný systém řízení jakosti, ale to nejdůležitější nás ještě čeká – přesvědčit zákazníka. Je to dosti zdlouhavý proces, zvláště u zákazníků z farmaceutického sektoru. Ti nejdříve testují kvalitu (obdrží nabídkový vzorek), poté prověří zavedený systém kvality (za-

šlou poměrně rozsáhlý dotazník) a v konečné fázi nás poctí návštěvou za účelem zákaznického auditu. Pokud nás uznají jako způsobilého a věrohodného dodavatele, můžeme se těšit na první zkušební dodávku (pokud se ovšem vše nezadrhne na obchodních podmínkách).

### ŠIROKÉ MOŽNOSTI VYUŽITÍ

Použití titanové běloby v potravinách je vcelku rozmanité. Všeobecně mezi spotřebiteli vládne určitý odpor vůči potravinám, které obsahují „ěčka“. Ale naše „ěčko“, tedy AV-01-FG, je prakticky neškodné, protože jej tělo nevstřebává. Jediné omezení platí pro dětskou výživu, kde je titanová běloba uváděna mezi přísadami nevhodnými pro děti. Dávkování titanové běloby do potravin není nijak omezeno, pohybuje se v širokém rozmezí od setin do desítek procent. Zpravidla není PRETIOX AV-01-FG dávkován přímo v práškové formě, ale ve formě suspenze, buď ve vodě, nebo v některých netypických prostředích (sirupech apod.). Při výrobě cukrovinek se využívá vynikajících optických vlastností titanové běloby ke zjasnění pestrých potravinářských barev, např. do polév na lentilky a podobné pastilky. Probarvují se jak tvrdé bonbony (Bon Pari), tak želatinové (med-

vídci apod.). Pro zvýšení opalescence se používá jako „kalidlo“ v míchaných nebo instantních nápojích typu Tang. Běžné je použití k probarvení žvýkácké gumy, ale i jogurtů. V některých cukrářských polevách se použitím našeho výrobku podařilo nahradit vaječný bílek a tím i vyřešit problém možného mikrobiologického rizika finální cukrovinky. Poněkud exotická je pro nás aplikace PRETIOX AV-01-FG při výrobě typických mexických placek tortill. Náš mexický distributor patří již několik let mezi tradiční odběratele. Kukuřičná mouka se smíchává s PRETIOX.

Ve farmácii se použití PRETIOX AV-01-PhG soustředí zejména k barvení potahovaných pilulek nebo k obarvení želatinových kapslí. Speciálně čistá titanová běloba je též vyžadována pro některé plastové a pryžové výrobky (např. hadičky) používané při operacích.

V kosmetice se PRETIOX AV-01-PhG používá především při výrobě zubních past. Najdete ho i v ostatních běžných kosmetických přípravcích, jako jsou pudry, oční stíny, rtěnky, laky na nehty, dokonce i jako pigment při tetování. V opalovacích krémech tento standardní pigmentový anatasový typ není zastoupen, neboť zde jsou vyžadovány speciální nanotypy TiO<sub>2</sub>.



Zvykli jsme si, že titanová běloba je součástí našeho života, ale neušetřili jsme ani své zvířecí miláčky. PRETIOX AV-01-FG je používán při výrobě suchých krmných směsí a granulí pro pejsky a kočičky. Titanová běloba není naopak povolena jako aditivum do krmiv pro hospodářská zvířata. Zatím.

Jak je vidět, titanová běloba je opravdu součástí našeho života, jsme jí obklopeni na každém kroku ve formě výrobků z plastů, papíru, nátěrových hmot. Dostala se nám i do potravinového řetězce a zdravotní péče či kosmetických přípravků.

Miroslav Šmíd,  
AGROFERT HOLDING, a. s.,  
o. z. PRECOLOR

## Modernizace kompresorovny s využitím dotačního programu

V říjnu loňského roku byla dokončena modernizace kompresorovny výroby technologického vzduchu v provozu Energetika. Celý projekt je spolufinancován z Operačního programu Podnikání a inovace (OPPI) – podprogram Ekoenergie. Cílem tohoto programu, spravovaného ministerstvem průmyslu a obchodu s využitím

evropských dotací, je zejména stimulace aktivit podnikatelů v oblasti snižování energetické náročnosti výroby a spotřeby primárních zdrojů.

V případě naší společnosti se jednalo o náhradu stávajících technicky zastaralých a energeticky náročných kompresorů a sušiček vzduchu dvěma novými kompresory

a absorpční sušičkou. Výsledkem projektu je jednak zvýšení spolehlivosti zařízení na výrobu technologického vzduchu a dále zejména snížení spotřeby elektrické energie pro kompresorovou stanici a s tím spojené snížení zátěže životního prostředí. Celkové investiční náklady činily 11 573 tisíc Kč, z toho dotace z OPPI je 4 567 tisíc Kč. Diskontovaná doba návratnosti investice je 4 roky.

Příprava projektu byla zahájena již v roce 2008. V únoru 2009 byla podána registrační žádost a v listopadu téhož roku jsme obdrželi rozhodnutí o poskytnutí dotace. Výběrové řízení na dodavatele podle pravidel OPPI bylo ukončeno v lednu 2010 a následně byly zahájeny práce na realizaci projektu. Ukončením projektu a uvedením zařízení do provozu v měsíci říjnu 2010 byly splněny všechny podmínky pro podání žádosti o čerpání dotace.

Tomáš Filip,  
DEZA, a. s.





## PROJEKTY SYNTHESIA NA ROK 2011

# Hodnota je jen a jen v lidech!

Společnost Synthesia, a. s., hledá řešení nových kvalifikovaných pracovních zdrojů. Proto byl odstartován speciální Trainee program – obchodník junior, jehož cílem je vychovat špičkové mladé obchodníky. Dalším projektem je vzdělávací aktivita pod názvem Akademie Synthesia. Jedná se o systematický dlouhodobý projekt, jehož hlavním smyslem je podstatně lepší zacílení vzdělávacího procesu na jednotlivce a profese. Dále bude zahájen program tzv. Týmové práce, jejímž cílem je zvýšení kvality a množství odváděné práce, zlepšení komunikace a pracovního klimatu a v neposlední řadě změna podnikové kultury.

Ve společnosti Synthesia, a. s., pracuje mnoho skvělých manažerů, specialistů a odborníků pestré škály všech oborů – zmíníme zde zejména pozice technologů, mistrů, obchodníků či ekonomů. Profese veskrze velmi zajímavé a svými nositeli i právem hrdě a dlouhodobě zastávané. Přesto se v poslední době potýkáme nejen s problémy výchovy nových kvalifikovaných pracovních sil, takzvaného nástupnictví, ale také s nedostatkem nových lidských zdrojů z řad studentů či zaměstnanců tzv. zvenku. Synthesia si tyto problémy dobře uvědomuje a dlouhodobě hledá adekvátní

řešení. Jedním z nich je model Trainee programu, jehož cílem je výchova kvalifikovaných pracovních sil z čerstvých absolventů vysokých škol – tzv. lidí bez praxe.

I když má společnost Synthesia, a. s., s Trainee programem dlouholeté zkušenosti, v současné době se ukazuje, že pouze tato aktivita není dostatečná. Je třeba se více zaměřit i na mapování potenciálu stávajících zaměstnanců. To nám umožní vybrat ty, na jejichž rozvoj a motivaci se zaměříme. Zejména z tohoto důvodu připravuje naše společnost komplexní vzdělávací plán pro vymezenou skupinu klíčových zaměst-

nanců, takzvanou Akademii Synthesia, zaměřenou na zvýšení a rozvoj lidského potenciálu. Vzdělávání v rámci této Akademie bude umožněno vybraným klíčovými zaměstnancům z řad nižšího a středního managementu a také vybraným obchodníkům. Pro ně budou připraveny konkrétní rozvojové programy „ušité na míru“.

### TRAINEE PROGRAM

Od 1. února 2011 byl odstartován speciální Trainee program – obchodník junior, který je přímo pod gescí generálního ředitele společnosti. Proč zrovna pozice obchod-

ník? Společnost Synthesia si je plně vědoma faktu, že pokud chce na konkurenčně silném trhu uspět, pak jediné s kvalitním týmem obchodníků. Úspěch totiž nespočívá jen v dobře nastaveném procesu, ale zejména ve špičkovém lidském potenciálu. Proto mladí, vzdělaní a draví budoucí obchodníci, kteří nastoupili do společnosti Synthesia, a jsou zařazeni do speciálního výchovně-vzdělávacího programu. Cílem programu je vychovat z potenciálních 6 obchodníků juniorů 2 až 3 špičkové a kvalitní. Jak se nám to podaří? Junioři budou v období 4 měsíců působit na svém „mateřském“ SBU a následně dojde k rotaci na další. Tímto způsobem v průběhu celého cyklu poznají styl práce jednotlivých obchodníků. Dojde také ke stínování ředitele SBU, poznají styly práce ve výrobě a současně budou procházet i vzdělávacím programem na rozvoj obchodních dovedností. Společně s generálním ředitelem budeme program i jednotlivce pravidelně hodnotit a výstup nám dá zpětnou vazbu, která prozradí, zda je náš záměr naplňován a zda jsou vybraní jedinci tím, co naši společnost posune opět o krok vpřed.

