

MAGAZÍN Agrofert



- 12 PŘEDSTAVENÍ SPOLEČNOSTI AGRO JEVIŠOVICE, A. S.
- 14 DEZA: EMISE SNÍŽÍME TĚMĚŘ NA NULU
- 26 BMC V NITRE SA STALO SÚČASŤOU SILNEJ SKUPINY AGROTEC
- 30 VODŇANSKÉ KUŘE V NOVÉM DESIGNU

ÚVOD

- 3 Editorial

HOLDING

- 4 Rozhovor s Ing. Petrem Bláhou
6 Rozhovor s Karolem Poneszem
8 Klíčové profese potravinářského segmentu
11 Konference Retail in Detail
12 Představení společnosti AGRO Jevišovice, a. s.

CHEMIE

- 13 FATRACLICK – spojení designu, kvality a tradice
14 DEZA: Emise snížíme téměř na nulu
16 Celý svět sleduje pigmenty „Made in Synthesia“
17 Náš život s chemií
18 VUCHT a. s. – úspěšný v získání prostředků z evropských strukturálních fondů, operační program výzkum a vývoj
19 Tajní mistři
20 Podpora prodeje listových hnojiv ve spolupráci s OSEVOU, a. s.

ZEMĚDĚLSTVÍ

- 21 Přesvědčit se na vlastní oči
AMAZONE opět se silnou image
22 Energetické využívání plodin snadno a lépe se stroji New Holland
24 Dělat akce v pátek třináctého? Proč ne! Den PREOLU je důkazem
26 BMC v Nitre sa stalo súčasťou silnej skupiny AGROTEC

POTRAVINÁŘSTVÍ

- 26 Florian Active drink na konferencích AIESEC Florian Active a Wellness Marathon – zdraví a aktivní životní styl
27 Grilovací sezona v plném proudu Kmotr přináší výhry i zábavu
28 Je libo mamuta na rožni? V čem zatopit
30 Vodňanské kuře v novém designu
31 Pregrilujte s HYZOU celé leto KRAHULÍK představuje své letní favority

KALEIDOSKOP

- 32 CAREER DAYS 2011 Ethanol Energy a. s.
33 Víte, že...
34 Zemědělská škola v Benešově již poněkolkáté zvítězila Finanční ředitel roku 2010





Milé kolegyně, milí kolegové,

milovníci léta a teplých dnů se konečně dočkali. Léto právě začíná a pro zpříjemnění vašich dovolených nebo letních posezení na zahradě vám přinášíme červnové vydání Agrofert magazínu.

Ústředním tématem je potravinářský segment, a především masný průmysl. V rubrice Holding vás s tradiční a oblíbenou značkou Kostecké uzeniny blíže seznámí generální ředitel této společnosti Ing. Petr Bláha, který v poskytnutém rozhovoru dále hovoří i o aktuálních problémech masné divize. Za dalším rozhovorem jsme se vypravili na Slovensko za generálním ředitelem HYZY Karolem Poneszem. Povídali jsme si o drůbežím mase, a to počínaje nedávnou dioxinovou kauzou, přes současné potravinářské kontroly, zahraniční konkurenci až po novinky v letošním grilování. V rubrice Klíčové profese v potravinářském segmentu se seznámíte s prací řezníka Dušana Francálka, vítěze evropského šampionátu v disciplíně Řeznické řemeslo, a s Ing. Hanou Polednovou, která v pozici technologa společnosti Kosteckých uzenin dohlíží na kvalitu a hygienu masných výrobků. Potravinářský sektor Skupiny Agrofert je však mnohem pestřejší, a proto další dva medailonky přibližují pracovní povinnosti mlynáře Jaroslava Štěpánka a vedoucí technologky PENAMU Bc. Jany Šopíkové. Téma potravinářství z marketingového pohledu je námětem článku, ve kterém generální ředitelka OLYM Simona Sokolová hodnotí nedávnou konferenci Retail in Detail.

O dynamičnosti Skupiny Agrofert svědčí nové akvizice v zemědělském sektoru. Jedná se o společnost AGRO Jevišovice, prodejce dopravní techniky společnost BMC a společnost Ethanol Energy, se kterou vás podrobněji seznámíme v zářijovém vydání.

A co nového v chemickém sektoru? Jelikož byl rok 2011 vyhlášen Mezinárodním rokem chemie, nenechte si ujít výstavu s názvem Náš život s chemií, kterou v Muzeu Komenského v Přerově spolupořádá společnost PRECHEZA. Pokud se chystáte nově zařízovat či renovovat svůj domácí interiér, určitě vás potěší článek Fatry o nové vinylové plovoucí podlaze FATRACKLICK.

Zemědělci měli v uplynulých měsících plné ruce práce s organizací nejrůznějších polních dnů. O tom, jak takový polní den vypadá, si přečtete v článku ze Dne PREOLU.

A jak jsme naznačili již v úvodu, grilovací sezona právě začíná, a proto v sekci potravinářství přinášíme řadu novinek a inspirací, které vám tuto oblíbenou letní činnost ještě více zpříjemní.

Přejeme vám krásné léto a příjemné čtení.

Vaše redakce

KOSTELECKÉ UZENINY:

od historie k aktuálním problémům

Rozhovor s generálním ředitelem
Kosteckých uzenin Ing. Petrem Bláhou



Ing. Petr BLÁHA (49)
Generální ředitel společnosti
Kostecké uzeniny a. s.

Petr Bláha je absolventem Vysoké školy báňské, ekonomické fakulty, obor ekonomika, řízení průmyslu. V letech 1994–2002 pracoval ve společnosti Gumárny Zubří a. s., kde od roku 1997 působil na pozici ředitele. Poté zaujímal pozici generálního ředitele ve společnostech Paramo, a. s. Pardubice a následně Plynostav Pardubice holding a. s. V roce 2008 vstoupil do potravinářské větve holdingu Agrofert, a to do společnosti HYZA, a. s. Topolčany, která se pod jeho vedením stala opět prosperující firmou. K 1. 2. 2011 se stává generálním ředitelem společnosti Kostecké uzeniny a. s. Petr Bláha je ženatý, má dvě děti a mezi jeho záliby patří zejména myslivost a sport.

Společnost Kostecké uzeniny byla založena již v roce 1917. Jaká byla její původní produkce a jaké výrobky společnost nabízí dnes?

Historie společnosti Kostecké uzeniny a. s., tehdy Továrny na uzeniny a konzervy spol. s r. o., se základním kapitálem 250 000 korun, se traduje od 28. září 1917 po spojení podnikatelů v řeznictví Jana Satrapy, Karla Czánského, Jana Hamlische a Richarda Spitzera, kdy odkoupili bývalou brusírnou skla. Tehdejší obec Kostelec na Moravě byla vybrána pro svou výhodnou polohu v blízkosti rybníka na železniční trati nedaleko bohatého města Jihlavy, výběru jistě napomohla i zemědělská a dobytčářská tradice oblasti Vysočiny. V sorti-

mentu bylo zpracovávané vepřové a hovězí maso a z uzenin převládala šunka a nově trvanlivé salámy uherského typu, zejména salám JOB, který byl svého času legendou, a reklamní plakáty s jeho vyobrazením visely snad na každém nároží. Dnes jej už asi nikdo nezná, zato Vysočinu, Herkules, Poličan a další a další není třeba představovat. Aktuálně má společnost Kostecké uzeniny ve svém výrobním portfoliu zhruba 350 druhů uzenin – párkoviny, klobásy, měkké uzeniny, paštiky, sekané, vařené výrobky, uzená masa, trvanlivé uzeniny, fermentované uzeniny s ušlechtilou plísní a široký sortiment vepřového a hovězího masa v různých modifikacích balení.

Došlo v posledních letech k modernizaci provozů? Plánujete v nejbližší době nějaké změny?

K postupné modernizaci jednotlivých provozů docházelo a dochází podle finančních možností společnosti po celou dobu, kdy je akcionářsky spjata se stávajícím akcionářem – AGROFERT HOLDING, a. s. V roce 2010 fúzovaly Kostecké uzeniny, a. s., sloučením se společností Maso Planá, a. s., kdy se nástupnickou organizací stala společnost Kostecké uzeniny, a. s. Po realizované fúzi se jedná o největší masokombinát na území České republiky se třemi samostatnými výrobními provozy – v Kostelci, v Plané nad Lužnicí a ve Studené, s ročním objemem výroby přesahujícím 80 000 tun v mase a masných výrobcích.

V rámci specializace jednotlivých výrobních provozů je v letošním roce investováno do modernizace asi 170 mil. Kč. Značný podíl investic je směřován do provozu v Plané nad Lužnicí, kde bude navýšena kapacita porážky prasat z aktuálních 4000 kusů prasat na asi 10 000 kusů prasat týdně. Další investice směřují do výstavby centra pro úpravu a balení masa do ochranné atmosféry.

Zemědělci se již několik let potýkají s nízkými cenami prasat, celostátně byl snížen jejich chov – máte problémy s nákupem zvířat? Dovážíte je ze zahraničí, nebo spolupracujete výhradně s českými chovateli?

V České republice dochází dlouhodobě k útlumu produkce vepřového masa, ačkoli jeho spotřeba na obyvatele se téměř nemění. V posledních třech letech však pokles produkce výrazně zrychlil a toto

odvětví zemědělské výroby doslova bojuje o přežití. Ceny jatečných prasat se propadly i vzhledem k posílení kurzu České koruny k euru na patnáctileté minimum a český trh je stále více zásobován masem ze zahraničí. Mnoho zemědělských podniků proto z ekonomických důvodů dále ustupuje od výroby a chovy prasat ruší. Pro dokreslení: za předchozí čtyři roky – to je od roku 2007, kdy se začala výrazným způsobem situace v sektoru vepřového masa zhoršovat – došlo k poklesu produkce vepřového masa v České republice o 21 % a je to nejvýraznější snížení spolu se Slovenskem u nových členských zemí EU.

Vzhledem k tomu, že velká část prasat, která porážíme, pochází z chovů Skupiny Agrofert, nemáme aktuálně problémy s nákupem zvířat a analogická situace je i u hovězího dobytka. Ze zahraničí nedovážíme žádná živá zvířata na porážku, individuálně dokupujeme část jateckých polotovarů hlavně z okolních států.

V poslední době se často mluví o zvyšujícím se dovozu masa a masných výrobků ze zahraničí. Ohrožuje tento trend i vaši firmu? Jakým způsobem čelíte konkurenci?

Tato otázka velmi úzce souvisí s předchozí otázkou. Ano, je pravda, že Česká republika není již více než ze 45 % ve vepřovém mase potravinově soběstačná a v letošním roce se očekává další propad tuzemské výroby. Podle statistik ministerstva zemědělství se tak Česká republika každoročně připraví o značné finanční prostředky. V přímých zbytečných dovozech potravin, které by mohly být produkovány na území ČR, je to více než 28 miliard Kč a v nepřímých dopadech (nevyužívání půdy, pracovní síly, strojů, technologií, nezaměstnanost v zemědělském sektoru a následné vyplácení podpory z ní plynoucí) je odhadována částka převyšující 45 miliard Kč ročně.

Dalším omezujícím faktorem je obchodní politika obchodních systémů – řetězců podnikajících v České republice, které drží nízké výkupní ceny, uměle tak drží i nízké ceny potravin a ve stále se zvyšující míře dovážejí potraviny ze zahraničí a diktují tak českému spotřebiteli, co vlastně chce a musí konzumovat. Potraviny nemohou fungovat jako jakýsi „sociální polštář“, tedy že jejich ceny budou za každých podmínek nízké na úkor zemědělců a potravinářů. Ceny zemědělských komodit od sklizně

roku 2010 doposud strmě rostly a rostou a bohužel se nepodařilo toto navýšení prosadit do realizačních cen. Pokud by měl nadále pokračovat takovýto trend, může znamenat bezprostřední ohrožení zemědělců i producentů potravin. V Kosteckých uzeninách redukuje všechny možné a zbytné položky jednotlivých druhů nákladů, specializujeme výrobu tak, abychom toto pro naše odvětví těžké období přežili.

Značka Kostecké uzeniny prošla v roce 2010 významným redesignem. Jaké jsou vaše marketingové aktivity? Plánujete jejich posílení?

Brandová značka Kostecké uzeniny prošla v uplynulém roce drobnou inovací a modernizací a značka Maso Planá byla zcela nově koncipována. Došlo k přerozdělení výrobního portfolia pod tyto dva brandy a byla zpracována celá komunikační a marketingová strategie dvou značek.