### AKADEMIE SYNTHESIA

Dalším projektem podporujícím rozvoj lidských zdrojů je připravovaná vzdělávací aktivita pod názvem Akademie Synthesia. Jedná se o systematický dlouhodobý projekt, jehož hlavním smyslem je podstatně lepší zacílení vzdělávacího procesu na jednotlivce a profese a dále na podmínky a potřeby společnosti.

Celý projekt se bude skládat z několika vzájemně provázaných modulů a je určen pro vybrané klíčové zaměstnance z oblasti středního managementu, obchodu a zaměstnance z řad odborníků a specialistů. Pro každou skupinu bude připraven vzdělávací systém, který má za cíl rozvíjet jednotlivce horizontálním i vertikálním směrem. Přístup je veskrze individuální. Hlavním kritériem pro tuto vzdělávací aktivitu je motivovanost zaměstnanců – tedy MOTIV, proč se mají účastnit a co je výsledkem vzdělávání. Pokud chceme, aby si zaměstnanci z tohoto projektu odnesli nové dovednosti a následně lepší zhodnocení své práce – musí mít vzdělávací aktivita pro každého jednotlivce daný jasný cíl a představu o jeho dosažení. Jestliže se chce člověk něčemu naučit, musí se umět učit, mít schopnost se učit, musí mít možnost

a musí chtít. CHTÍT – UMĚT – MOCI! Proto celý projekt bude podporovat zaměstnance, kteří si uvědomují potřebu svého dalšího vzdělávání, kteří si uvědomují, že se nevzdělávají jen pro zaměstnavatele, ale především sami pro sebe.

Absolvování Akademie Synthesia bude pro vybrané zaměstnance společnosti prestižní záležitostí, zakončenou certifikátem s vazbou na kariérní růst jednotlivce.

Konečným výsledkem bude vytvoření profesionálního týmu pracovníků z vlastních zdrojů firmy, kteří budou vybaveni potřebnými znalostmi a dovednostmi nutnými pro kvalitní, efektivní a zodpovědnou práci. Akademie Synthesia přispěje k vytvoření kvalitního zázemí pro další vzdělávání zaměstnanců a ke zvýšení konkurenceschopnosti společnosti v návaznosti na neustále se měnící potřeby trhu.

### TÝMOVÁ PRÁCE

Dalším, neméně důležitým projektem, s jehož realizací Synthesia, a. s., na počátku tohoto roku začala, je zavádění principů tzv. Týmové práce, jejíž implementace byla zahájena na jaře roku 2010 v rámci pilotního projektu. Ke spolupráci na něm bylo přizváno z každého SBU jedno výrobní oddělení, které průběžně přispívalo svými připomínkami a postřehy z praxe.

Co od tohoto projektu společnost v letošním roce očekává? V první řadě je to zvýšení kvality a množství odváděné práce, zlepšení komunikace a pracovního klimatu a v neposlední řadě změna podnikové kultury. Ruku v ruce s těmito očekáváními by mělo dojít i ke stabilizaci a zlepšení součinnosti jednotlivých členů týmů, ale i celých týmů vzájemně. Týmová práce je pro naši společnost novým nástrojem pro kvalitní řízení lidí.

Samozřejmě součástí tohoto procesu změny je i nový systém nejen finanční motivace a hodnocení zaměstnanců, který vychází z principů „umí x chce“. Na změnu hodnocení logicky navazuje také změna odměňování, která je spojena se zavedením tzv. Týmové prémie do systému hmotné zainteresovanosti vstoupila od 1. ledna letošního roku.

Systém odměňování, který byl ve společnosti zaveden do konce roku 2010, fungoval více či méně dobře řadu let. Praxe ukázala, že často nepodporoval motivaci a hodnocení zaměstnanců a vývojem doby se stal nefunkčním z důvodu malé

části tzv. variabilní části mzdy. Zavedení odměňování na principu Týmové prémie předcházely velmi složitý proces kolektivního vyjednávání, jehož výsledkem byla shoda vyjednávacích týmů s implementací a navýšení variabilní složky mzdy. Ale pokud chtěla společnost najít prostor pro navýšení variabilní složky, musela projít tzv. procesem „-2 + 3“. Ve skutečnosti to znamenalo uzavřít nové smlouvy o mzdě se všemi zaměstnanci kategorií D a T1 a vysvětlit jim, že mají základní mzdu od 1. ledna 2011 sniženu o 2 %, ale na druhé straně jim vzniká prostor pro variabilní část mzdy, která je stanovena pro zaměstnance výrobních SBU ve výši 13 % z jejich základní mzdy.

Co je základním předpokladem pro nárok na Týmovou prémii? Být členem předem určeného týmu, na základě jehož výsledků bude tým hodnocen. Jednotkou – týmem – se v tomto případě stává oddělení. Znamená to tedy, že k přesnému přerozdělení a výpočtu variabilní složky mzdy dojde vždy v závislosti na prokazatelných výsledcích – cílech každého jednotlivého týmu – oddělení. Cílem pro určení nároku na týmovou prémii je splnění předem daných kritérií převážně ekonomického charakteru – jedná se např. o splnění produktivity práce z hrubého obratu, splnění technicko-hospodářské normy, ale i komplexní hodnocení činnosti jednotlivého správního úseku přímo příslušným ředitelem z SBU. Jedná se o kritéria jasná, předem specifikovaná a nezaměnitelná. Až dosud se zdá, že proces výpočtu a přidělení Týmové prémie je matematický proces. To je však omyl! Právě v rámci hodnocení „umí x chce“, na kterém se bude pravidelně každý měsíc podílet mistr společně s tzv. mluvčím týmu, by mělo dojít k diferenciaci mezi kvalitními a méně kvalitními zaměstnanci. Úkolem mistra – manažera – bude v rámci jeho odpovědnosti seznámit jednotlivé zaměstnance s jejich hodnocením. Toto je jednou z nedílných a nejdůležitějších částí fungování kvalitní týmové práce a fungování týmu.

Zavedením Týmové prémie by mělo dojít k provázání hodnocení zaměstnanců a vyšší transparentnosti při výplatě variabilní složky mzdy zaměstnanců kategorie D a T1.

Jaroslava Doležalová,  
Synthesia, a. s.



## PREOL zvýšil konkurenceschopnost – jako první v ČR zvládl ISCC certifikaci!

AGROFERT HOLDING, a. s., PREOL, a. s., a Primagra, a. s., získaly v listopadu roku 2010 mezinárodní certifikát podle systému ISCC, a plní tak nejen legislativní požadavky Evropské unie na udržitelnost biomasy a biopaliv, ale také s předstihem požadavky české legislativy.

Stejný audit ISCC proběhl na Slovensku ve společnosti Techagra, a. s., a to s výraznou podporou společností AGP Trnava, a. s., a AGROFERT HOLDING, a. s.

### PODMÍNKY ISCC CERTIFIKACE

Na evropských trzích totiž uspějí v roce 2011 pouze biomasa a biopaliva splňující kritéria udržitelnosti, tedy řepka a bionafta, u kterých byly prokázány kromě kvality i pozitivní vlivy na životní prostředí.

ISCC (International Sustainability and Carbon Certification) je mezinárodní systém certifikace biomasy a biopaliv, který umožňuje oddělení produktů z udržitel-

ných zdrojů od produktů z neudržitelných zdrojů v souladu s požadavky směrnice Evropské unie o podpoře a využívání energie z obnovitelných zdrojů (2009/28/ES, 2009/30/ES).

Jinými slovy, bez mezinárodně platného ISCC certifikátu by PREOL a Primagra již od 1. ledna 2011 nemohly prodávat své produkty např. do Německa a po schválení plánované novely zákona o ovzduší ani do České republiky.

Totéž platí pro prodej řepky a dalších „energetických“ plodin (např. pšenice a kukuřice určených k výrobě biopaliv) v AGROFERT HOLDING, a. s.

### PROCES CERTIFIKACE

Proces certifikace biomasy a biopaliv byl proto v AGROFERT HOLDING, a. s., již s předstihem připravován ve spolupráci s certifikační společností BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC. Cílem bylo, aby od roku 2011 mohl tento segment „z pole až do nádrže“ fungovat i v nových podmínkách trhu.

Díky úspěšnému listopadovému procesu certifikace může PREOL i Primagra, jako první ve svém oboru a regionu, deklarovat, že při pěstování, přepravě, skladování řepky, spotřebě všech surovin nutných pro výrobu bionafty (metylesteru řepkového oleje) a při jejím využití jako motorového paliva jsou plněny veškeré podmínky na dlouhodobě udržitelnou výrobu biopaliv a požadavky evropské legislativy. Certifikace prokázala dlouhodobou udržitelnost podmínek výroby bionafty v celém životním cyklu výrobku od pěstitelů řepkového semene přes sběrná místa až po konečný proces výroby a spotřeby bionafty. Samotný proces certifikace je komplexní

systém prokazování a podložených výpočtů, s cílem dokázat splnění stanovených kritérií. Ta musí být splněna jednak při pěstování a sklizni, skladování a přepravě biomasy, jednak při jejím zpracování a výrobě biopaliv včetně konečné spotřeby jako pohonné hmoty. Všechny certifikované společnosti musely v rozsahu svého zaměření prokázat ve spolupráci s prověřovanými ZZN a prvovýrobcí (pěstiteli), že při pěstování řepky a výrobě bionafty:

- je řepka (a všechny „energetické plodiny“) vypěstovaná na vhodné orné půdě, která byla i v minulosti pro tyto účely používána, za dodržení zásad správné zemědělské praxe
- je využita technologie, která zajišťuje snížení emisí skleníkových plynů oproti klasické naftě
- mají zaměstnanci, kteří se podílejí na pěstování, skladování, výrobě a dopravě, zajištěny podmínky v souladu s pracovními a sociálními podmínkami obvyklými v Evropské unii.

### ÚSPĚŠNÉ SPLNĚNÍ POŽADAVKŮ LEGISLATIVY

Dále musela být v průběhu auditu obhájena správnost výpočtu úspory emisí skleníkových plynů, a to opět v celém životním cyklu bionafty, který začíná na poli a končí v nádrži motorového vozidla, což zahrnovalo zejména doložení správnosti všech číselných údajů doplněných do výpočtu a obhájení správnosti vypočtené úspory. Primagra dosáhla snížení emisí skleníkových plynů o 45 % a PREOL dokonce o 49 % vůči klasické motorové naftě. Dosažená úspora je mnohem vyšší než v současnosti požadovaných 35 %, nicméně nižší než v roce 2017 plánovaných 50 %.

Zvládnout úspěšně certifikaci bylo možné pouze díky výborné spolupráci zúčastněných společností ZZN, jejichž pracovníci s velkým nasazením zabezpečili doložení plnění kritérií udržitelnosti od více než 85 % farmářů dodávajících řepku a provedli řadu auditů prvovýrobců (pěstitelů řepky a dalších energetických plodin), nutných ke splnění kritérií certifikace a úspěšnému získání certifikátu ISCC. To bylo značně obtížné vzhledem ke skutečnosti, že v České republice ani na Slovensku dosud nevešla v platnost příslušná legislativní úprava a samotní prvovýrobcí, jak v Čechách, tak na Slovensku, nebyli s danou problematikou a její podsta-

tu obeznámeni. V České republice se očekává účinnost legislativních úprav od 1. 1. 2012.

Konkrétně audit ISCC proběhl koncem roku 2010 ve společnostech AGRO ZZN, a. s., Cerea, a. s., ZZN Havlíčkův Brod, a. s., a u jejich dodavatelů, dále u ZZN Pelhřimov, a. s., ZZN Polabí, a. s. Podle současného navrženého legislativního modelu musí pěstitel biomasy (prvovýroba) vypěstovat biomasu, v našem případě řepku (ale i obilí, kukuřici a cukrovku – tzv. energetické plodiny používané pro výrobu biopaliv), podle zásad správné zemědělské praxe a v půdních oblastech, kde se nenaruší biodiverzita.

Tyto pěstební a osevnické podmínky bude muset doložit prohlášením (vyplněním příslušného formuláře), které je již dnes součástí kupní smlouvy AGROFERT HOLDING, a. s.

ZZN vykoupí např. řepku od farmáře, na základě dodacího listu a vyplněného prohlášení (formuláře) deklaruje plnění požadavků na udržitelnost odběrateli – výrobci biopaliv (u nás PREOL, Primagra). Výrobce vyrobí z této řepky, splňující kritéria udržitelnosti, bionaftu (metylester řepkového oleje) vhodnou technologií

s minimální emisí skleníkových plynů podle zásad správné výrobní praxe. Správnost technicko-technologických dat a správnost výpočtu dosažené úspory emisí biopaliva musí prověřit každoroční certifikační audit. Distributoři PHM budou povinni přejímat a zpracovávat pouze ta biopaliva, která splní kritéria udržitelnosti a mají na to příslušný certifikát. Pro všechny jejich dodávky bude vydáváno prohlášení o shodě s těmito kritérii, a budou tak započítávána do cíle podílu obnovitelných paliv v dopravě.

Požadavky na udržitelnost biomasy a biopaliv a úsporu emisí skleníkových plynů se promítnou v roce 2012 i do české legislativy (novely zákona 86/2002 Sb., o ochraně ovzduší, připravované k 1. 1. 2012). Bude muset být dosaženo minimálně 35% snížení emisí skleníkových plynů oproti emisím z použití klasické motorové nafty.

Díky své technologii a dodržování správných pěstebních postupů dosáhla bionafta z PREOLU a Primagry zmiňované úspory skleníkových plynů již dnes a splní i tento budoucí požadavek české legislativy.

*Monika Nevečeřalová,  
PREOL, a. s.*



# LEGENDA SE VRACÍ – KRÁL JE ZPĚT!

Značka CASE představuje nový rypadlonakladač CASE T Série. Jako největší celosvětový producent tohoto nejpoužívanějšího typu stavebního stroje a první výrobce plně integrovaného rypadlonakladače na světě přichází značka CASE s informací pro zákazníky „Král je zpět“. Představujeme vám tedy nového „krále“ ve své třídě, novou řadu rypadlonakladačů CASE. Přichází na trh – CASE T Série.

## CO VÁM NOVÁ ŘADA RYPADLONAKLADAČŮ CASE T SÉRIE NABÍZÍ? CO VÁM PŘINESE NAVÍC?

- nový CASE „podkop“ – inovace výložníku a ramene – konstrukce prověřena americkým trhem
- až 16% úspora paliva u modelů osazených nejmodernějším pístovým čerpadlem
- lepší průchodnost terénem díky možnosti volby 20“ předních kol u rypadlonakladačů s malými koly vpředu



- větší objem čelní lopaty u modelu CASE 590ST
- snížení hladiny hluku v kabině

Vítejte ve světě CASE. Král je zpět...

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

*Libuše Klímová,*

*Casetec s. r. o.*

Přijměte pozvání společnosti Casetec s. r. o. na letošní ročník stavebního veletrhu IBF v Brně v termínu od 12. 4. do 16. 4. 2011. Využijte příležitosti poznat stavební stroje CASE, a především jejich novou řadu rypadlonakladačů CASE ST. Již nyní jsme potěšeni vaší návštěvou.  
Společnost Casetec s. r. o.

# Sedmikilometrová kolona IVECO



Více než sedm kilometrů by měřila kolona 97 aut Iveco Daily. Tyto vozy byly v lednu předány významnému zákazníkovi, firmě Penam, pro rozvoz pečiva na Slovensku.

Iveco Moravia pro společnost Penam zajišťuje kompletní péči o vozový park. V rámci této služby (fleet management) dochází jednou za 5–6 let k obměně vozového parku. V současné době probíhá předávání 97 vozů Iveco Daily. Dodávka zahrnuje komplexní služby od instalace GPS modulů pro monitoring provozu přes montáž skříňových nástaveb na podvozek Iveco až po reklamní grafiku. Auta se doslova tvoří podle přání zákazníka. Je jasné, že to vyžaduje vysoké nároky na koordinaci a logistiku subdodávek.

Auta Iveco Daily jsou osvědčené modely, které zvládají provoz v náročných podmínkách, jaké bezesporu představuje rozvoz pečárenských výrobků. Tato auta absolvují za směnu 30–35 zastávek, dostávají opravdu zabrat, přesto se vyznačují vysokou spolehlivostí a nenechají řidiče na holičkách.

Pozn.: Délku kolony jsme odhadovali podle doporučených bezpečných rozestupů na dálnici při rychlosti vyšší než 100 km.

*Martin Novák,*  
*AGROTEC, a. s.*



# CASE IH STEIGER 600

## NEJSILNĚJŠÍ TRAKTOR NA SVĚTĚ

CASE IH, světový výrobce zemědělské techniky, se může pyšnit svým novým modelem Steiger/QuadTrac 600, který patří mezi nejsilnější sériově vyráběné traktory na světě.

### PŘEDNOSTI NOVÉHO MODELU STEIGER

Nejnovější generace traktorů Steiger značky CASE IH s technologií Efficient Power zahrnuje nový topmodel Steiger 600 s maximálním výkonem motoru 670 koní. Maximální výkon jenom potvrzuje dominanci traktorů Steiger v segmentu nejvýkonnějších traktorů, kterou si značka CASE IH drží už více než 50 let. Nejde však jenom o vysoký výkon motoru. Díky exkluzivnímu pásovému podvozku QuadTrac dokážou traktory Steiger efektivně přenést veškerý výkon na zem a přeměnit ho na tahový výkon. To je klíčem k úspěchu a také velký rozdíl proti konkurenčním výrobkům.