V letošním roce postupujeme podle schváleného marketingového plánu, který je v porovnání s předchozími lety v oblasti nákladů a aktivit výrazně posílen a navýšen. Aktuálně dobíhá např. v televizi sponzorský odkaz týkající se značky Maso Planá. Rovněž v těchto dnech dochází ve spolupráci s významným obchodním řetězcem působícím na českém trhu ke kompletní změně balení a dodávek masa a uzenin do jejich obchodní sítě.

A na závěr otázka na váš produktový sortiment. Na jaké novinky se mohou těšit spotřebitelé – milovníci masa a masných výrobků?

Co se týče kompletního sortimentu vyráběných a prodávaných výrobků, doporučuji spotřebitelům navštívit kterýkoli obchodní řetězec v naší republice a ptát se a shánět se po našich kvalitních výrobcích. Vzhledem k tomu, že již nastala sezona grilování a různých párty s přáteli či známými, doporučuji ochutnat nové inovované výrobky v nových obalech masa a uzeniny určené ke grilování, stejně tak jako například i nejkvalitnější úpravy hovězího masa technologií balení darfresh apod. Detailní informace k vyráběnému sortimentu najde spotřebitel rovněž na naší webové stránce.

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

Naší strategií je být lídrem nejen v objemu, ale i v inovacích, kvalitě a lidských zdrojích

Rozhovor s generálním ředitelem společnosti HYZA a. s. Karolem Poneszem



Jak dlouho již existuje společnost HYZA a. s. a na jaké produkty se společnost primárně zaměřuje?

Hydinársky závod Topoľčany vznikol roku 1949, predmetom činnosti bol nákup vajec a hydiny. Potom prešla spoločnosť rôznym usporiadaním a patrila pod Západoslóvenské závody Cífer. V máji roku 1992 vznikla akciová spoločnosť na základe transformácie štátneho podniku a názov bol THP, a. s., Topoľčany.

V januári 2006 sa stal majiteľom THP Topoľčany a Hyza Žilina AGROFERT HOLDING, a. s. O rok neskôr k nim bola prikúpená Hydina Cífer a 1. 7. 2007 došlo k sfúzovaniu 3 podnikov, Žiliny, Cífera a Topoľčian.

Karol PONESZ (46)
Generální ředitel společnosti HYZA a. s.

Karol Ponesz pôsobí ve funkci generálního ředitele společnosti HYZA a. s. od 1. 1. 2011. Do Skupiny Agrofert přišel ze společnosti Frost, s. r. o., ve které působil rovněž na pozici generálního ředitele. Předchozí více než 17leté manažerské zkušenosti získal také jako obchodní a marketingový ředitel ve společnostech Rigips Slovensko a SAB Miller 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 bankovní sektor. Karol Ponesz vystudoval Střední elektrotechnickou průmyslovou školu v Nových Zámkách, 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.

Nasledovala reštrukturalizácia výrobných závodov a dnes je výroba sústredená do jediného závodu Hyza Topolčany.

Spoločnosť sa zameriava na spracovanie jaťočných kurčiat a na výrobu chladenej celej hydiny a porciovej hydiny, mrazenej celej a porciovej hydiny, na výrobu hydínových mäsových výrobkov a výrobu prípravkov marinovaných a grilovaných. Okrem toho predávame tzv. obchodný tovar, napr. vybraný sortiment Kosteleckých údenín.

V nedávnej dobe bola verejnosť zneklidnená nálezom dioxínů v německém mase. Jakým způsobem vás tato aféra zasáhla? Projevila se nějak větší inklinace spotřebitelů kupovat výhradně slovenské, příp. české maso?

Táto aféra nás nepriamo zasiahla najprv tým, že ľudia začali byť opatrnejší a dočasne poklesol dopyt po hydine. Potom sa, bohužiaľ, na náš trh doviezlo veľa lacného bravčového mäsa z Nemecka, čo spôsobilo tiež na určitý čas pokles dopytu po hydine. Najviac nás však trápí celková situácia na trhu s hydinou, a to v troch oblastiach: Poprvé: rastúci dovoz hydiny z Poľska a Maďarska, ale i z Rumunska (mrazené). Spravidla ide o výrazne lacnejšie mäso ako slovenské, často však kvalita nie je porovnateľná s našou a zodpovedá nízkej cene. Dovozy sa uskutočňujú rôznymi kanálmi, čo spôsobuje nielen daňové úniky, ale hlavne nerovné konkurenčné prostredie. Podruhé: označovanie výrobkov, kde podľa platnej legislatívy aj prebalené mäso sa môže označiť ako slovenské. To znamená, že spotrebiteľ je uvádzaný do omylu a vlastne nevie, čo kupuje. Potretie: už niekoľko týždňov trvá aféra s pridávaním zakázaných látok (rastové hormóny) do krmiva u nášho konkurenta (Podtatranská hydina). Medializácia sporu medzi konkurentom (nesúhlasí s výsledkami) a kontrolnými orgánmi spôsobuje, že spotrebiteľia sú opatrnejší pri nákupoch a znižuje sa renomé všetkých poctivých slovenských výrobcov.

Toto všetko stavia pred nás nové výzvy. Sme však optimisti, pretože pracujeme na viacerých aktivitách v oblasti marketingu, obchodu, ale i legislatívnych iniciatívach, či intenzívnej spolupráci so záujmovými organizáciami. Vo väčšej miere budeme ovplyvňovať spotrebiteľov, aby kupovali naše kvalitné slovenské, poprípade české mäso. Vieme, že to nebude ľahké a mnoho vecí sa nedá uskutočniť okamžite. Vieme však ako na to!

Je známé, že potravinové kontroly jsou v České i Slovenské republice velmi přísné. Můžete ve stručnosti čtenáře seznámit s četností a rozsahem těchto kontrol?

Proces výroby podlieha stálemu veterinárnemu dozoru. Naša spoločnosť je držiteľom certifikátov ISO 9001, IFS BRS, ktorých požiadavky sú nad rámec platnej legislatívy, a to z pohľadu bezpečnosti potravín, hygieny a kvality. Roku 2011 v mesiaci februári bola vykonaná RVPS TO kontrola na podnet nadriadených orgánov. V priebehu úradnej kontroly neboli zistené žiadne nedostatky. Okrem toho sme nedávno absolvovali audit spoločnosti Tesco a Lidl – veľmi úspešne!

Jaké jsou nyní největší problémy v prodeji drůbežního masa?

Niečo som už naznačil v jednej z predošlých odpovedí. Je absolútne v poriadku, keď funguje tvrdá konkurencia. A je jedno, či ide o konkurenciu slovenskú alebo zahraničnú. Problém je, ak neplatia rovnaké pravidlá alebo sa používajú nedovolené, resp. neférové zbrane. O poľskom spôsobe výroby hydínového mäsa a skrytej dotačnej politike štátu sa už toho popísalo dosť. O čom sa vie menej, je agresívna politika nášho slovenského konkurenta. Ten neustále vyvoláva cenovú vojnu, ktorej dôsledkom je dnešný viac ako päťnový rozdiel v cene kurčiat v SR a v ČR. Pritom v SR je 20% DPH. Veď ako je možné, že pri cenách živej hydiny, ktoré išli výrazne hore, predáva reťazec produkty nášho konkurenta s pultovými cenami na úrovni, za ktoré sa ani nedajú vyrobiť?

Hoci je to realita dnešných dní, neznamená to, že sa to nedá riešiť. Vždy sa však treba v prvom rade pozrieť na seba, na to, či sme urobili všetko pre elimináciu negatívnych vplyvov, a hlavne či máme pripravené riešenia hodné lídra. Tu musím a chcem byť otvorený, pretože nariekanie nám nepomôže. Máme rezervy a budeme ich riešiť. Našou stratégiou je byť lídrom nielen v objeme, ale i v inováciách, v procesoch, v kvalite a v ľudskom obsadení. O konkrétnych opatreniach vám rád poviem niekedy nabudúce.

Statistiky přinesly v poslední době informaci o tom, že se obliba drůbežního masa v posledních letech zvýšila. Pozorujete tento trend ve vaší společnosti?

V našej spoločnosti tento trend zatiaľ nepozorujeme. Je pravdou, že hydínové mäso je z hľadiska nutričnej hodnoty veľmi zaujímavé. Má vysoký obsah bielkovín, minerálnych látok a vitamínov a nízky podiel tukov. To dáva veľmi slušné predpoklady k tomu, aby sa to prejavilo v oblube tohto mäsa. Je na nás, ako to budeme vedieť využiť. Musíme popracovať napríklad na tom, aby sme získavali pravidelné a relevantné dáta z trhu, pretože zatiaľ nie sú k dispozícii. Je to jeden z kľúčových faktorov v procese merania, vyhodnocovania a plánovania našich aktivít. A potom vám budem vedieť dať relevantnú odpoveď na otázku týkajúcu sa preferencií pri nákupe hydiny, pri trendoch nákupného správania apod.

V červnovém vydání Agrofert magazínu přinášíme medailonky představitelů vybraných profesí potravinářského průmyslu. Jaké profese jsou klíčové pro vaši společnost? Jaká je nyní u vás personální situace?

Každá profesia je pre nás dôležitá a nedá sa jednoducho určiť, ktorá je kľúčová. Všeobecne by som povedal, že kľúčová pozícia je tá, ktorá prináša vysokú pridanú hodnotu a dá sa ťažko nahradiť.

Naša personálna situácia je vo vývoji. 1. mája posilnia náš tím noví kolegovia. Pán Šranko bude zodpovedný za marketing a pán Lorenc bude viesť oddelenie ľudských zdrojov namiesto pani Svoradovej, ktorá je toho času na materskej dovolenke. Čo sa týka výroby, v našom regióne máme nedostatok vyučených ľudí v odbore blízkom spracovaniu hydiny. V najbližšom čase budeme posilňovať aj obchodný tím. Našou prioritou blízkej budúcnosti bude vyhľadávanie talentov či aktívna spolupráca so školami. V neposlednom rade rozvineme procesy merania a hodnotenia výkonu každého jednotlivca. Dôležité bude tiež zabezpečiť nahraditeľnosť kľúčových ľudí.

Blíží se období grilování. Připravuje HYZA v této oblasti nějaké novinky?

Je pripravený výrobný program produktov na grilováciu sezónu, a to hlavne porciovaných dielov z kurčiat s marinádami typu hubová, papriková, bylinková. Tiež i rad kuracích dielov s grilovacím korením. Odporúčam!

Mirka Žirovnická,
AGROFERT HOLDING, a. s.

KLÍČOVÉ PROFESE

POTRAVINÁŘSKÉHO SEGMENTU

Ve druhém díle rubriky věnující se klíčovým profesím v jednotlivých segmentech Skupiny Agrofert přinášíme medailonky čtyř zaměstnanců potravinářského segmentu. Konkrétně se jedná o segment výroby masa, mlynářství a pekárenství. O spolupráci jsme kromě představovaných zaměstnanců požádali i personálního ředitele Karla Pánka ze společnosti PENAM, a. s., a personálního ředitele Kosteckých uzenin a. s. Zdeňka Lidmilu. Na základě jejich odborného výběru přinášíme informace o profesi vedoucího mlýnské výroby, tzv. stárka, vedoucího pekárenské výroby, profesi řezníka a technologa masného podniku.



JAROSLAV ŠTĚPÁNEK, VEDOUcí VÝROBY MLÝNA PENAM, A. S.

Ve společnosti PENAM působím již od roku 2000. Bezprostředně po svém nástupu do mlýna v Kroměříži jsem byl zařazen na pozici mlynář. Po roce působnosti v mlýně jsem přešel do centrály společnosti do Brna na pozici hlavního technologa mlýnů. Zhruba po roce jsem se již jako vedoucí výroby mlýna vrátil zpět do Kroměříže a dodnes na této pozici pracuji. Od vyučení mlynářem se stále pohybuji v oboru a před několika lety jsem si dodělal střední školu.

Můj pracovní den začíná v 6 hodin kontrolou celého mlýna. Výroba ve mlýně je nepřetržitá, proto kontroluji, zda v průběhu odpolední a noční směny byly vyrobeny produkty podle požadavku odbytu. Při zjištění neshod stanovím nápravná opatření. Další mé kroky vedou do laboratoře, kde kontroluji, v jaké kvalitě byly výrobky vyrobeny. V odbytu dostanu požadavek na výrobu pro následující den. Na základě tohoto požadavku stanovím plán výroby na odpolední a noční směnu. Podle potřeby upravím vymílací klíč.

Velkou část pracovního dne tvoří práce s lidmi, kdy musím naplánovat směny mlynářů, pracovníků balírny a pytlování s ohledem na plány dovolených, případně onemocnění.

Tato pracovní pozice je také spojena s mnoha odpovědnostmi. Odpovídám za celý výrobní proces, od stanovení zá-

melové směsi přes proces čištění a přípravy obilí na mletí, samotné mletí a uskladnění výrobků, kvalitu výrobků a efektivnost výroby. Práce s lidmi je náročná, ale přináší neustálé změny a řešení problémů, v této oblasti jsem odpovědný za organizaci práce podřízených s ohledem na produktivitu práce. Práce s lidmi obnáší také neustálou kontrolu dodržování výrobní a hygienické praxe, dodržování systému HACCP při výrobě, dodržování bezpečnostních a požárních předpisů.

Ve mlýně spolupracuji se všemi odděleními – obchodním oddělením, nákupem, údržbou, personálním oddělením i laboratoří. V denním dispečinku řešíme operativně aktuální problémy, které se týkají zejména objednávek zboží, kvality vstupní suroviny, kvality hotových výrobků, drobných poruch strojů, sestavení směn apod. V případě mimořádných událostí všichni spolupracujeme na řešení vzniklého problému i v mimopracovní dobu 24 hodin denně 7 dní v týdnu.

Na mé práci je zajímavé to, že je různorodá, zahrnuje práci s lidmi, umožňuje mi dostatečné pravomoci a přináší mi pocit sebe-realizace. Jsem si vědom toho, že výsledky mé práce jsou viditelné na základě dobré spolupráce celého kolektivu zaměstnanců, jehož cílem je spokojený zákazník.

BC. JANA ŠOPÍKOVÁ, VEDOUcí TECHNOLOŽKA PEKÁRNY OSTRAVA- -MARTINOV

Ve společnosti PENAM pracuji od jejího vzniku v pekárně Martinov už celých 23 let.

Po ukončení Střední průmyslové školy potravinářské v Pardubicích v roce 1988 jsem absolvovala roční odbornou praxi napříč dělníckými profesemi v tehdejších Severomoravských pekárnách a cukrárnách Ostrava a poté jsem nastoupila na pozici laborant provozu v pekárně Martinov. Mezitím se ze Severomoravských pekáren a cukráren stala společnost PECO spol. s r. o., kde jsem vykonávala funkci zástupce vedoucího – technologa. Po ročním působení mi byla nabídnuta pozice vedoucího technologa. Na této pozici jsem se věnovala inovaci výrobků, zpracovávání technologické dokumentace a dohledu na dodržování technologických postupů. Pozici vedoucí výroby zastávám od roku 2001.

Moje pracovní doba vychází z potřeb provozu. Hlavní dění výroby probíhá v noč-



ních hodinách, proto i můj pracovní den začíná obvykle mezi 4.–6. hodinou ranní. Jako první provádím kontrolu provozu včetně kontroly kvality noční výroby, přebírám informace od mistra noční směny a připravuji si podklady pro každodenní ranní poradu.

Každý pracovní den přináší nové úkoly, které je potřeba řešit operativně, ale ke standardním činnostem patří například kontrola kvality vyráběných výrobků, organizování a řízení provozu, kontrola práce podřízených, zpracování denního hlášení výroby, zpracování měsíčních uzávěrek, rozvržení směn dělníků výroby, sledování objednávek a řízení požadavků výroby na další den.

Denně v průběhu směny kontrolovuji zápisy týkající se mezioperační a výstupní kontroly, včetně kontroly kritických bodů ve výrobním procesu a sanitace provozu.

K nestandardním situacím, které musím operativně řešit, patří např. poruchy na strojním zařízení a z toho plynoucí komplikace pro zajištění výroby. Naším úkolem je zajistit, aby zákaznickova objednávka byla plně vykryta v potřebném čase, množství a kvalitě. Nestandardní situace řešíme týmově s vedoucími pracovníky ostatních úseků a ředitelem jednotky.

Nejvíce při své práci komunikuji s útvarem technologie, jehož pracovníci s námi operativně spolupracují při změnách týkajících se podnikových norem, změně

a spotřebě surovin nebo při řešení technologických problémů. Dále je nutná velmi úzká spolupráce s inspektorem jakosti pro zabezpečení výroby a distribuce kvalitních a bezpečných potravin, protože jen kvalitní a bezpečný výrobek reprezentuje naši společnost tak, abychom byli spolehlivým partnerem pro naše odběratele.

Má práce je specifická především v organizování sezonní výroby, ať už v pekárně, nebo cukrárně. Vzhledem k tomu, že v našem oboru si bohužel nemůžeme naplánovat a vyrobit na sklad předem, i objednávka od zákazníka přichází až těsně před samotnou výrobou, vnáší tento fakt určitý prvek náročnosti na odhad a plánování samotné výroby. Na mé práci mě baví především práce s lidmi. A protože nemám ráda stereotyp, určitě i různorodost, kterou má práce denně přináší, o stereotypu prostě nemůže být řeč.

DUŠAN FRANČÁLEK, ŘEZNÍK VE SPOLEČNOSTI KOSTELECKÉ UZENINY A. S.

Do firmy jsem nastoupil v roce 1995 hned po vyučení na Střední odborné škole v Třešti, kde jsem studoval obor řezník-uzenář. Školní praxi jsem absolvoval v kosteleckém závodě. Díky tomu jsem měl možnost se seznámit se všemi výrobními činnostmi. Tuto práci jsem si zvolil, protože odborná práce řezníka mi připadala zajímavá – jak pracovní, tak i z hlediska výdělků. Náplň

mojí práce i délka pracovní doby je závislá na aktuálním objemu prodeje. Ve výrobní potravinářské společnosti, která se orientuje na zpracování masa a výrobu masných výrobků, je důležitá čerstvost výrobků, které se dostávají na spotřebitelský trh (od rozbouření jatečné části se čerstvé maso dostává na pulty prodejen již druhý den). Kromě zachování čerstvosti výrobků je na mě kladen požadavek dodržování přísných hygienických pravidel (na hlavě musím nosit sítku, je zakázáno nosit šperky do provozu, musím často sanitovat nože a zabránit kontaminaci masa...). Obvykle má pracovní doba začíná v 5 hodin, kdy musím stát již převlečený na svém pracovním místě. Nejprve bouráme vepřové půlky na hlavní části, které poté kostíme a upravujeme podle požadavků trhu či potřeby naší masné výroby. Ke své práci potřebuji řeznickou zástěru, drátěnou rukavici, ostrý nůž a ocílku. Práce řezníka je náročná na fyzickou kondici, zároveň i na šikovnost a zručnost při manipulaci s nožem, člověk musí mít odolnost vůči chladu (teplota pracovního prostředí se pohybuje okolo 8–10 °C).

Dušan Francálek v bourárně.



Ing. Hana Polednová ve zrcí komoře fermentovaných trvanlivých salámů.

Zajímavost o Dušanovi:

V roce 2009 se zúčastnil evropského šampionátu v německém Rheda-Wiedenbrücku, kde v disciplíně Řeznické řemeslo vyhrál 1. místo a v celkovém pořadí soutěže pak obsadil 2. místo ze 112 účastníků soutěže.

Průměrný řezník v bourárně vykostí zhruba 1600–1800 kg vepřových plecí s kolenem za hodinu, Dušanův výkon je zhruba o 30 % vyšší, vykostí tedy okolo 2600–2800 kg.

ING. HANA POLEDNOVÁ, TECHNOLOG VE SPOLEČNOSTI KOSTELECKÉ UZENINY

Do společnosti Kostecké uzeniny a. s. jsem nastoupila v roce 2004 po absolvování VŠCHT, kde jsem studovala Potravinářskou fakultu, obor kvasná chemie a biochemie. Obor se zdá možná od masa vzdálený, ale díky tomu, že se technologicky starám i o výrobu fermentovaných výrobků s plísní na povrchu (jedná se například o výrobky Křemešník, Uherák, Hermín atd.), je tak přínosný mé současné profesi. Mou pracovní náplní je hlídání technologických postupů a hygieny výroby jak čerstvého masa (od porážky po expedici), tak právě naší speciality – salámů s uslechtilou plísní. Dále k mé profesi patří dozorování nad naplňováním systémů kvality jakosti HACCP, IFS, BRC, ISO 9001, EZ a dodržování specifikací a požadavků zákazníků, které jsou v současné době velmi

náročné a přísné. Zároveň zajišťuji provoz závodu v součinnosti s kontrolními orgány (Krajskou veterinární správou) z hlediska legislativy při zpracování surovin. Tyto procesy a legislativní požadavky vyžadují neustálé vzdělávání a absolvování školení, abych rozšířila své poznatky a aplikovala je v praxi. Práce technologa je i inovátorská, podílím se na testování nových obalových materiálů, technologií a vývoji nových výrobků. Po specializaci (zřizování se závodem Maso Planá) zároveň tento proces zastřešuji v celé společnosti a zajišťuji jejich kompletaci, logistiku a uvádění „v život“ do běžné výroby ve spolupráci se skvělým týmem kolegů.

DALŠÍ ZAJÍMAVOSTI O PRÁCI TECHNOLOGŮ

Ve společnosti Kostecké uzeniny a. s. pracuje pět výrobních technologů. Náplně práce se liší podle zaměření výrobních provozů. Ve většině případů mají na starosti především vývoj masných výrobků. Součástí jejich každodenní práce je i namátková kontrola vyrobených produktů, a to formou ochutnávek. Kontrolují tak správnou chuť, vůni i vzhled výrobků. Dále pak řeší technologické problémy spojené s výrobou.

Redakce

KONFERENCE RETAIL IN DETAIL

...aneb jak zhodnotil jeden z účastníků: Zajímavé setkání, ukazující stav branže, kterou ještě čeká hodně práce.

Více než 150 reprezentantů výroby a distribuce čerstvých potravin, které za Skupinu Agrofert zastupovaly společnosti Vodňanská drůbež, OLMA, Kostelecké uzeniny, PROFROST, PENAM, Krahulík a Kmotr, diskutovalo dne 23. 3. 2011 na konferenci Retail in Detail/Fresh Food 2011 o stavu a perspektivách trhu čerstvého zboží.

Již úvodní prezentace analytiků jasně signalizovaly, že běžně zmiňovaná klišé o extrémní cenové citlivosti českých zákazníků a jejich nízké loajalitě vůči domácím potravinám se neshodují s realitou. Výzkum GfK Czech, prezentovaný Ondřejem Tomasem, potvrdil, že kvalita, dobrá pověst a původ výrobku jsou zásadními faktory ovlivňujícími nákup. České potraviny přitom mají dobrou pověst a jsou zejména v kategoriích mléčných a masných výrobků preferovány před importem.

Část konference byla věnována aktuálním případovým studiím, které byly pro svoji vysokou informační hodnotu a inspirativnost hodnoceny účastníky konference zvláště příznivě. Simona Sokolová, generální ředitelka OLMY, představila strategii opírající se o marketingové investice, efektivně koncentrované do tradičních českých

Simona Sokolová prezentuje téma budování značek ve společnosti OLMA.



značek Zlatá Haná a Florian. Jako aktivní účastníci této vysoce hodnocené marketingové konference jsme si Simonu Sokolovou dovolili požádat o její bezprostřední dojmy z celého průběhu této akce.

KONFERENCE OČIMA SIMONY SOKOLOVÉ

Dne 23. 3. 2011 jsem měla tu čest reprezentovat Skupinu Agrofert na konferenci Retail in Detail. Hlavním tématem konference byly vývojové trendy na trhu čerstvých potravin. Jelikož zastupuji OLMU, a. s., předního výrobce mlékárenských výrobků, vystoupila jsem s prezentací na téma Budování značek ve společnosti OLMA. A o čem byla má prezentace? Hovořila jsem především o jogurtové řadě Florian, nejprodávanějším jogurtu na českém trhu (světe, div se, není to Activie, protože to není jogurt :-)), a o velmi úspěšném rozšíření brandu Zlatá Haná – rostlinný tuk s podílem másla, a to o Zlatou Hanou k namazání a Zlatou Hanou olivovou.

Moje vystoupení bylo jen malým zlomkem velmi zajímavé konference. A co mě na ní zaujalo? Především vystoupení zástupců GfK data, kteří provedli výzkum s cílem zjistit, podle jakých kritérií spotřebitelé nakupují. Velice mě potěšilo, že lidé čím dál tím více sázejí na kvalitu (97 % respondentů), samozřejmě že důležitá je cena (83 %)... a častěji čtou složení (70 %). To je to, co jsem chtěla slyšet. OLMA jako každý výrobce, který chce na trhu uspět, musí sledovat směr, jímž se čerstvé potraviny ubírají. Naše výrobky jsou známy svou kvalitou, nikdy jsme nehledali a nechceme hledat kompromis mezi cenou a kvalitou. Nikdy nebudeme nejlevnější, ale také ne nejdražší, ale vždy budeme kvalitní. Zají-



Panelové diskuse o budoucnosti českého trhu čerstvých potravin se aktivně zúčastnil generální ředitel společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Andrej Babiš.

mavé bylo také vystoupení na téma exploze cen zemědělských komodit, ve kterém nás samozřejmě řečník nepotěšil – budou růst a růst a růst. Přínosné bylo rovněž vystoupení představitelů společností Makro a Crocodile, které patří mezi nečetné úspěšné exportéry čerstvých potravin i na náročné západní trhy.