Kromě výkonnosti tento model nabízí uživatelům vysoký komfort v podobě největší kabiny na trhu, sedadla s největším úhlem natočení a ergonomické loketní opěrky Multicontroller, která umožňuje

řidiči ovládat veškeré funkce traktoru pouze konečky prstů. Rovněž pro pohodlí řidiče jsou všechny funkce zobrazeny na panelu přístrojů na A sloupku nebo na novém dotykovém monitoru AFS 700. Řidič má tak maximální přehled o činnosti a výkonnosti traktoru. Nová kabina nabízí také jako jediná na trhu komfortní systém odpružení. Pomocí čtyř pružících a tlumících jednotek se dokonale odfiltrují veškeré rázy a vibrace. Kabina se systémem odpružení je kvůli vysoké míře bezpečnosti testována proti převrácení na zatížení až 30 tun. Inovativním prvkem modelů Steiger je funkce automatického řízení produktivity APM, která udržuje minimální otáčky motoru pro nižší spotřebu paliva. Oproti současné generaci výrobce udává celkové snížení provozních nákladů o 9 %. Pro každodenní pohodu při práci



je také velice jednoduchá údržba a dlouhé servisní intervaly. Podle nezávislých testů SAE má Steiger nejnižší nároky na údržbu ve své kategorii.

### VÝSADNÍ POSTAVENÍ NA TRHU

Nejnovější generace traktorů Steiger značky CASE IH opět potvrzuje svoje výsadní postavení v segmentu polních tahačů. Nejenom celosvětově, ale i v České republice představují prodejní jedničku, což dokazuje již 35 těchto výkonných strojů u nás.

*Pavel Novák,  
AGRI CS a. s.*

## Zveme vás na polní dny

Polní dny patří k hlavním marketingovým akcím společností vyrábějících (obchodujících) osiva, hnojiva a přípravky na ochranu rostlin. Každoročně se o tom můžeme přesvědčovat jak v Čechách, tak v zahraničí. Potvrzením tohoto faktu je i samotný zájem ze strany zemědělské

veřejnosti (návštěvnost) a neustále stoupající počet akcí tohoto druhu. Skupina Agrofert se i v roce 2011 bude nadále snažit posunout vysoce nasazenou laťku pořádaných akcí. Přijďte se i vy podívat, jak se nám to podaří. Podrobnosti k jednotlivým akcím a případné další akce budou postupně prezentovány na [www.agrofert.cz](http://www.agrofert.cz). A objeví se zde i informace o podobných akcích pořádaných na Slovensku.



Datum	Název akce	Místo konání
13. 5. 2011	Den PREOLU	Nabočany (Chrudim)
20. 5. 2011	Hlavnická řepka	Hlavenice (Opava)
27. 5. 2011		Radovesice (Litoměřice) NOVINKA
7. 6. 2011	Polní den Vnorovy	Vnorovy (Hodonín)
8. 6. 2011	Feldtage SKW	Cunnersdorf (Lipsko, SRN)
16. 6. 2011	Polní den Bystřice	Bystřice (Jičín)
17. 6. 2011	Polní den Bernartice	Bernartice (Písek)
24. 6. 2011	Den Penamu	Velké Němčice (Břeclav) NOVINKA

# KRÁL ČESKÉHO UZENÁŘSTVÍ MĚNÍ SVÉ ŠATY

Píše se rok 1917, svět se zmítá v první světové válce a na území, kde za rok vznikne samostatné Československo, zuří prosincová zima. V jedné malebné vesničce jménem Kostelec, u okresního města Jihlava, sedí v hospůdce nedaleko rybníka, při skleničce horkého vína dva páni, kteří tiše hovoří a podepisují několik, jak vidno, úředních listin. Jedním z těch dvou pánů je majitel Uzenářského závodu ze Studené a ten druhý

je majitelem pozemků a nemovitostí právě v obci Kostelec. Píše se 6. prosinec roku 1917, den, kdy vznikla Továrna na uzeniny a konzervy v Kostelci. To je Den s velkým D, den, kdy vznikla značka KOSTELECKÉ UZENINY.

Výroba se spustila naplno už v lednu roku 1918 a své jméno značka získávala hlavně díky kvalitním Kosteckým párkům v konzervě a dalším výrobkům s origi-

nální recepturou od kosteleckých mistrů řezníků.

V továrně v Kostelci se nejdříve vyrábělo běžné uzenářské zboží, ale záhy se začal vyrábět i Kostecký trvanlivý salám, který se rozvážel po celé Československé republice nákladní vlakovou dopravou, zabalený v dřevěných bednách, jež byly vyplněny dřevitou vlnou. Trvanlivé salámy si velmi rychle získávaly jméno po celém Československu a díky výstavám si nacházely své příznivce také ve Vídni a Paříži.

Doba postoupila, a jelikož obliba trvanlivých salámů ani postupem času neklesala, ba právě naopak, začaly se v Kostelci vyrábět první, tolik populární trvanlivé salámy s ušlechtilou bílou plísní na povrchu.

Značka KOSTELECKÉ UZENINY za těch více než 90 let prošla mnoha změnami, ale stále si zachovala svoji tvář. Logo, zobrazující labužníka – pána střední vrstvy, který si vychutnává Kostecký párek, v těch časech opravdovou českou delikatesu uznávanou i ve Vídni, vzniklo v období rozkvétající secese, která dala krásu i Česku. Tohoto pána vidíme dodnes na výrobcích unikátní české značky KOSTELECKÉ UZENINY.

Nároky spotřebitele se samozřejmě v průběhu času mění a mění se i orientace spotřebitele v obalech, které už dnes nejsou jen obrazem značky, ale stávají se hlavním informačním znakem produktu nebo produktové řady. Značka KOSTELECKÉ UZENINY prošla v roce 2010 výrazným redesignem, vytvořila informační hierarchii, která znázorňuje 3 produktové řady, odlišující se od sebe nejen vizuálně, ale hlavně skladbou portfolia v každé z nich. Řada tradičních českých výrobků zahrnuje klasické párky a uzeniny. Šaty této řady se nesou ve znamení čistého, čitelného designu, ve kterém převládá bílá barva s doplňky zlaté lesklé barvy. Tato čistá a elegantní kombinace dává najevo, že se setkáte s unikátním, a přesto tradičním českým produktem.

**Řada tradičních českých výrobků** nás přenáší přes již zmíněné kvalitní párky z Kostelce, zabalené v ochranné atmosféře, která jim pomáhá uchovat čerstvost a výraznou chuť. Pokračuje přes oblíbené Utopence a další konzervované produkty

TVURCE CHUŤOVÝCH ZÁŽITKŮ

1917

KOSTELECKÉ UZENINY

PREMIUM

WWW.KOSTELECKE.UZENINY.CZ

Bohemia

TRADIČNÍ ČESKÝ ZÁVOD

VÝROBKY ŘADY PREMIUM, JEJICHŽ RECEPTURY SAHAJÍ AŽ KE VZNIKU ZNAČKY KOSTELECKÉ UZENINY, SE VYZNAČUJÍ VYSOKOU KVALITOU A SAMOZŘEJMĚ ORIGINALNÍ CHUTÍ, KTEROU VÁM DOKÁŽOU PŘINĚST POUZE MISTŘI ŘEZNÍCI, KTERÍ SI PŘEDÁVAJÍ ZKUŠENOSTI A ZNALOSTI Z GENERACE NA GENERACI.



až po tradiční a velmi známá uzená masa a speciality. V této řadě najdete mnoho kvalitních uzených výrobků, jako jsou Uzená krkovička, Moravská cikánka nebo tradiční Uzené koleno a další oblíbené výrobky. U konzervových produktů se v řadě nacházejí již zmínění Utopenci nebo originální Párty párky a dále uznávané a velmi kvalitní Kostecké Bohemia paštiky.

**Další unikátní řadou pod značkou KOSTECKÉ UZENINY je řada PREMIUM.** Designově tmavší řada výrob-

ků, která prostřednictvím vizuálních prvků starého papíru a originálních dobových fotografií z Kosteckého masného závodu přenáší spotřebitele o 90 let zpět. Řada pod sebou sdružuje ty nejkvalitnější produkty, jež jsou v České republice k dostání. Patří sem produkty s chráněnou a originální recepturou, jako jsou Kostecký Křemešník nebo Kostecký Uherák, dále Čeríněk – originální pochoutka ve tvaru podkovy a Hermín, který je unikátní svým trojúhelníkovým tvarem. Důležitou součástí řady PREMIUM jsou také výrobky Bohemia

Kýta a Bohemia Plec, které se v dobové receptuře vyrábějí již více než 70 let. Řada PREMIUM je chloubou značky Kostecké uzeniny, a tedy i pýchou českého národa, jež značka Kostecké uzeniny reprezentovala v zahraničí už před více než 90 lety a svými produkty dokazovala a dokazuje, že i v České republice jsou mistři hodni svého řemesla.

**Poslední řada GOURMET** zahrnuje dva unikátní produkty pod značkou Kostecké uzeniny, a to výrobky Bůčková roláda a Pečený rolovaný bok. Tyto dva produkty se brzy objeví na pultech i v krájené formě. Nakrájením na tenké plátky vynikne úžasná kombinace chuti a vybraného vepřového masa. Řada GOURMET bude i nadále přes limitovanou edici přinášet českým spotřebitelům unikátní kombinaci koření a vybraného masa, které dohromady vytvoří úžasný chuťový zážitek, tak symbolický pro značku Kostecké uzeniny.

Procesem redesignu samozřejmě prošel i celý vozový park značky Kostecké uzeniny, webové stránky a POS materiály.

Těšte se na nás, protože pouze my vás dokážeme přenášet v čase.

*Marketingové oddělení,  
Kostecké uzeniny a. s.*

## To nejkvalitnější hovězí maso pro všechny, kteří si rádi pochutnají

Máte rádi maso? Baví vás zkoušet nové recepty? Přemýšlíte, co připravit k večeři pro svého manžela, přítelkyni nebo pro celou rodinu? Máme pro vás tip na výjimečné maso, na kterém si pochutnáte a bude se s ním krásně pracovat.

### NOVINKA PRO DOKONALÉ ZRÁNÍ

Představujeme vám novinku, speciálně balené hovězí maso, které naleznete pod značkou Maso Planá Premium. Jedná se o výjimečné a šťavnaté porce masa, jimž balení umožňuje dále dozrávat.

Již naši předkové věděli, že hovězí maso je nejlepší vyžralé. Moderní balení, tzv. darfresh, umožňuje díky vakuovému prostředí v balíčku, které je rovnoměrně rozloženo, masu dále dozrávat, čímž se stává šťav-

natějším a chutnějším. Balí se tak, že vrchní fólie dokonale a naprosto těsně obalí výrobek a vytvoří tzv. efekt druhé „kůže“.

Díky procesu zrání vzniká v maso kyselina mléčná, která narušuje bílkovinná vlákna, zjemňuje je a zároveň brání namnožení mikroorganismů. Vyzrálé maso je křehké, šťavnaté a dostatečně měkké. Úprava takového masa netrvá dlouho, středně propečený steak vyžaduje 3 minuty z každé strany.

Řada Premium v balení darfresh obsahuje produkty hovězí roštěná a hovězí svíčková, které můžete použít na steaky nebo v případě svíčkové i na výborný tatarský biftek.



Nové balení je snadno otevíratelné a uchovává přirozenou chuť a aroma masa a také udržuje celistvost výrobku.

Vyberte si a ochutnejte! Originálními recepty se můžete inspirovat na webové stránce [www.masoplana.cz](http://www.masoplana.cz), kde také najdete spoustu zajímavých informací o maso a jeho použití, tipy, jak maso nakupovat nebo jaké koření používat.

Přejeme dobrou chuť!

*Marketingové oddělení,  
Kostecké uzeniny a. s.*

# CO SE DĚJE V SOUČASNÉ DOBĚ ve společnosti Vodňanská drůbež, a. s.

K prvnímu lednu proběhla změna právní formy Vodňanské drůbeže ze společnosti s ručením omezeným na akciovou společnost.

Vodňanská drůbež také začátkem letošního roku převzala veškerou porážku kuřat z Kosteleckých uzenin, čímž se zcela naplnila porážková kapacita ve třech výrobních závodech (Vodňany, Modřice, Mirovice). Společnost rovněž připravuje ve spolupráci se společnostmi AGROFERT HOLDING a SAP přechod na nový informační systém. Implementace SAP probíhá v souladu s cílovým konceptem.

## MODŘICE – INSTALACE KONTEJNEROVÉHO PŘÍJMU ŽIVÉ DRŮBEŽE

Ve výrobním závodě Modřice probíhají stavební úpravy pro instalaci nového moderního kontejnerového svozu živé

drůbeže od firmy Meyn. Tato investice přispěje k šetrnější manipulaci s živou drůbeží v souladu s tzv. welfare zvířat (snížení stresu a poranění živé drůbeže před porážkou) a ke zlepšení hygieny v hale pro manipulaci s živou drůbeží. V neposlední řadě dojde ke snížení celkových nákladů na svoz živé drůbeže, k zefektivnění práce na tomto úseku a s tím spojené úspoře počtu zaměstnanců. Spuštění je plánováno na měsíc květen tohoto roku.

## SPECIALIZACE VÝROBNÍCH ZÁVODŮ SPOLEČNOSTI

Společnost Vodňanská drůbež připravuje kompletní reorganizaci, která povede



ke specializaci a zproduktivnění výroby ve všech výrobních závodech. Cílem projektu je zvýšení ergonomiky práce a celkové redukce výrobních nákladů. Výsledkem bude vyšší konkurenceschopnost na střeoevropském trhu s drůbežími výrobky.

*Eva Bagalová,  
Vodňanská drůbež, a. s.*

# VÍME, ČÍM KRMÍME NAŠE KUŘATA

Začátkem ledna roku 2011 se začaly objevovat ve všech médiích informace ohledně zdraví nebezpečných dioxinů v potravinách, převážně v mase pocházejícího z Německa.

Tato zpráva vyvolala na trhu ČR paniku, která měla za následek okamžité omezení poptávky u konečného zákazníka. Vodňanská drůbež ihned začala s posilováním komunikace ohledně nezávadnosti drůbeže s důrazem na český původ drůbeže a krmiv. Obchodním partnerům je deklarována nezávadnost krmiv, konečný spotřebitel nalezne důležité informace na dodatkové etiketě, která se dolepuje na balenou chlazenou drůbež pod privátními značkami velkých řetězců.

Komunikace společnosti se také zaměřila na tištěná média, a to v nejčtenějších denících Bohemia a celostátním vydání Blesku. V obou případech se jednalo o půlstránkovou inzerci informující zákazníka o tom, že konzumace Vodňanského kuřete je bezpečná.

## JAK SPOTŘEBITEL MŮŽE POZNAT, ŽE KUPUJE VODŇANSKÉ KUŘE?

Způsobů identifikace je více, vždy se však zákazník musí podívat na etiketu výrob-

ku. Značku Vodňanské kuře vždy poznáte podle její typické etikety s kuřátkem v logu. V současné době, kdy má každý velký řetězec svoji privátní značku, je tato identifikace nedostačující, a tak když si zákazník chce koupit Vodňanské kuře, musí se podívat podrobněji na etiketu a má dvě možnosti: buď je na etiketě uveden přímo výrobce/prodejce Vodňanská drůbež, nebo nalezne informace o výrobcu v oválku, kde je takzvané registrační číslo CZ, které značí českého výrobce. Vodňanská drůbež vyrábí své výrobky pod značkou Vodňanské kuře a Vodňanská kachna ve svých závodech pod těmito registračními čísly: Vodňany



Modřice, Mirovice, Tábor.

*Eva Bagalová,  
Vodňanská drůbež, a. s.*



# DIOXÍNY – OHROZUJÚ NÁS?

Vedecká komunita považuje dioxíny za najjedovatejšie chemikálie, ktoré kedy človek vyprodukoval. Je ich asi 210 druhov. Vznikajú ako nepotrebné vedľajšie produkty priemyselných aktivít, kde sa pri spaľovaní používa chlór.

Potraviny sú primárnym zdrojom prijímania dioxínov do tela, hlavne cez mäso, mlieko a ryby. Hoci sa v niektorých rybách vzorkách našlo menej dioxínov ako v mlieku, vajciach a mäse, celkový priemer prítomnosti dioxínov bol v rybách ďaleko najvyšší, dvoj- až trojnásobne. Podobne ako vo svete, aj na Slovensku sú najväčšími producentmi dioxínov spaľovne odpadu a priemyselná výroba (celulóžky používajúce chlór, chemický a hutnícky priemysel).

## VLASTNOSTI DIOXÍNOV

Dioxíny sú perzistentné – dlhodobo sa nerozkladajú, pretrvávajú v životnom prostredí a v živých organizmoch. Majú vysoko bioakumulatívne schopnosti – hromadia sa v tkanivách (najmä tukových) živých organizmov. Dioxíny sú zle rozpustné vo vode, ale môžu sa viazať na minerálne alebo organické častice suspendované vo vode a sú vysoko rozpustné v tuku. Navyše nie sú biologicky odbúrateľné a hromadia sa v potravinovom reťazci. Kontaminácia sa môže výrazne líšiť v závislosti od pôvodu potraviny. Mäso, vajcia, ryby a iné potravinárske výrobky môžu byť kontaminované

dioxínmi z krmív. Takéto znečistenie môže byť spôsobené vysokou úrovňou kontaminácie životného prostredia.

## ÚČINOK DIOXÍNOV NA ĽUDSKÝ ORGANIZMUS

Dioxíny majú široký rad toxických a biochemických účinkov a niektoré z nich sú klasifikované ako karcinogénne. Aby sa znížil príjem dioxínov ľudským organizmom, je dôležité znížiť ich objem v celom potravinovom reťazci, keďže konzumovanie jedla je pre ľudí najvýznamnejším zdrojom expozície. Dioxíny vypúšťané do ovzdušia sa môžu zachytiť v pôde a na rastlinách alebo vo vode. Potom sa môžu ako súčasť potravy dostať do tela zvierat a rýb, kde sa zhromažďujú a takto môžu vstúpiť do potravinového reťazca.