Největší ohlas ovšem vyvolala panelová diskuse, které se zúčastnil Ing. Babiš. Jako vždy byl nejlepší, rozvíjel téma „...všetci kradnú, ale keby nekradli, bylo by to super a rovný a rovnejší v Evropskej únii...“. Sklidil bouřlivý aplaus :-)

Na závěr potvrzuji, že to nebyl ztracený čas a bylo přínosem si poslechnout kolegy z oboru.

Redakce



PŘEDSTAVENÍ SPOLEČNOSTI

AGRO Jevišovice, a. s.

AGRO Jevišovice prochází v současnosti zásadními změnami. Hlavními činnostmi bude do budoucna rostlinná výroba a chov skotu.

HISTORIE VZNIKU SPOLEČNOSTI

Společnost Agrodružstvo Jevišovice vznikla v roce 1993, a to transformací původního JZD československo-sovětského přátelství Jevišovice. Původně provozovala standardní zemědělské činnosti, tj. rostlinnou výrobu, chov kuřat, krav a prasat. Postupně se však rozšiřovala, přibírala další zemědělské podniky a s tím i další druhy činností, jako je např. výroba krmných směsí, sušení zeleniny, nákladní doprava, restaurační činnost a bazén.

V dobách své největší slávy bylo Agrodružstvo Jevišovice jedním z největších zemědělských podniků na jižní Moravě. Zaměstnávalo kolem 450 lidí. V roce 2005 obhospodařovalo 15 000 ha půdy, z toho 6000 ha na Ukrajině. V roce 2007 po prodeji ukrajinské firmy začalo podnikat v Rumunsku, kde obhospodařovalo asi 5000 ha půdy. V ČR firma hospodařila na zhruba 9000 ha půdy a pěstovala hlavně plodiny pro výrobu krmných směsí. Provozovala dvě výroby krmných směsí Jevišovice a Plaveč, kde se vyrobilo přes 100 000 t krmných směsí ročně. Krmné směsi se převážně použily na krmení vlastních zvířat, část se prodávala.

ŽIVOČIŠNÁ VÝROBA

Firma provozovala i rozsáhlou živočišnou výrobu. Chov výkrmových kuřat byl provozován v ČR i na Slovensku. Celková kapacita všech naskladněných hal byla 1 500 000 ks v ČR a na Slovensku 500 000 ks kuřat. Rozšířený byl také chov prasat, kde bylo 4500 ks chovných prasnic a kolem 40 000 ks výkrmových prasat, ročně se vyprodukovalo asi 6000 tun vepřového masa.

Chov skotu byl zaměřen na produkci mléka, které se získávalo od 950 ks dojnic. Průměrný denní nádoj se pohyboval kolem 20 000 l mléka. Rozsáhlé investice, rozšiřování činnosti, neúspěšné projekty

na Ukrajině a v Rumunsku způsobily neúměrně vysoké zadlužení firmy. Navíc se přidal propad cen živočišných produktů a firma nebyla schopna hradit své závazky vůči bankám a dodavatelům.

RESTRUKTURALIZACE SPOLEČNOSTI

V roce 2010 v rámci restrukturalizace došlo k prodeji drůbežích farem společnosti Výkrm Třebíč, s. r. o., a tím k částečnému oddlužení společnosti. K 1. 6. 2011 se společnost Agrodružstvo Jevišovice transformovala na akciovou společnost a změnila název na AGRO Jevišovice, a. s. Ani výše uvedené restrukturalizační kroky však



nevřešily obrovské zadlužení firmy a ta čelila několika návrhům na insolventci. Začátkem roku 2011, jako téměř jediné možné řešení a východisko z neřešitelné situace, byl realizován prodej majoritního podílu akcií AGRO Jevišovice, a. s., vlastněných Ing. Radou ze společnosti NAVOS, a. s.

SOUČASNÝ VÝVOJ

V současnosti firma prochází zásadními změnami, jako jsou ukončení neefektivních činností a výrob, doplnění techniky nebo organizační změny... Do konce roku 2011 dojde k vyčlenění chovu prasat a převzme jej samostatná společnost. Hlavními činnostmi AGRO Jevišovice, a. s., bude

do budoucna rostlinná výroba a chov skotu. Vedle toho předpokládáme zachování určité míry pomocných činností, jako je např. extruze, výroba krmných směsí pro maloobchod, nákladní doprava, agroturistika apod. Poslední jmenovaná činnost vychází z převzetí 224 kusů krokodýlů nilských na farmě Velký Karlov.

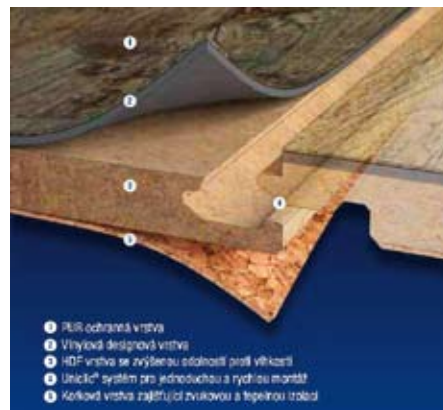
Ing. Rada vybudoval nákupem těchto predátorů největší farmu na chov krokodýlů v Evropě. Jednalo se o jednu z mnoha jeho vizí, kdy plánoval vybudování obrovského agroturistického centra v řádech stamilionů korun, včetně vybudování porážky. Vlivem nedostatku kapitálu a částečně i vzhledem k legislativním překážkám z takto bombastického projektu sešlo. Dnes sice slouží k účelům agroturistiky, nicméně pouze v základní variantě. V rámci řešení je počítáno i s vybudováním krokodýlího terária v areálu sýpky v Jevišovicích. V barokní sýpce v Jevišovicích, která je součástí areálu AGRO Jevišovice, je stylová restaurace s penzionem, ve kterém je možnost ubytování při návštěvě Znojemska či Vranovské přehrady. Takže tip na výlet: Pokud pojedete na Znojemsko, zastavte se v Jevišovicích občerstvit se na sýpce a podívat se mimo jiné i na ojedinělý chov krokodýlů.

*Antonín Kyjovský, Milan Feranec
AGRO Jevišovice, a. s.*



FATRACLICK

SPOJENÍ DESIGNU, KVALITY A TRADICE



Společnost Fatra, a. s., výrobce PVC podlahových krytin s více než 60letou tradicí, přichází po oblíbené vinylové podlahovině THERMOFIX s další novinkou v oblasti designovaných podlah – vinylovou plovoucí podlahou FATRACLICK.



VÝVOJ NOVÉHO PRODUKTU

Plovoucí podlahy (dřevěné nebo laminátové) zná určitě každý. Vinylová plovoucí podlaha FATRACLICK je však nový koncept, který v podstatě kombinuje všechny přednosti vinylových a plovoucích podlah s funkcí přírodního korku. Nabízí se tak řešení pro všechny, kteří z různých důvodů odmítají klasické „lino“ nebo chtějí odolnější a teplejší plovoucí podlahu.

Téměř rok práce věnovali pracovníci oddělení technické přípravy výroby podlahových krytin ve spolupráci se švýcarským partnerem vývoji nového produktu a výsledek opravdu stojí za to! Díky své unikátní konstrukci má FATRACLICK řadu vynikajících vlastností a může směle konkurovat zavedeným značkám na evropském trhu podlahových krytin.

VLASTNOSTI PODLAHY FATRACLICK

FATRACLICK je vyroben ze tří vrstev:

1. Přírodní korková vrstva – tvoří spodní část výrobku a zajišťuje tepelnou a zvukovou izolaci podlahy.
2. HDF deska se zvýšenou odolností proti vlhkosti – je středová nosná část podlahy, která je opatřena patentovaným zámkovým systémem UNICLIC®.
3. Vinylová podlahovina s polyuretanovou povrchovou úpravou – představuje užitečnou vrstvu podlahy s designem imitujícím dřevo a vysokou odolností.

Výsledkem vývoje není jen podlaha s elegantním designem, ale i podlaha splňující náročné technické požadavky poslední doby. Zdravotní nezávadnost, snadná údržba, vysoká protiskluznost, odolnost vůči běžným chemikáliím, proti špinění a opotřebením, to jsou parametry všech podlaho-

vin v sortimentu Fatra, a. s., které splňují přísné evropské normy. FATRACLICK není výjimkou. Navíc se může pyšnit i vysokou hodnotou zvukového útlumu, kde stejného krocejového útlumu 16 dB dosáhnou klasické laminátové nebo dřevěné plovoucí podlahy jen s použitím speciálních a drahých izolačních podložek.

VŠESTRANNÉ VYUŽITÍ

V současné době, kdy je podlaha důležitým funkčním a designovým prvkem každého prostoru, FATRACLICK sleduje všechny moderní trendy, jimiž jsou perfektní a realistický design s texturou přírodních povrchů, snadná a rychlá pokládka, nenáročná údržba a příjemný tepelný a zvukový vjem. FATRACLICK se hodí do všech typů interiérů v komerční i bytové výstavbě, od moderně nebo futuristicky zařízených prostor až po klasicky elegantní byt či rodinný dům. Samozřejmě je vhodný i pro domácnosti s alergiky nebo malými dětmi. Speciální povrchová úprava navíc zajišťuje výborné antimikrobiální vlastnosti.

Podlaha FATRACLICK se vyrábí v praktických dílcích o rozměrech 915 x 305 mm. Na českém trhu je FATRACLICK dostupný od dubna letošního roku. Kolekci pro rok 2011 tvoří 10 elegantních vzorů dřeva, které zahrnují oblíbenou katrovanou nebo bělenou úpravu i klasické vzory javorového či dubového dřeva. Více informací se dozvíte na www.fatrafloor.cz

Tomáš Holoubek,
Fatra, a. s.

DEZA: Emise snížíme téměř na nulu



Chemička DEZA, která sídlí ve Valašském Meziříčí déle než padesát let, je jedním z největších zaměstnavatelů v regionu.

Práci dává téměř tisícovce lidí, jimž za rok na mzdách vyplatí tři sta padesát milionů korun. Další desítky milionů putují do místních firem, které pro DEZU zajišťují údržbu, úklid či ostrahu. Státu společnost za posledních pět let odvedla na daních čtyři sta milionů korun. Sponzoruje projekty města, občanských sdružení, ekologických organizací. O „tanci kolem zlatého telete“ se přesto téměř nikdy nemluví. „Když se o chemičce píše, pak vždy ve vztahu k jejímu vlivu na zdraví obyvatel a na životní prostředí,“ říká s povzdechem generální ředitel společnosti DEZA Zbyněk Průša.

DEZA neustále opakuje, že investuje stovky milionů korun do omezení vypouštění rakovinotvorných látek do ovzduší. I přesto firma už několik let vede celorepublikový žebříček znečišťovatelů. Jak si takovou schizofrenii podle vás vyloží třeba obyvatel Valašského Meziříčí? Logicky vzato: buďto stále investujete málo, nebo staré provozy opravujete pomalu...

Do snižování emisí investovala DEZA od roku 1993 už 2,6 miliardy korun. Pro ochranu životního prostředí používáme nejmodernější technologie, které jsou ve světě k dispozici. Jediné, co nám ještě v této oblasti zbývá dokončit, je utěsnit



Profil společnosti

Chemička DEZA je zpracovatelem surového benzolu a surového dehtu, což jsou vedlejší produkty vznikající při výrobě koksu z černého uhlí. Svou zpracovatelskou kapacitou 160 000 tun/rok surového benzolu a 450 000 tun/rok surového dehtu patří mezi významné podniky v uvedeném oboru na světě.

zásobníky na dehet a naftalen. A to chceme zvládnout nejpозději do příštího roku. Pak už lidé nebudou obtěžováni ani rakovinotvornými látkami, ani zápachem.

Přes oněch 2,6 miliardy korun jste na špičce znečišťovatelů. Jak to?

Posouzení škodlivých dopadů z naší činnosti a jejich objektivní srovnávání je složitá záležitost. Vedeme jen žebříčky, kde se udávají průmyslové hodnoty. Je ale řada subjektů a řada oblastí, které co do znečištění ovzduší DEZU předčí – například automobilová doprava nebo lokální topeniště. Vždycky říkám, že na kruhovém objezdu u Panáčka se nadýcháte více škodlivých aromátů z výfuků než naši operátoři na benzolce, kde se tyto látky vyrábějí. Zároveň si nedokážu ani představit, kolika těchto nebezpečných látek se musí lidé nadýchat z lokálních topenišť, kde se spaluje kdeco. Třeba i plastové láhve naplněné vyjetým olejem.