## AKO SA RIEŠI PROBLEMATIKA DIOXÍNOV V EU A NA SLOVENSKU...

S cieľom riešiť obavy v oblasti zdravia a životného prostredia spôsobené týmito znečisťujúcimi látkami Európska komisia prijala v roku 2001 oznámenie, v ktorom sa stanovila stratégia Spoločenstva pre dioxíny, furány a PCB[3] (stratégia pre



dioxíny). Stratégia pre dioxíny sa skladá z dvoch častí: Jedna časť obsahuje opatrenia na zníženie prítomnosti dioxínov, furánov a PCB v životnom prostredí a druhá obsahuje opatrenia na zníženie ich prítomnosti v krmive a potravinách.

Kontrola obsahu dioxínov v krmivách v SR v minulom období nezaznamenala porušenie ustanovených hodnôt týchto nebezpečných látok. Slovenská republika má v sektore krmív a výživy zvierat dobre fungujúci transparentný a dôveryhodný kontrolný systém pokrývajúci celý krmný reťazec. Z analýzy v oblasti bezpečnosti za posledné obdobie vyplýva, že potraviny slovenského pôvodu sú bezpečnejšie a produkované v režime násobne nižších vstupov rizikových látok (účinných látok pesticídov o 3 až 4krát nižším, antibiotík, hormónov, toxických dioxínov, melamínu a hormónov alebo GMO).

Vzhľadom na informácie o zistení nadlimiтного množstva dioxínov v krmných zmesiach pre hydinu a ošípané v Nemecku a na základe prehlásení od dodávateľov krmných zmesí pre dodávateľské farmy živej hydiny vydala spoločnosť HYZA, a.s., Topoľčany prehlásenie, v ktorom uviedla, že krmné zmesi sú zdravotne bezpečné, sú vyrábané z kontrolovaných surovín a neboli do nich zapracované mastné kyseliny na výrobu krmného tuku dodávané firmou Harles & Jentzsa, teda neobsahujú nadlimičné množstvá dioxínov.

Aj na základe týchto skutočností by sa spotrebiteľia mali orientovať a uprednostňovať potraviny pochádzajúce z našich polí a z našich chovov hospodárskych zvierat. To bude mať nielen blahodarný vplyv na zdravie ľudí, rozvoj a udržanie zdravého a pre turistiku atraktívneho vidieka, ale aj dobrý vplyv na jeho sociálny a ľudský rozmer, čo je a aj bude indikátorom vyspelosti kultúry každej modernej spoločnosti.

Alena Rolfesová,  
HYZA, a.s.



# VYKROČTE S NÁMI ZDRAVĚ DO NOVÉHO ROKU!

Po Vánocích, které byly kouzelné, radostné a příliš krátké, většina žen zjišťuje, jak zahýbaly s jejich postavou, o kolik popojela ručička na váze, a zda to bylo více než obvykle. Pokud si užíváte Vánoce se vším, co k nim patří, musíte začít od ledna řešit stále stejný problém – co s nabytými kilogramy?

Nechte se inspirovat našimi radami, které jsme nabídli také novinářkám na setkání značek Vodňanské kuře a Penam, jež proběhlo, jak jinak než v lednu, po Vánocích.

## PĚT ZÁSAD ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU

Než začnete se spalováním vašich tukových buněk, měla byste mít na paměti, že hubnutí je dlouhodobý proces a vaše kilogramy nezmizí mávnutím kouzelného proutku. Jde o to, změnit postoj ke svému tělu a nebrat dietu jako stresující faktor a zlo. Hladověním svůj stav nezlepšíte – spíše naopak. S tzv. jojo efektem se u svých pacientů setkává i výživová poradkyně Monika Divišová: „Chcete-li se vyhnout opakovanému nabírání váhy, nenechte se zlákat ‚zaručenými‘ tipy, na rychlé hubnutí. Žádné zázračné pilulky či nápoje neexistují, vše záleží jen na vás, vaší vůli a odhodlání. Pokud se ke změně svého jídelníčku nemůžete stále odhodlat, začněte hubnout například s kamarádkou nebo kolegyněmi z práce. Vzájemná podpora, ale i zdravé hecování dělají divy!“ Pokud jste opravdu odhodlaná změnit svou váhu, je důležité mít na paměti pět stravovacích návyků, které jsou základními kameny zdravého životního stylu, a které nám pomohou nastartovat náš dietní maraton.

### 1. JEZTE PRAVIDELNĚ

Dieta nerovná se nejíst! Ba naopak! Moudřejší je jíst často (třeba až 7x denně), ale v malých dávkách. A to i pokud nemáte hlad. Když vás přece jen bude v začátcích honit mlsná, hřešte zdravě. Zkuste např. celozrnný chléb slunečnicový s džemem s nízkým obsahem cukru. Ten je vyroben z kvalitní cereální mouky a vaše svědomí tak příliš nezatíží.

### 2. ZVYŠTE OBJEM VLÁKNINY VE STRAVĚ

Jak známo, vláknina působí jako kartáček na střevo. Takto „vyčištěné“ a zdravé střevo pak lépe vstřebává živiny z přijaté stravy.

## KUŘECÍ RIZOTO

### Pro přípravu 4 porcí budete potřebovat:

4 kuřecí prsní řízky značky Vodňanské kuře,  
250 g rýže arborio nebo jiné kulaté rýže,  
1 l kuřecího neslaného vývaru, ½ brokolice,  
100 ml suchého bílého vína, 1 červenou kapii,  
100 g mraženého zeleného hrášku,  
100 g mražených zelených fazolek,  
4 šalotky, 3 stroužky česneku, 2 lžice mascarpone, špetku šafránu,  
2 lžice kysané smetany, parmazán, 4 lžice olivového oleje, sůl a pepř

### Postup přípravy:

1. Na olivovém oleji orestujeme na střední kousky nasekaná kuřecí prsa. Přidáme na osminky nasekanou šalotku a na plátky nakrájený česnek.
2. Přidáme rýži, zalijeme vínem a horkým neslaným vývarem tak, aby bylo rizoto ponořené. Přidáme nakrájenou kapii, šafrán a pomalu vaříme.
3. Rýže do sebe vtáhne velké množství tekutiny, proto musíme dolévat vývar. Když je rýže skoro vařená, přidáme rozebranou brokolici, hrášek a zelené fazolky.
4. Dusíme dalších 5 minut. Rizoto je velmi mokré, skoro jako kaše. Dochutíme solí, pepřem a vmícháme mascarpone a kysanou smetanu. Podáváme s parmazánem.



Celozrnné výrobky by se tak měly stát samozřejmou součástí vašeho jídelníčku. Se správným začátkem dietního režimu vám pomůže značka Penam. Celozrnný pochoutkový chléb z řady FIT DEN obsahuje dokonce 11,32 g vlákniny ve 100 g, 4 plátky snadno pokryjí doporučené denní množství vlákniny.

### 3. BÍLKOVINY JSOU ZÁKLAD

Bílkoviny jsou během hubnutí velkým pomocníkem. Mají totiž vysokou sytící schopnost a napomáhají lepšímu spalování tuků. Najdete je převážně v masě, v rybách, zakysaných mléčných výrobcích, nízkotučných sýrech, ale i luštěninách. Zvláště pro dietu je vhodné kuřecí maso, které je navíc nízkokalorické a velmi chutné. Zárukou kvality je tradiční značka Vodňanské kuře, která kromě klasických kuřecích prsních řízků navíc nabízí i bohatou škálu kvalitních kuřecích šunek s vysokým podílem masa (například Kuřecí šunka z prsních řízků výběrová).

### 4. OMEZTE PŘÍJEM POTRAVIN S VYSOKÝM GLYKEMICKÝM INDEXEM (GI)

Glykemický index je bezrozměrná veličina, která udává rychlost využití glukózy tělem z určité potraviny. „Po potravinách, které mají vysoký GI, je brzy hlad, a proto nejsou při dietě žádoucí. Vyhnout byste se tedy měla bílému cukru, bílému pečivu a sladkostem. Bílý cukr nahradte hnědým, který neprochází rafinací, a bílé pečivo vyměňte za celozrnné s vysokým podílem vlákniny,“ dodává Monika Divišová. Například Kornový chléb značky Penam, který obsahuje len, známý jako zdroj mastných kyselin.

### 5. NEZAPOMÍNEJTE NA PITNÝ REŽIM

Uvádí se, že denně bychom měli vypít 2–3 litry tekutin. Toto množství ovlivňuje i náš jídelníček – pokud je základem zelenina, ovoce a mléčné výrobky, může být příjem tekutin formou nápojů o něco nižší. Vynechat bychom ovšem měli ochucené limonády a velké množství kávy či alkoholu. Naopak vhodné jsou čerstvé ovocné a zeleninové šťávy, které podporují vylučování toxinů z těla. Začněte, teď už je to jen na vás. Nechte se inspirovat našimi zdravějšími recepty, vydržte a budete se cítit lépe a lehčeji.