Generální ředitel Zbyněk Průša

Kdy tedy podle vás přestane DEZA vévodit žebříčku, jak vy říkáte, průmyslových znečišťovatelů? Máte zpracován nějaký výhled?

Už příští rok zabráníme tomu, aby emise unikaly do ovzduší. Dostaneme se téměř na nulu. Nicméně žádná technologie není stoprocentní. Minimální zápach tady bude vždycky. Kdybychom dělali voňavky, voněli bychom.

Ekologové si často stěžují na fakt, že chemička byla z historického hlediska špatně postavena. Stojí ve městě ve špatně větrané kotlině. Nikdy vás nenapadlo alespoň některý z provozů přestěhovat mimo Valašské Meziříčí?

Nikdy jsem nechápal, proč minulé vlády v padesátých letech rozhodly, aby se chemička přestěhovala v rámci industrializace z Ostravy do Valašského Meziříčí. Regionu to ale hodně pomohlo. Nedovedu si představit, z čeho by jinak žil. Necháváme tady stovky milionů na mzdách a tyto peníze končí u drobných podnikatelů a v infrastruktuře... Kdybychom ale tohle pomínuli, z ekonomických důvodů je nereálné podnik přestěhovat.

Pokud už jsem se zmínila o ekoložích, ti z Valašského Meziříčí si stěžují, že s nimi nekomunikujete. Je to pravda?

Ne, není to pravda. Naopak. My jsme od roku 2000 do roku 2006 Český svaz ochránců přírody ve Valašském Meziříčí sponzorovali. Na ekologické aktivity jsme jim poskytli celkem 413 tisíc korun. Pak jsme jim ale peníze dávat přestali. V tisku

se totiž začaly objevovat jejich tendenční interpretace vybraných kauz. Stále ale ochránáře zveme, aby se přesvědčili, jak jsme pokročili v ekologických programech, avšak oni sem nechodí. Na rozdíl od občanských a místních sdružení nebo od zastupitelů a radních.

Automobilová doprava
nebo lokální topeniště
nás ve znečištění ovzduší
předčí, říká generální
ředitel chemičky.

DEZA je lidmi negativně vnímána také kvůli různým incidentům při výrobě chemikálií, třeba kvůli výbuchům či drobným požárům. Loni v březnu hasiči likvidovali velký požár v Otrokovicích a letos v lednu se ozval výbuch ve Valašském Meziříčí. Co dělá firma pro to, aby se tyto události neopakovaly?

Drobným technologickým haváriím nezábráníte nikdy. Máme ale zpracovaný havarijní plán, který je k nahlédnutí na místní radnici. Spolupracujeme také s integrovanou záchrannou službou. Vezměte si třeba lednovou událost. Došlo k téměř banální věci. Na reaktoru jedné z provozoven se protrhla membrána. To ale aktivizovalo celý záchranný systém. Přijelo osm zásahových vozů se šesti jednotkami profesionálních záchranářů i dobrovolníků. A to přesto, že drobný požár stihli za malou chvíli zlikvidovat naši hasiči. Na tomto případě vidíte, jak je náš havarijní systém propracovaný.

Konkurenční firmy v okolí se chlubí tím, že jim v boji se snižováním emisí pomáhají evropské dotace. Kolik peněz na zabezpečení provozu a snížení emisí se podařilo sehnat vám?

Do ekologizace výroby jsme z evropských peněz investovali od roku 2008 jen něco přes deset milionů korun. Pro tyto účely využíváme především vlastní finance.

*Alexandra Buršíková,
Valašský deník*



Celý svět sleduje pigmenty „Made in Synthesia“

NAŠE PIGMENTY V LCD TELEVIZORECH

Když si večer sednete k televizním obrazovkám a budete se dívat na tureckou telenovelu, i díky Synthesii můžete vidět krásně opálenou pleť a smutné oči hlavní hrdinky. Ptáte se, jak je to možné? O odpovědi na tuto i jiné otázky jsme požádali Ing. Radka Gotzmana z oddělení Organické pigmenty – servis.



Čím je způsoben přechod od vodorozpustných barviv k organickým pigmentům?

Zejména tím, že pigmenty obecně poskytují vyšší stálost na světle a dostatečnou tepelnou odolnost vhodnou k přenosu částic pigmentu, protože velikost částic má vliv na požadované hodnoty jasu a kontrastu. Velmi důležitá je i chemická čistota pigmentu, neboť přítomné nečistoty by mohly způsobit nežádoucí krátery. Splnit všechny tyto požadavky může jen poměrně úzká skupina vysoce jakostních pigmentů. A naše pigmenty je splňují.

Můžete pro naše odborně zdatnější čtenáře v krátkosti představit jednotlivé pigmenty v LCD televizích?

Nejvíce jsou zastoupeny tzv. ftalocyaninové pigmenty, protože pokrývají modrou a zelenou složku filtru. Zřejmě nejrozšířenějším modrým pigmentem pro tuto aplikaci je Pigment Blue 15:6, který má specificky červenavý odstín. Základními standardy u zeleně jsou velmi známé Pigment Green 7 a Pigment Green 36. Nově se také používají i ftalocyaniny, kde byl centrální atom mědi nahrazen atomem zinku, což umožňuje lepší spektrální vlastnosti, jedná se například o Pigment Green 58. Pro červený barevný filtr se používají dva základní typy pigmentů – Pigment Red 177 a Pigment Red 254, který díky vyšší barevné vydatnosti a vhodnějšímu odstínu přebírá dominantní pozici. Pigmenty jsou

Existuje možnost mít „kousek Synthesie“ doma ve svém bytě?

Vaše otázka jemně svádí k tomu, zamyslet se nad tím, jak přes vrátnici pronést příbor z jídelny či hasák z dílny. Ale vážně. Čtenáři mají jistě povědomí o tom, že naše pigmenty se používají do nátěrů na zdi, časopisů, knih, také do všech možných plastových dóz, povlečení nebo kobereců, a tak bych mohl pokračovat dál. Ale to,

že je naše firma jedním z hlavních dodavatelů organických pigmentů pro výrobu optických filtrů LCD televizí, už se příliš neví. Již dávno neplatí, že pigmenty a z nich připravené výrobky mají plnit jen základní dekorativní a ochrannou funkci. Stále častěji nacházejí uplatnění i v neobvyklých aplikacích, ze kterých navíc vytlačují dříve hojně používaná vodorozpustná barviva.

zapracovány do speciálních nátěrových hmot nebo tiskové barvy a následně jsou nanášeny nebo natištěny na skleněnou desku.

Jak se vyvíjí budoucnost pro naše organické pigmenty v LCD televizích?

Myslím si, že velmi příznivě. Nedávno vedení SBU PaB jednalo s představiteli firmy, která je naším dlouhodobým odběratelem, a na jednání byly diskutovány možnosti dodávek velmi zajímavých objemů pigmentů pro letošní rok. Současně jsme nabídli také pigmenty Versal k otestování pro nové projekty. Dalším potenciálním zpracovatelem našich pigmentů pro použití v LCD televizorech je japonský trh, kde v současné době probíhá technické schvalování pigmentů u koncového zákazníka.

Musíme se nakonec zeptat, z pohledu vašeho domácího televizoru, vy sám přispíváte k ziskovosti Synthesie?

Snažím se přispívat samozřejmě co největší mírou. (smích)

VÍTE, ŽE

LCD je zkratka pro liquid crystal display čili displej z tekutých krystalů. Tekutý krystal je zvláštní forma skupenství, něco mezi kapalinou a pevnou látkou. Látky, které toto umí, jsou většinou dlouhé a úzké. Za určitých podmínek (teplota, tlak) jsou tekuté jako kapaliny, ale přitom vnitřně uspořádané jako pevné látky. Jako celek jsou elektricky neutrální, ale zároveň tvoří dipól – jedna část molekuly je se záporným nábojem a jiná s kladným. Proto v elektrickém poli nezůstávají v klidu a otáčejí se v jeho směru. Toho se využívá v displejích. Každý bod displeje (pixel) obsahuje molekuly tekutých krystalů uložené mezi dvě elektrody a barevné filtry (právě v nich jsou obsaženy naše pigmenty). Barevné filtry jsou červené, modré a zelené a jsou uloženy vedle sebe v jedné rovině. Na elektrody každého pixelu je přivedeno elektrické napětí, které stočí tekuté krystaly uvnitř. Podle míry stočení, závislé na elektrickém napětí, je propuštěno určité množství světla, čímž je dána celková svítivost pixelu. Světlo dopadá na barevné filtry a jeho smícháním dostaneme výslednou barvu, v měřítku milionů pixelů pak výsledný obraz.

Linda Pikhartová,
Synthesia, a. s.

Náš život s chemií



VÝSTAVA K MEZINÁRODNÍMU ROKU CHEMIE

Rok 2011 byl vyhlášen Mezinárodním rokem chemie. A my jsme se rozhodli aktivně se podílet na oslavách. Jakým způsobem? Muzeum Komenského v Přerově pořádá ve dnech 20. května až 18. září 2011 v Historickém sále přerovského zámku výstavu na téma Náš život s chemií. PRECHEZA, jako nejvýznamnější představitel chemického průmyslu v regionu, se spolu se zástupcem školství – Střední průmyslovou školou v Hranicích – rozhodla na výstavě aktivně spolupracovat.

NA CO SE NÁVŠTĚVNÍCI MOHOU TĚŠIT?

Každý účastník výstavy se bude moci na vlastní kůži přesvědčit, že chemické děje nás obklopují na každém kroku, jsou naší neoddelitelnou součástí a my jejich. Vždyť život sám je založen na chemických reakcích – třeba dýchání (okysličování), trávení (například štěpení škrobů na jednodušší cukry), nebo dokonce samo myšlení (komunikace neuronů pomocí elektrochemických signálů). A existuje spousta dalších v životě běžných dějů, které mnohdy nepovažujeme za „chemické“. Společně se vydáme po stopách chemie. Výlet začneme již v pravěku, kdy převrat způsobila chemická reakce zvaná hoření, jinými slovy ovládnutí ohně člověkem. „Chemické vynálezy“ nás postupně

provedou starověkem, středověkem přes průmyslovou revoluci až do třetího tisíciletí. Seznámíme se i s tradicemi chemické výroby na Moravě a s počátky „chemických řemesel“ přímo v Přerově. Stranou nezůstane ani výuka chemie. PRECHEZA chce „přátelskou formou“ seznámit návštěvníky se svými výrobky a ukázat jim, kde všude se s nimi mohou setkat a že titanovou bělobu lze najít ve všem, co je bílé.

Z PROGRAMU VÝSTAVY

Pro milovníky chemie jsme ve dnech 20. 5., 26. 5., 20. 6. a 21. 6. vždy od 8 do 14 hodin připravili demonstrační efektní chemické pokusy předváděné mladými chemiky z Hranic.

Výstavu jsme zahájili ve čtvrtek 19. května v 17 hodin vernisáží s překvapením. V pátek 27. května byly experimenty prováděny exkluzivně po celý den (tzn. od 8 do 17 hodin). Návštěvníci mají až do poloviny září možnost vidět reakce, na které v přírodě nenarazí – například Peklo ve zkumavce, Čpavkový vodotrysk, Tajný inkoust či Zlato ve zkumavce a jiné. Pokud budete chtít, můžete si některé z nich i „vlastnoručně“ vyzkoušet za asistence nadějných odborníků.

Všichni jste na oslavu chemie srdečně zváni!

Zuzana Šálková,
PRECHEZA, a. s.

VUCHT a. s. – úspešný v získaní prostriedkov z európskych štrukturálnych fondov, operačný program výskum a vývoj

V decembri 2010 VUCHT a. s., dcérska spoločnosť Duslo, a. s., člen skupiny AGROFERT HOLDING, podpísal zmluvu č. 147/2010/2.2/OPVaV s Agentúrou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR pre štrukturálne fondy, o poskytnutí nenávratného finančného príspevku (NFP) na riešenie projektu Hydrogenácie v kvapalnej fáze, ITMS kód projektu: 26220220144. Partnerom v projekte je Technická univerzita v Košiciach (TUKE), spolupracujúce pracovisko Katedra chémie, Hutnícka fakulta. Riešenie je naplánované na obdobie január 2011 až december 2014 a oficiálne bolo začaté 3. 1. 2011. Celkové náklady na projekt sú naplánované vo výške 3 127 476,80 eur a výška NFP podľa zmluvy s Agentúrou je 2 167 848,33 eur. V rozpočte je naplánované pre partnera (TUKE) 449 961,40 eur a z toho 427 463,32 eur NFP.

ZÁMER PROJEKTU

Cieľmi projektu sú:

- posilnenie výskumnej a vývojovej základne podnikateľskej sféry pre oblasť katalytických hydrogenácií v kvapalnej fáze,
- posilnenie spolupráce v oblasti výskumu a vývoja medzi podnikateľskou sférou a akademickou sférou pre nové hydrogenačné katalyzátory a
- podpora špičkového aplikovaného výskumu s výstupmi kvalitatívne porovnateľnými

s medzinárodnou úrovňou v oblasti prípravy chemikálií hydrogenačnými postupmi. Zámerom projektu je vybudovanie experimentálnej modelovej linky so systémom prebublávaných reaktorov, ktorá zároveň umožní nájsť optimálne podmienky hydrogenácie, predovšetkým aromatických dusíkatých zlúčenín v kvapalnej fáze.

VUCHT je jedinečným pracoviskom v oblasti komplexného výskumu a vývoja chemických technológií: od aplikácií výsledkov základného výskumu, cez aplikovaný a technologický výskum, spracovanie podkladov pre proces, spoluprácu s projektantom a realizátorom, účasť na realizácii, vyhodnotení a optimalizovaní procesu. Neodmysliteľnou časťou je testovanie nových výrobkov alebo výrobkov, ktoré sa vyrábajú novou technológiou. Ostatným úspešným príkladom z oblasti hydrogenácií je výskum, vývoj a realizácia hydrogenácie anilínu na cyklohexylamín, s rešpektovaním možností existujúcich zariadení v podniku Duslo, a. s. Hoci tento proces nie je realizovaný na úplne optimálnych hodnotách parametrov, čo je dané práve limitmi existujúcich zariadení, minimalizáciou nákladov na úpravy zariadení je postup ekonomicky zaujímavý. Dovedenie procesu hydrogenácie anilínu na cyklohexylamín do optimálnej podoby je jeden z konkrétnych zámerov tohto projektu. Ďalšími procesmi, ktorým bude venovaná pozornosť v rámci tohto projektu, sú príprava anilínu z nitrobenzenu a príprava 4-amínodifenylamínu z prekursorov, ktoré sa získajú selektívnou kondenzáciou anilínu a nitrobenzenu. Prirodzene, nové technológie výroby anilínu, cyklohexylamínu, dicyklohexylamínu a 4-amínodifenylamínu budú riešené tak, aby dopad na životné prostredie bol minimálny, menší ako v súčasnosti uplatňovaných technológiách.

SPOLUPRÁCA NA PROJEKTE

Riešiteľské kolektívy TUKE, ktoré sa podieľajú na predkladanom projekte, trvalo dosahujú nadštandardné výsledky vo výskume, vo výchove vedeckých pracovníkov, ako aj v oblasti spolupráce s praxou. Zúčastnené pracoviská sú aktívne a dosahujú

excelentné výsledky v rámci všetkých troch súčastí tzv. znalostného trojuholníka (veda, vzdelávanie, inovácie).

VUCHT má v súčasnosti hlavnú výskumno-vývojovú bázu v Šali, v areáli podniku Duslo, a. s., kde sa bude projekt realizovať. Mimorebratislavská lokalita je jednou z podmienok projektu. Pozícia VUCHT v areáli výrobného podniku vytvára výborné podmienky na efektívny prenos výsledkov výskumu do praxe. To je zdôraznené aj faktom, že VUCHT je (okrem akademických inštitúcií) najväčším pracoviskom na Slovensku, ktorého náplňou je sofistikovaná vedecko-výskumná a vývojová práca v oblasti chemických technológií, nových chemických výrobkov, ich testovania a nachádzania optimálnych aplikácií. To prispieva k lepšej konkurencieschopnosti výrobkov Dusla, zvýšeným tržbám a priamemu pozitívnemu dopadu na rozvoj nitrianskeho regiónu. Ďalším príspevkom k rozvoju tohto regiónu je stabilizácia tvorivých výskumných pracovníkov, s vyšším vzdelaním v tejto oblasti, čo priamo vplýva na vyššiu technickú kultúru v tomto regióne.

Spoluprácou prijímateľa NFP – VUCHT, ako aplikačnej výskumnej a inžinierskej organizácie a partnera Technickej univerzity v Košiciach, sa zintenzívni prenos výsledkov z akademickej pôdy na pôdu aplikovaného výskumu a následne sa tak vytvorí potenciál na využitie týchto výsledkov v priemyselnej praxi. Prenos poznatkov bude obojsmerný, t. j. aj zo strany VUCHT na akademickú pôdu, čím sa prispeje k väčšej orientácii pedagógov a absolventov na riešenie problémov praxe. Celkovo sa tým vytvorí lepšia výskumná báza v Nitrianskom kraji (VUCHT) a v Košickom kraji (TUKE) pre oblasť vývoja a charakterizovania heterogénnych katalyzátorov a ich aplikácií v hydrogenáciách v kvapalnej fáze.



Podporujeme výskumné aktivity na Slovensku / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ



Agentúra
Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR
pre štrukturálne fondy EÚ



Doc. Ing. Milan Králik, PhD.,
riaditeľ pre výskum VUCHT a. s.,
Mgr. Andrea Lenčesová,
VUCHT a. s. – manažérka projektu

TAJNÍ MISTŘI

Za posledních 15 let nahlásila společnost Stickstoffwerke Piesteritz více než 100 patentů – a řadí se tím k velikánům ve východním Německu.



Profesor Hans-Joachim Niclas

VLAJKOVÁ LOŽ KONCERNU

„Skrytí šampioni“, tajní mistři. Profesor Hans-Joachim Niclas měl to označení rád. Podle jeho názoru, tedy názoru vedoucího centrálního úseku vědy a vývoje, se tento výraz dobře hodí i k závodům Stickstoffwerke (SKW) Piesteritz. Málokdo totiž ví, že ze závodu ve Wittenbergu pochází jedno procento celosvětové produkce močoviny! Často se nemluví ani o tom, že společnost SKW nahlásila po celém světě více než 100 patentů – jak pro účinné látky, tak pro postupy k jejich výrobě...

„Jsme tajní mistři,“ ujišťuje Hans-Joachim Niclas, který má svou kancelář v panelové stavbě přímo v prostranství závodu. Ve východoněmeckém průmyslovém světě vědy se závody Stickstoffwerke řadí k „velké pětce“ – BASF Schwarzheide, Berlin-Chemie, Dow v Bitterfeldu a Leuně, Impstoffwerk Dessau-Tornau: okruh, ve kterém se SKW nachází, je vybraný.

A exkluzivní. Věda se ve východním Německu od převratu nachází ve složité situaci. „Bylo to velké umění, aby vůbec zůstala zachována,“ říká Niclas. „Centrály koncernu tady jednoduše nejsou.“ A tak se z některých areálů stal prodloužený pracovní stůl, věda není potřebná.

U SKW to vypadá jinak. „Jsme vlajkovou

lodí koncernu,“ prohlašuje prof. Niclas s určitou pýchou. Teprve včera přicestovali kolegové mateřského koncernu Agrofert na jednání do saského Cunnersdorfu, aby se informovali o aktuálním vývoji. SKW vděčí za svou dobrou pověst v tomto odvětví především oddělení výzkumu. Podniku se vždy podařilo změnit se z masového producenta močoviny na specialistu, přičemž 30 % obrátu je dosaženo speciálními hnojivy.

VÝZNAMNÉ OCENĚNÍ

Je to znovu především zásluha Niclase. Profesor před nedávnem získal za své zásluhy čestný doktorát od univerzity Martina Luthera, vyznamenán byl ke svým 70. narozeninám za spolupráci mezi univerzitou a praktiky.

„Bojoval jsem na obou stranách barikády,“ vysvětluje Niclas, proč spolupráce mezi praktiky a vědci dobře funguje. Důsledkem je velmi vysoký stupeň inovace v SKW. V uplynulých deseti letech byla vyvinuta řada produktů. „Můžeme rychle reagovat na situaci na trhu,“ říká Niclas. Jde především o to, aby se nepropásly nejnovější trendy, které se v oblasti výroby hnojiv objevují. Obzvláště pyšný je Niclas na vývoj „ureázového inhibitoru“. Inhibitor způsobuje, že se přeměna močoviny na amoniak zpomaluje. „Naším cílem je kontrola přeměny a rozkladu močoviny v půdě,“ říká Niclas. Poté je možné dodávat rostlinám přesně ty živiny, které potřebují. Vedlejší vlivy, které jsou škodlivé pro klima, jako např. produkce rajskeho plynu, zůstávají oproti tomu co možná nejmenší.

Další otázkou je, jak je možné rostlinám lépe pomáhat v boji s narůstajícím suchem. „Jednou z odpovědí by bylo nechat rostliny více zakořenit,“ říká Niclas. Správné hnojení ve správném množství by se o to mělo postarat. Nyní se tato myšlenka testuje na pokusném poli o rozloze 170 ha v Cunnersdorfu. „Bez aplikovaného výzkumu by naše činnost nic neznamenal,“ vysvětluje

Niclas. „Zakládám si na své mezidisciplinární zálibě,“ říká profesor. „Nejsem jen chemik, ale hybrid.“

SPOLUPRÁCE S VYSOKÝMI ŠKOLAMI

Niclasovým ústředním odvětvím je vedle chemického a aplikovaného výzkumu také analytika. „Co si neumíme udělat sami, dáváme ven.“ Přednostně na vysoké školy – v Agrochemickém institutu mohou doktoranti bádát za podpory SKW. Při hledání inhibitorů pro ureázu spolupracovalo SKW mimo jiné s TU Mnichov a s vysokou školou Hohenheim. Ale i jinak to zní jako „kdo je kdo“, když Niclas vyjmenovává partnery pro různé projekty: Humboldtova univerzita, Leibnitzovy instituty, Postupimský institut pro výzkum klimatu nebo vysoká škola Weihestephan. Skrytí mistři už to dávno nejsou.

DLOUHÁ TRAŤ

„Jsem pyšný na ocenění.“ Profesoru Hansi-Joachimovi Niclasovi se k jeho 70. narozeninám dostalo významné pocty. Jeho vědomosti byly ve wittenberské Leucoree oceněny čestným doktorátem. Pro Niclase je to zřetelný signál, že ve Wittenbergu existuje nejen duchovní, ale i přírodovědecký výzkum.

Důvodem pro vyznamenání byla Niclasova snaha propojit univerzitní a průmyslový výzkum. Prominentním projektem je Agrochemický institut, ve kterém bylo zahájeno 15 doktorandských prací a řada diplomových, bakalářských a studentských prací. Spolupráce využil cíleně i k tomu, aby získal nové impulzy a dal zpracovat specifické úkoly.

Sám Niclas publikoval 105 prací a ohlíží se nyní za svou dlouhou kariérou akademika. Narodil se v roce 1941 v Sonnewalde jako syn zeměděle. Na Humboldtově univerzitě v Berlíně studoval chemii a v roce 1969 promoval jako doktor. V roce 1983 byl jmenován profesorem na akademii věd. Od roku 1980 do roku 1991 byl vedoucím oddělení Centrálního institutu pro organickou chemii a v letech 1979–1991 šéfem laboratoře syntéz v Bitterfeldu. Od roku 2002 Niclas vyučuje na univerzitě v Postupimi, celá léta vedl pracovní kruh „výzkum a inovace“ v zemském spolku chemického průmyslu Nordost.

*Převzato z německých novin
Mitteldeutsche Zeitung*

PODPORA PRODEJE LISTOVÝCH HNOJIV VE SPOLUPRÁCI S OSEVOU, A. S.

Jak již nadpis napovídá, pokusím se s trochou nadsázky představit projekt spolupráce mezi dvěma, ve svém oboru tradičními a renomovanými společnostmi. Lovochemie se již několik let snaží více uplatnit na trhu listových hnojiv. V řadě ukazatelů naše výrobky dokázaly konkurenci překonat, nedostatečný byl ale nabízený servis a doprovodné služby k výrobkům. K tomu nám chyběl tým terénních pracovníků – odborníků na problematiku výživy rostlin a ještě k tomu se znalostí konkrétního regionu a zemědělců v něm. Věděli jsme, že vytvořit vlastní síť pracovníků bude časově i finančně náročné. Naopak Oseva disponuje přesně tou skupinou lidí, kterou Lovochemie potřebuje. Vyhovovala nám i regionální struktura, díky níž je rovnoměrně pokryta celá ČR. Důležité bylo i to, že naše produkty se na trhu vzájemně doplňují a jsou zas natolik odlišné, že si nekonkurují.