Hana Kamińska,  
Penam, a. s.

## SALÁT Z KUŘECÍCH PRSNÍCH ŘÍZKŮ S POMERANČI A ČERVENOU CIBULKOU

### Pro přípravu 4 porcí budete potřebovat:

2 kuřecí prsní řízky Vodňanské kuře,  
2 velké sladké pomeranče, 1 chilli paprička, zelený koriandr, 4 rajčátka,  
listové saláty a zelenou nať z řapíkatého celeru, 2 červené cibule,  
sůl a pepř, olivový olej

### Postup přípravy:

1. Kuřecí prsní řízky lehce naklepeme. Smícháme olivový olej, sůl, pepř, potřeme maso a vložíme do lednice na dvě hodiny uležet.
2. Pečeme na pánvi po obou stranách asi 5 minut. Maso nakrájíme na tenké plátky.
3. Mezitím oloupeme pomeranč, ze kterého vykrájíme měsíčky. Šťávu vymačkáme, přidáme sůl, pepř, olivový olej, nasekaný zelený koriandr, vše promícháme a přidáme nasekanou chilli papričku.
4. Na talíř klademe zelený salát s řapíkatým celerem, přidáme na plátky nakrájené kuřecí maso, obložíme dílky pomeranče a salát polijeme pomerančovým dresinkem s kolečky cibule.



## Beránkovy perníčky

Pro malé i velké koledníky jsme připravili pro nastávající velikonoční svátky sladkou novinku Beránkovy perníčky v roztomilém obalu. Novinka jistě potěší všechny, kteří mají rádi perníčky s ovocnou náplní, polité bílou polevou. Beránkovy perníčky uvádíme na trh začátkem března 2011 a jsou k dostání ve 100g balení. Přejeme vám sladké Velikonoce a dobrou chuť!

Eva Čičmičová,  
Penam, a. s.

# Speciality pro vaše zdraví od Vodňanského kuřete

## STUDENÁ ANGLICKÁ FRITTATA S KUŘECÍMI PÁRKY NATURAL

### Pro přípravu 1 koláče budete potřebovat:

8 kuřecích párek Natural značky Vodňanské kuře, 4 velké brambory, 9-10 malých rajčátek, 8 vajec, 2 jarní cibulky, 1 lžíce olivového oleje, sůl a pepř, máslo na vymazání formy

### Postup přípravy:

1. Brambory oloupeme a 10 minut povaříme v osolené vodě. Scedíme, zchladíme a nakrájíme na širší plátky.
2. Kulatou formu vyložíme pečicím papírem. Dno formy vyskládáme plátky brambor, osolíme a opepříme. Na brambory navršíme nasekanou jarní cibulku, na cibulku přidáme kuřecí párky, rajčata a vše zalijeme rozšlehanými vejci. Osolíme a opepříme.
3. Pečeme při teplotě 180 °C asi 20-30 minut. Hotové pokapeme olivovým olejem, necháme vychladnout a krájíme na porce. Podáváme se salátem.



Značka Vodňanské kuře má ve svém širokém portfoliu i výrobky, které jsou jako stvořené pro přípravu lehkých a dietních pokrmů. Zákazník si tak může vybrat z velké řady produktů, které jsou vhodné pro zdravý životní styl. Například u chlazeného masa může zákazník volit buď kuře celé, nebo jen jednotlivé porcované díly. Kvalitní kuřecí maso je oblíbené právě pro svůj nízký obsah tuku a přítomnost vitaminů, zejména skupiny B (kdy důležitý je především vitamin B<sub>12</sub>).

U kuřecích výrobků může zákazník volit i ze skupiny uzenářských výrobků takové, které jsou vhodné pro zdravý způsob stravování. Například Výběrová kuřecí šunka je pro svou kvalitu a nízký obsah tuku vhodná k přípravě lehkých pokrmů. Obsahuje vysoký podíl kvalitních prsních řízků, bílkovin a je přirozeně bezlepková. Jednou z velkých specialit pro vaše zdraví jsou i kuřecí párky Natural od značky Vodňanské kuře. Tyto párky obsahují jen kvalitní kuřecí maso (kuřecí prsní řízků), neobsahují žádné přídavné látky označené E kódem, fosfáty ani dusitan sodný. Jsou vhodné pro spotřebitele s celiakií a mají označení KLASA.

*Eva Bagalová,  
Vodňanská drůbež, a.s.*

# Velikonoční nadílka trvanlivých SALÁMŮ OD KMOTRA

Nejen čokoláda, barvená vajíčka, pomlázky a dobré jídlo jsou Velikonoce. Již před dvěma roky společnost KMOTR – Masna Kroměříž a. s. uvedla na trh velikonoční Pomlázkový salám. S velkým úspěchem ho pak každoročně v období Velikonoc nabízíme našim zákazníkům. Dvojí velikost, 40 a 60 cm, etiketa s velikonočním motivem a barevná stuha – to vše napodobuje pomlázku, a výrobek se tak stal ideálním dárkem pro „odrostlé“ koledníky.

Velikonočně laděná nabídka se v letošním roce rozšířila o výrobky Pepé, Pikante a Trvanlivý salám s dýňovým semínkem ve variantách o hmotnosti 460 g. Různé

příchutě těchto výrobků zpestří každý velikonoční stůl. Pepé – trvanlivý salám hranatého tvaru s mexickými papričkami jalapeños, Pikante – trvanlivý salám oválného tvaru s hrubou mozaikou a pikantní paprikovou chutí. Trvanlivý salám s dýňovým semínkem – tradiční kulatý tvar s klasickou mozaikou, kterou doplňují dýňová semínka.

Všechny tyto výrobky jsou vyrobeny pouze v limitované edici pro období Velikonoc a určitě stojí za to je ochutnat.

*Jana Maršálková,  
KMOTR – Masna Kroměříž a. s.*





# VÍTE, ŽE...

Téměř každý z nás má doma v lednici jogurt. Někteří před jeho konzumací možná řeší obsah tuku, jeho příchut' nebo značku. Přemýšleli jste už ale, když jste si z ledničky jogurt vyndávali, jak byl vyroben? K snídani si rádi dáváme pečivo, u kterého nás zajímá, zda je celozrnné, křupavé nebo dostatečně hutné. Uvažovali jste však někdy o tom, z kolika rostlin pšenice byl vyroben rohlík, na němž si právě pochutnáváte? A pokud jste si doma jako podlahovinu zvolili lino, pravděpodobně vás přesvědčila jeho snadná údržba. Víte ale, co lino znamená a z čeho se vyrábí?

Pokud ne, a přesto by vás odpovědi na tyto otázky zajímaly, pozorně si přečtěte následující příspěvky. V nové rubrice, v níž jsme jednotlivé příspěvky tematicky rozdělili do odvětví potravinářství, zemědělství a chemie, bychom chtěli nadále přinášet odpovědi na otázky, na které při konzumaci a používání základních produktů zapomínáme.

## KOLIK ROSTLIN POTŘEBUJEME NA VÝROBU JEDNOHO ROHLÍKU?

Na 1 rohlík je třeba zrn z přibližně 35 rostlin pšenice. To znamená, že z plochy 1 m<sup>2</sup> lze vyrobit asi 10 rohlíků. A jak dlouho celý proces trvá? Déle než rok.

Zhruba koncem září se jednotlivá zrnka pšenice zasejí do připravené půdy, zde pak za průběžné péče farmáře (hnojení, ochrana proti plevelům, škůdcům a chorobám) rostou až do července, kdy jsou sklizena kombajny a odvezena do sila. Tady se během několika dní usuší, vyčistí a následně uskladní (zde mohou být skladována i několik let). Poté obilí putuje do mlýna, kde je semleto na mouku. Mouka je dopravena do pekárny, kde z ní udělají těsto a následně upečou rohlík. Z pekárny je to již záležitost několika hodin a můžete se zakousnout do křupavého rohlíku.

Zjednodušeně tedy můžeme říci, že zrno stráví měsíce na poli, týdny v sila, dny ve mlýně, resp. pekárně, a jen hodiny v supermarketu.



## LINO NENÍ LINO A Z ČEHO SE VYRÁBÍ?

Lino je zkrácený název pro linoleum, což je tradiční materiál vyrobený ze směsi lněného oleje (linum – len, oleum – olej), dřevité moučky, pryskyřice a vápence. Naproti tomu například LINO FATRA je produktová značka nejběžnějšího druhu syntetických vinylových podlahových krytin z produkce Fatry Napajedla. Základem výroby jakéhokoli druhu vinylové podlahoviny je příprava PVC směsi, jejímiž hlavními složkami jsou:

- PVC polymer
- změkčovadlo (nakupované ze společnosti DEZA)
- vápenec (plnivo)
- pigmenty (běžně používané jsou anorganické pigmenty z PRECHEZY a organické pigmenty ze Synthesie)

Celá směs projde několika technologickými kroky (míchání, homogenizace, želatinace, granulace, válcování apod.), na jejichž konci jsou polotovary pro finální výrobu samotných vinylových podlahových krytin.