A JAKÁ JE TEDY NÁPLŇ PROBÍHAJÍCÍ SPOLUPRÁCE?

Regionální pracovníci jménem Lovochemie navštěvují podniky zabývající se zemědělskou prvovýrobou. Z vlastní zkušenosti vím, že informovanost těchto subjektů nebyla vždy na nejvyšší úrovni. Kromě propagačních materiálů, případně i vzorku výrobků, při osobním jednání seznamují agronoma s nabídkou hnojiv, ale i s výhodami použití, praktickými zkušenostmi a přednostmi oproti konkurenci. Z tohoto důvodu je odbornost našich nových kolegů jednou z priorit. Důležité je, že touto jednou návštěvou péče o naše zákazníky nekončí, podle potřeby jsou naši lidé na telefonu, aby dokázali zodpovědět, případně opět osobně řešit objevené problémy. Novou službou, o kterou se poradenství hodně opírá, jsou nabízené rozborů rostlin ARR (základních živin a mikroprvků) tak, aby poradenství bylo šité opravdu na míru konkrétnímu uživateli. Tyto rozborů hradí Lovochemie za předem jasně definovaných podmínek. V nabídce je i možnost odzkoušení konkrétních produktů a představení těchto výsledků blízkému okolí země-

**SPOLEČNOST LOVOCHEMIE, A.S., KOMPLEXNÍ PARTNER
V OBLASTI VÝŽIVY ROSTLIN, PRO VÁS PŘIPRAVILA DALŠÍ BONUS**

AKCE LISTOVÁ HNOJIVA

Staňte se obchodním partnerem Lovochemie, a.s. při nákupu listových hnojiv od prodejce ze skupiny AGROFERT a vyhraďte některou z hodnotných cen!



Akce platí do 30.9.2011
Vyplněný leták předejte vašemu dodavateli listových hnojiv nejpozději do 30.9.2011. ato akce platí i zpětně na již zakoupené zboží objednané na sezonu 2011.

1. HLAVNÍ CENA
ZAHRADNÍ TRAKTOR HUSQVARNA

2. CENY
5 X MOTOROVÁ PILA

3. CENY
5 X DIGITÁLNÍ FOTOAPARÁT



Podmínky účasti v soutěži: Nákup minimálně 1000 l jednoho typu nebo kombinace více listových hnojiv Lovochemie od prodejce ze skupiny Agrofert.

dělců – takzvaná polní kázání. Celá akce je podpořena úzkou spoluprací s našimi distributory podniky typu ZZN a ACHP. Regionální pracovníci koordinují svoji činnost s jednotlivými produktovými manažery tak, aby nedocházelo k dublování činností. Současně u našich distributorů máme vytvořeny konsignační sklady výrobků s cílem dostat zboží do regionů, blíž zákazníkům, v reálném čase.

Důležitým momentem bylo načasování a realizace představeného projektu. Většinou se pohybujeme v agrosektoru a víme, jaké bolesti provázejí zemědělství v posledních letech. Jakákoli předpověď vývoje jarní sezony je věštění z křišťálové koule. Jsme svědky turbulencí v cenách komodit s meziročním rozdílem farmářských cen v rozpětí 100 %. Ale jak jsem konstatoval

v úvodu, naše role tradičního a dlouholetého obchodního partnera nás zavazuje k tomu, že musíme být připraveni investovat do budoucnosti a prostředky investované do dobře připravené marketingové akce nejsou prostředky vyhozené z okna. Jestliže chceme dále vystupovat a prosadit se i v budoucnu jako lídr v produkci hnojiv, je nutné aktivně se účastnit přerozdělování trhu, ke kterému nyní dochází. Pokud včas nezareagueme, odevzdáme naše pozice konkurenci.

Závěrem tohoto příspěvku bych chtěl poděkovat těm spolupracovníkům z Osevy a Lovochemie, díky jejichž nadšení pro věc se podařilo projekt realizovat.

*Jiří Valenta,
Lovochemie, a. s.*

PŘESVĚDČIT SE NA VLASTNÍ OČI

Nabídka zemědělských strojů ze společnosti AGROTEC a. s. představuje širokou škálu produktů, ze kterých si lze pohodlně vybrat optimální řešení. Tyto stroje patří k inteligentním a spolehlivým pomocníkům a zemědělci se o jejich kvalitách mohou přesvědčit z referencí nebo předváděcích akcí. Během letošního roku zorganizovala jen divize závěsné techniky společnosti AGROTEC pro farmy AGROFERTU několik polních předváděček. První akcí vůbec byl Agrodén závěsné techniky, který byl pořádán ve spolupráci se ZZN Polabí, ZEM Nový Bydžov a Osevou Bzenec na polním letišti v Novém Bydžově. Další akce následovaly ve Velkých Němčicích, na Čapím hnízdě apod. Byla to příležitost otestovat si stroje přímo na poli a podívat se na výsledek práce předváděné techniky.

V případě předváděčky ve Velkých Němčicích šlo dokonce o přímý soubor přesných secích strojů z dílny konkurenčních značek Amazone, Kuhn a Kinze, kde mohli návštěvníci akce porovnat kvalitu práce techniky tří výrobců soustředěných na jednom místě. Tyto aktivity AGROTEC postupně rozvíjí a několik strojů za tímto účelem brázdí česká a moravská pole. V případě zájmu o předvedení stroje řeší autorizovaný prodejce se zájemcem individuální program. Rozhodně však doporučujeme využít plánované akce, které jsou předem avizovány. AGROTEC se účastní také polních dní, které jsou prioritně plánovány na předvedení řepek a obilnin, a zaměří se zde na demonstraci technických zajímavostí ze své nabídky. Díky spolupráci s ostatními partnery ve skupině vzniká



pozitivní synergický efekt a předváděcí akce tím nabývají na zajímavosti a atraktivitě. Tímto bych chtěl všechny zájemce pozvat na předváděcí polní akce, které začaly probíhat již během měsíce května, ale pokračovat budou i v červnu.

*Martin Novák,
AGROTEC a. s.*

AMAZONE OPĚT SE SILNOU IMAGE



Již od založení firmy se společnost AMAZONE neustále prezentovala jako průkopník v oblasti nových produktů a inovačních technologií. Odborná způsobilost, výkonnost, vynikající kvalita, cílené inovace i rychlý a kvalifikovaně poskytovaný servis společnosti AMAZONE vydobily v celoevropském měřítku uznávané renomé mezi výrobci zemědělské techniky střední velikosti. V oblasti výroby rozmetadel průmyslových hnojiv, nářadí na přípravu

půdy, secích strojů, komunálních strojů a postřikovačů zaujímá vedoucí postavení na trhu. Z hodnocení ankety sledující image firem pro rok 2010 vypisované společností Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) vyšla společnost AMAZONE jako jednička mezi středně velkými podniky. AMAZONE je podle tohoto hodnocení již léta nejlepším výrobcem neseného nářadí. Celkově se mezi všemi výrobci zemědělských strojů umístila na 4. místě a nechala

za sebou např. značky Lemken, Horsch, Rauch atd. Společnost AMAZONE dlouhodobě investuje do technického zařízení a do výrobní techniky budoucích generací. Racionální výrobní metody umožňují produkci vysoce kvalitních výrobků s velmi dobrým poměrem cena/výkon. Finální odběratelé zemědělské a komunální techniky jsou jak malé a středně velké, tak i velké zemědělské podniky, zemědělská družstva, podnikatelé nabízející služby, zprostředkovatelé strojů, podniky služeb atd. Hlavní snahou společnosti AMAZONE je navázání dlouhodobé partnerské spolupráce se zákazníky na bázi vzájemné důvěry. Prodejní politika německé firmy se důsledně řídí přáním zákazníků s ohledem na jejich poznatky a potřeby, které využívá při vývoji nových technologií. Od 1. ledna tohoto roku otevřela AMAZONE novou kapitolu svého působení v České republice a uzavřela smlouvu o obchodní spolupráci se společností AGROTEC a. s., která se tímto stala exkluzivním dovozcem techniky AMAZONE do České republiky a na Slovensko.

*Martin Novák,
AGROTEC, a. s.*

Energetické využívání plodin snadno a lépe se stroji New Holland



Jako příspěvek do bioenergetických projektů má Zemědělská divize AGROTEC a. s. připravený soubor strojů New Holland, které umožňují sklizeň a efektivní manipulaci s energetickými plodinami.

Stará pranostika „Březen, za kamna vlezem, duben, ještě tam budem“ potvrdila v průběhu slavnostního uvedení do provozu bioplynové stanice ve firmě NOVA Bystřice svoji platnost. Byla zima jako v lednu a padal sníh. Ani nepříznivé klimatické podmínky však pracovníkům společnosti Kvarto s. r. o. nezabránily přichystat pro návštěvníky přehled techniky New Holland vhodné pro energetické využívání plodin a manipulaci s materiálem v zemědělských podnicích, kompostárnách a skladech sypkého materiálu.

ENERGETICKÉ VYUŽÍVÁNÍ PLODIN SE STROJI NEW HOLLAND

Postupně docházejí světové zásoby fosilních paliv, a do hledáčku se tak dostávají energetické plodiny. S rozvojem odvětví bioenergetiky lze očekávat další pokles investičních nákladů na výstavbu bioplynových stanic a elektráren či tepláren na biomasu. Tento fakt obecně sníží cenu energie z obnovitelných zdrojů a podpoří rozvoj odvětví bioenergetiky. Povrchové doly již nebudou ničit zemědělskou půdu a finanční prostředky českých spotřebitelů nebudou putovat do kapes ropných šejků v zahraničí, ale k českým zemědělcům, a to je dobře. Dalším pozitivním bodem

pro zemědělství je vyšší využití strojového parku v průběhu sezony, možnost lépe střídat plodiny a celková diverzifikace příjmů zemědělců.

Potenciál pro rozvoj v oblasti bioplynových stanic vidí i majitel společnosti AGROFERT HOLDING a. s. Ing. Andrej Babiš, který na setkání vystoupil. Ve svém příspěvku poděkoval Ing. Šemberovi za důslednou a odpovědnou práci při realizaci výstavby bioplynové stanice v DZV NOVA a informoval přítomné o dalších rozpracovaných projektech na výstavbu bioplynových stanic v rámci Skupiny Agrofert. Jako příspěvek do bioenergetických projektů má Zemědělská divize AGROTEC a. s. připravený soubor strojů New Holland, které umožňují sklizeň a efektivní manipulaci s energetickými plodinami. Všechny byly k vidění právě v Petrovicích u Benešova.

Přehled strojů vhodných pro bioenergetiku:

- Sklízecí řezačky řady FR9000 (zapůjčeny ze ZZN Pelhřimov)
- Lisy na velké hranolové balíky BB9000 (zapůjčeny z AGROTEC a. s.)
- Traktory s plynulou převodovkou řady T7 AutoCommand (zapůjčeny z Kvarto s. r. o.)

- Kolové nakladače New Holland W170C (v majetku DZV NOVA)

ŘEZANKA PRO BIOPYNOVÉ STANICE A ŠTĚPKA Z RYCHLE ROSTOUCÍCH DŘEVIN

Sklízecí řezačka FR9000 je schopná připravit jak kvalitní řezanku pro bioplynovou stanici, tak dřevní štěpku pro elektrárny a teplárny na biomasu.

Využití řezačky pro bioenergetické účely:

Řezanka: Kromě klasických adaptérů, o kterých není potřeba psát, je u řezačky FR9000 k dispozici i adaptér na sklizeň obilnin ve fázi voskové zralosti GPS. Další možností je řezačku vybavit adaptérem pro sklizeň píce včetně sečení. Od adaptéru putuje plodina přes vkladací válce, které jsou schopné plynule ovlivňovat délku řezanky, k největšímu řezacímu bubnu na trhu se 16 páry nožů. V tomto případě získáte velmi jemnou řezanku o délce od 3 do 22 mm, která je schopná vytvořit více bioplynu než klasická „krmivářská“ řezanka. Od bubnu putuje řezanka přes drticí válce (crop procesor – pokud je v činnosti) do metače a následně díky systému IntelliFill automaticky do připraveného dopravního prostředku.

Dřevní štěpka: Řezačku FR9000 lze vybavit speciálním adaptérem 130FB pro sklizeň rychle rostoucích dřevin o průměru až 150 mm. Současně je stroj osazen speciálním bubnem s menším počtem nožů, který připraví štěpku o správné délce. Plošná výkonnost v tomto případě dosahuje až 2 ha/h. Takto vybavená sklízecí řezačka FR9000 zásobuje teplárnu v anglickém Lockerbie, která pracuje pouze na štěpku z rychle rostoucích dřevin. Výkon teplárny činí 50 MW a zajišťuje teplo pro 70 000 domácností.