## JAK SE VYRÁBÍ JOGURT?

V první fázi výroby se připraví směs podle stanovené receptury, což znamená standardizovat obsah tuku a sušiny. Tuk se do mléka přidává nebo odebírá ve formě smetany, sušina se upravuje přidávkou sušeného mléka nebo mléčné bílkoviny. Takto připravená směs je podrobena tepelnému ošetření a ihned vychlazena na tzv. zakvácení teplotu. Nastává další fáze výroby, a to přidávkou jogurtových bakterií, které se aplikují přímo do výrobního tanku. Po této aplikaci se směs s kulturou důkladně, ale krátce promíchá a nechá v naprostém klidu zrát. Zrání je biochemický proces, při kterém dochází k rozmnožování žádoucích bakterií. Zdrojem jejich obživy je mléčný cukr – laktóza. Ten díky svému metabolismu rozkládají za vzniku kyseliny mléčné, tím dochází k okyselování, až se vytvoří jogurtovina. Tento proces může trvat 4 až 16 hodin podle typu použité kultury, její dávky a zrační teploty. Následuje vychlazení již vysráženého jogurtu na teplotu asi 22 °C za účelem zastavení prokysávání. V této fázi je bílý jogurt buď přímo zabalen do kelímku, nebo je cestou k baličce smíchán s ochucující složkou. Zabalený jogurt se následně v chladírně musí vychladit na 2–8 °C a je připraven k expedici.



Redakce



Ing. Dan Kurucz, MBA (43)

K 1. 2. 2011 nastoupil do společnosti AGROFERT HOLDING, a. s., na pozici ředitele divize speciální chemie. Mezi jeho hlavní zodpovědnosti patří centrální řízení společností zaměřených na chemické speciality, především se jedná o společnosti

Synthesisia, a. s., Fatra, a. s., a PRECHEZA a. s. Dále zastává také pozici člena představenstva společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Daniel Kurucz přichází do společnosti AGROFERT HOLDING, a. s., ze společnosti Sandvik Chomutov Precision Tubes, ve které působil 8 let na pozici generálního ředitele české společnosti švédského globálního průmyslového koncernu a rovněž na pozici předsedy představenstva indické jednotky. Své dosavadní profesní zkušenosti získal v japonské průmyslové společnosti Fujii Film na pozici ředitele logistiky a později business development manažera, ve společnosti Fritz Companies na pozici obchodního ředitele a v rakouské spediční společnosti Drusped-Lagermax na pozici ředitele logistiky. Daniel Kurucz vystudoval VŠE Praha, obor ekonomika zahraničního obchodu na Obchodní fakultě. Na FTVS UK Praha vystudoval jednooborovou trenérskou školu basketbalu, kterou zakončil

získáním licence A. Mezi jeho další studijní zkušenosti patří absolvování magisterského programu Master of Business Administration se zaměřením na management průmyslových podniků na MÚVS ČVUT Praha/Sheffield Hallam UK. Ve volném čase se věnuje rodině, sportu, a to především basketbalu, a mezi jeho koníčky patří také moderní umění. Je ženatý a má dvě děti.



Karol Ponesz (46)

Karol Ponesz se s účinností od 1. 1. 2011 stává novým ředitelem společnosti HYZA a. s. Do Skupiny Agrofert přichází ze společnosti Frost, s. r. o., ve které působil na pozici generálního ředitele. Předchozí více než 17leté manažerské zkušenosti získal také jako obchodní a marketingový ředitel ve společnostech Rigips Slovensko a SABMiller nebo jako obchodní ředitel Henkel Slovensko, za jeho působení dosáhly tyto společnosti historicky nejvyšších podílů na trhu. Působil také jako interim manažer v projektech pro potravinářský a bankovnícký sektor. Karol Ponesz vystudoval Střední elektrotechnickou průmyslovou školu v Nových Zám-

rálního ředitele. Předchozí více než 17leté manažerské zkušenosti získal také jako obchodní a marketingový ředitel ve společnostech Rigips Slovensko a SABMiller nebo jako obchodní ředitel Henkel Slovensko, za jeho působení dosáhly tyto společnosti historicky nejvyšších podílů na trhu. Působil také jako interim manažer v projektech pro potravinářský a bankovnícký sektor. Karol Ponesz vystudoval Střední elektrotechnickou průmyslovou školu v Nových Zám-

koch, absolvoval různé manažerské a obchodní studijní programy, jako např. Henkel akademii, Dynargie, Scottwork, Mercuri a mnoho dalších. Hovoří plynule anglicky a maďarsky, částečně německy a rusky. Ve volném čase se věnuje tenisu, studiu managementu a rád poslouchá hudbu. Je ženatý, má dvě dospělé děti.



Ing. Marek Kumprecht (44)

Od 1. 1. 2011 je ředitelem společnosti Afeed CZ, která se specializuje na výrobu a prodej krmných směsí v regionu Moravy. V současné době je zodpovědný za koordinaci a další rozvoj krmivářského byznysu celé Skupiny Agrofert. Do Skupiny Agrofert přichází ze společnosti Trouw Nutrition Biofaktory s. r. o., ve které zaujímal pozici výkonného ředitele a jednatele. Další zkušenosti získal ve společnostech Integra, a. s., Biofaktory Praha, s. r. o., nebo Agrodružstvo Vranovice. Marek Kumprecht vystudoval Mendelovu zemědělskou a lesnickou univerzitu v Brně se zaměřením na výživu a krmné hospodářských zvířat. Hovoří plynule anglicky a rusky. Mezi jeho koníčky patří cestování, sport, kultura a literatura. Je ženatý a má dvě děti.

Od 1. 1. 2011 je ředitelem společnosti Afeed CZ, která se specializuje na výrobu a prodej krmných směsí v regionu Moravy. V současné době je zodpovědný za koordinaci a další rozvoj krmivářského byznysu celé Skupiny Agrofert. Do Skupiny Agrofert přichází ze společnosti Trouw Nutrition Biofaktory s. r. o., ve které zaujímal pozici výkonného ředitele a jednatele. Další zkušenosti získal ve společnostech Integra, a. s., Biofaktory Praha, s. r. o., nebo Agrodružstvo Vranovice. Marek Kumprecht vystudoval Mendelovu zemědělskou a lesnickou univerzitu v Brně se zaměřením na výživu a krmné hospodářských zvířat. Hovoří plynule anglicky a rusky. Mezi jeho koníčky patří cestování, sport, kultura a literatura. Je ženatý a má dvě děti.

# KIA MOTORS EUROPE UDĚLILA CENU PLATINUM DEALER AWARD

Stejně jako každým rokem, i letos udělila společnost KIA Motors Europe cenu Platinum Dealer Award nejlepším evropským dealerům.

Platinum Dealer Award se zúčastnilo celkem 20 evropských dealerů. Za Českou republiku byli oceněni dva zástupci, a to AGROTEC, a. s., a Jiří Souček, s. r. o., z Jindřichova Hradce.

Slavnostní předání cen proběhlo v Královském muzeu umění v Bruselu 3. prosince 2010. Cenu Platinum Dealer Award za společnost AGROTEC, a. s., která patří mezi dvacet nejlepších dealerů Evropy za rok 2010, přebíral ředitel společnosti Ing. Martin Rada z rukou předsedy představenstva KIA Motors Europe Paula Phil-



potta a Vice president Sales KIA Motors Europe Bernarda Bradleyho.

Hlavními kritérii hodnocení dealerů KIA jsou kritéria prodeje, služeb, ale i hodnocení přístupu a péče o zákazníky a kvalita pracovního prostředí, tzn. showroomů, kde se denně setkáváme se zákazníky KIA.

Není tedy snadné obstát v celoevropské konkurenci dealerů vozů KIA. Společnosti AGROTEC, a. s., která je výhradním prodejcem vozů KIA teprve druhý rok, se podařilo tohoto prestižního ocenění dosáhnout a podpořit tak povědomí o kvalitě služeb a prodejců KIA v České republice.

Martin Novák,  
AGROTEC, a. s.

**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, Miroslava Žirovnická a Radek Košál ve spolupráci s vydavatelstvím Mladá fronta a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto titulní strana: Aleš Mádr. Vaše ohlasy, náměty či připomínky zasílejte na adresu: redakce@agrofert.cz. Loga, produkty a značky uvedené v této publikaci jsou chráněny obchodními značkami.



# PROCHÁZKA SVĚTEM DELIKATES



Snadný  
život



*To dobré poznám*



# Velikonoce plné sladkých okamžiků

- Nechte se zlákat velikonoční nabídkou tradičních českých mazanců, beránků a zajců.
- Pomlázka od Penamu potěší malé i velké koledníky širokou nabídkou ovocných perníčků a dalších sladkých dobrot.