Zapojení řezačky do bioenergetiky výrazně zvyšuje její využití a tím redukuje fixní náklady na jednotku výkonu:

Jaro/léto	senáže pro krmivářství
Podzim	senáže pro krmivářství a bioenergetiku
Zima	štěpkování rychle rostoucích dřevin

LISY NA VELKÉ HRANOLOVÉ BALÍKY PRO ENERGETICKÉ VYUŽITÍ

Největší lis na hranolové balíky se značkou New Holland formuje balíky o velikosti 120 x 128 až 274 cm. Od roku 2010 je v nabídce také s řezáním. Díky předlisovací komoře a patentovaným uzlovačům je balík extra hustě slisován a velmi dobře drží tvar, což snižuje přepravní a skladovací náklady. Lisy lze osadit systémem na vážení balíků a zjišťování jejich vlhkosti přímo v průběhu lisování na poli, takže máte jistotu, že splníte smluvní požadavky teplárny nebo elektrárny. Standardní výkonnost lisu v agregaci s traktorem T7000 se pohybuje

okolo 800 balíků za den, špičkové výkony činí až 1100 balíků denně. Traktory T7000 ideálně využijete také k efektivní dopravě hmoty od sklízecí řezačky nebo hotových balíků do teplárny, a to díky kombinaci úsporného motoru a nové plynulé převodovky.

MANIPULACE S MATERIÁLEM V BIOPLYNOVÝCH STANICÍCH A ELEKTRÁRNÁCH

Průměrná bioplynová stanice s výkonem 1000 kW spotřebuje za rok okolo 16 000 tun suroviny, kterou je třeba nejdříve naskladnit a poté digestát vyvézt. Nakladač tak musí přemístit minimálně 90 tun hmoty denně, a to již není práce pro klasický čelní nakladač hojně využívaný v zemědělství, ale pro silný kolový nakladač New Holland W170B. Pro obsluhu bioplynové stanice je výhodné stroj vybavit multifunkční lopatou 4v1 s objemem až 3 m³. V tomto případě lze materiál nabírat klasicky natlačením nebo drapákovým způsobem, tj. vykousnutím. Druhý způsob samozřejmě využijete na silážní jámě, první při práci s digestátem. Při převážení materiálu po areálu stanice vám ekonomický režim motoru ušetří finance a systém tlumení rázu přispívá k celkově dobrému pracovnímu prostředí obsluhy stroje. Díky hmotnosti stroje se velmi dobře hodí také na dusání silážní jámy, k tomuto účelu je speciálně upraven do Agro verze s opancěrováním podvozku a šípovými pneumatikami. Na jámě využijete i další funkci multifunkční lopaty – dozerové hnutí. Verze W170BTC je vhodná pro manipulaci s největšími balíky v teplár-

nách, protože má upravenou kinematiku ramene právě pro tyto účely.

DOPRAVA MATERIÁLU S TRAKTORY NEW HOLLAND A VELKOOBJEMOVÝMI NÁVĚŠI

Traktory řady T7 jsou vybaveny nejmodernější plynulou převodovkou AutoCommand, která zajišťuje společně s úsporným motorem výjimečně nízkou spotřebu paliva. Menší hmotnost samotného traktoru umožňuje využít celkovou povolenou hmotnost soupravy pro větší množství užitečného



nákladu. To je výhodou především u velkoobjemových a relativně lehkých materiálů. Úspornost soupravy v dopravě prokázaly nejen praktické zkušenosti z provozu, ale také odborná studie MZLU Brno.

Více informací k představeným strojům, průkopníkům v bioenergetice, rádi poskytnou všichni autorizovaní prodejci strojů New Holland. Nebojte se vyzkoušet něco nového, je to příležitost na trhu!

*Aleš Petr,
AGROTEC a. s.*



Dělat akce v pátek třináctého?

Říká se, že „kdo se bojí, nesmí do lesa“, a tak nedbajíc pověr jsme stanovili termín 3. ročníku Dne PREOLU na pátek 13. května. Nyní již s úlevou mohu konstatovat, že to chyba nebyla – vydařilo se nejen počasí, ale i celá akce.



Polní den PREOLU přes svou krátkou tradici patří k nejvýznamnějším podnikům svého druhu v ČR. Přestože akce je výhradně orientována na problematiku pěstování řepky a nenabízí žádná lákadla zábavného charakteru, můžete se zde potkat se zemědělci z celé ČR, letos si jich našlo cestu více než 350.

NOVÁ AKVIZICE

A velmi pravděpodobně ještě jeden primát si Den PREOLU připíše – akce s největší koncentrací generálních ředitelů a vedoucích manažerů na 1 m². Osobně jsem rád, že mezi nimi nechyběl ani generální ředitel společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Andrej Babiš, který ve svém vystoupení mimo jiné ohlásil novou akvizici AGROFERTU, nákup Lihovaru Vrdy, resp. společnosti Ethanol

Energy. „Uvažujeme o tom, že v lihovaru budeme časem zpracovávat i obilí, cukrovou řepu, kukuřici, vyrábět škrob, gluten a možná izoglukózu. Ohledně řepky si neskromně myslím, že i díky tomu, že jsme postavili PREOL, jsou výkupní ceny řepky nad 10 000 Kč a že řepka byla, je a bude nejprofitnější plodina českých zemědělců.“ Připustil, že je paradoxně možné, že se časem Česká republika stane zemí, která nebude řepku vyvážet, ale kvůli vzrůstajícím kapacitám spíše dovážet. Ing. Babiš poznamenal, že řepka je pro AGROFERT strategickou surovinou a počítá se s navýšením kapacity PREOLU na 460 tisíc tun. V plánu je podle jeho slov také postavení rafinerie, výroba stolního oleje v láhvích, počítá se i s olejem pro potravinářské účely a nově skupina vyrábí také margarín Zlatá Haná.

SPOLEČNÁ ZEMĚDĚLSKÁ POLITIKA

Ing. Jaroslav Faltýnek ve svém vystoupení informoval o vyjednávání podmínek společné zemědělské politiky, které budou platit po roce 2013. „Problém nás a našich sousedů spočívá v zastropování plateb s tím, že jeden zemědělský podnik ve Francii měl mít strop 100 000 eur. Kdyby toto bylo zavedeno v ČR, poškodí se rozpočet sektoru zemědělství a celé ČR přibližně o 13 mld. Kč. Debatuje se již o tom, že by strop mohl být na úrovni 300 000 až 500 000 eur, k tomu platba na jednoho zaměstnance 10 000 eur,“ dodal následně. Polního dne se aktivně zúčastnil také Angličan Simon Revell, exportní ředitel společnosti Simba, který se již mnoho let zabývá zdravou půdní strukturou. „Můžete si koupit podle prodejců to nejlepší nářadí, ty nejlepší stroje, máte to nejlepší osivo,

PROČ NE! DEN PREOLU JE DŮKAZEM



Zahájení polního dne se ujal pan Andrej Babiš.



Velkému zájmu se těšily komentáře Simona Revella, podle kterého je i ve 21. století nejdůležitějším nástrojem zemědělce obyčejný rýč.

hnojivo i prostředky na ochranu rostlin, ale pokud máte něco špatného pod povrchem, nikdy nedosáhnete maximálního potenciálu," řekl.

V rámci polního dne byly prezentovány nejen vybrané odrůdy řepky, ale i řada pokusů v oblasti výživy. Kromě již tradiční intenzivní výživy s využitím standardních typů hnojiv byla poměrně značná část věnována problematice použití doplňkové výživy, resp. stimulace porostů, a to jak na podzim, tak i na jaře. Tato část bude zajímavější až po vyhodnocení výnosů, které

organizátoři plánují provést. I po skončení polního dne je tedy na co se těšit a určitě ještě o Dni PREOLU uslyšíme.

Foto z akce naleznete na www.agrofert.cz. Závěrem mohu opět konstatovat, že akce potvrdila svoji pověst a posunula již tak vysoce nasazenou laťku opět o něco výš. Toto by ovšem nešlo bez nasazení a péle početného pole organizátorů, a za to jim alespoň touto cestou děkuji.

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



Návštěvníky pozdravil také generální ředitel lovosické Lovochemie Petr Cingr a mimo jiné odstartoval zákaznickou soutěž pro odběratele listových hnojiv.



Jaroslav Faltýnek přinesl aktuality z Bruselu.



Za hlavní pořadatele tradičně návštěvníky přivítal generální ředitel Petr Voborník.



Ředitel bzenecké Osevy Radomír Lesák spolu s hlavní cenou pro odběratele osiv.

BMC v Nitre sa stalo súčasťou silnej skupiny AGROTEC

19. januára 2011 sa akciová spoločnosť AGROTEC stala vlastníkom významného slovenského predajcu dopravnej techniky – spoločnosti BMC, s. r. o. BMC sa týmto krokom stalo súčasťou silnej skupiny firiem a posilňuje tak svoju pozíciu na trhu. Filozofiou skupiny AGROTEC je poskytovať komplexné služby, aby sa zákazník mohol naplno sústrediť na svoje podnikanie a bol v ňom úspešný. Kapitálový vstup do spoločnosti BMC je súčasťou stratégie posilňovania aktivít skupiny na Slovensku.

O SPOLOČNOSTI

Firma BMC, s. r. o., vznikla 25. 11. 1993. Jej hlavná aktivita je spojená s úlohou dealera nákladných vozidiel značky IVECO a osobných vozidiel SUZUKI na Slovensku.

V spolupráci so spoločnosťou AGROTEC chce BMC nadviazať na svoje úspechy z minulosti a neustále posilňovať svoje

postavenie v predaji a servise dopravnej techniky na Slovensku.

VIP DEŇ PRE ZÁKAZNÍKOV ZNAČKY IVECO

3. mája 2011 sme usporiadali VIP deň pre našich zákazníkov, majiteľov áut značky IVECO, v priestoroch vynovenej firmy BMC. Vzhľadom na to, že v tomto čase prebiehali na Slovensku majstrovstvá sveta v hokeji, hlavnou myšlienkou akcie bolo „Nielen hokejový štadión na Slovensku je v novom šate, ale aj firma BMC. Stali sme sa členom skupiny AGROTEC.“ Každý, kto prišiel na hokejový zápas do BMC, dostal náš slovenský dres a písťalu na povzbudzovanie. Pred hokejovým zápasom Slovensko–Rusko si zákazníci mohli vyskúšať svoje zručnosti v šoférovaní v neďalekom kameňolome. Jazdilo sa na „štvorkolkách“ značiek SUZUKI, KIA, ŠKODA a náklad-

ných autách IVECO. Mnohí si vyskúšali aj jazdu na traktoroch značky CASE IH. Všetky tieto značky patria do portfólia skupiny AGROTEC. Svojich fanúšikov si našlo aj air softové strieľanie, ktoré bolo pod vedením skúsených odborníkov. Večer sme sa už všetci tešili na hokejový zápas, ktorý sa premietal na veľkoplošnej LED obrazovke o rozmere 3 x 4 m. Atmosféra bola skvelá, napriek konečnému výsledku Slovensko–Rusko 3:4. Aj keď výsledok hokeja nedopadol podľa našich očakávaní, sme radi, že sme sa stretli a zabavili s našimi zákazníkmi a partnermi na takejto neoficiálnej akcii, kde sme sa mohli pokojnejšie porozprávať a spoznať sa aj mimo kancelárií pri neformálnych rozhovoroch.

*Andrea Lukačovičová,
BMC, s. r. o.*

Florian Active drink na konferenciách AIESEC

AKTIVITA NEMUSÍ BÝT POUZE SPORTOVNÍHO CHARAKTERU

Olma, a. s., se stala v dubnu a květnu partnerem konferencií mezinárodní studentské organizace AIESEC zaměřených na „leadership“ (potenciál vést, řídit) a české studenty vracející se ze zahraničních stáží.

Partnerství bylo spojeno s reklamou, samplingem – rozdáváním jogurtů a drinků více než 400 účastníkům, kteří byli přímo modelovou cílovou skupinou – mladí, aktivní. Aktivita nemusí být nutně pouze sportovního charakteru, proto byly zařazeny do plánu marketingových akcí i tyto konference. Přímá konzumace výrobku a vlastní zkušenost „ochutnání“ jsou nejlepší reklamou. Sampling byl spojen s vypl-

něním dotazníku, ve kterém byly zjišťovány preference produktů (jogurt vs. nápoj), příchutí, naplnění očekávání, pozornost věnovaná obalu výrobků atd.

Touto akcí byly získány nejen cenné informace z dotazníků, doplněné o zajímavé postřehy a reklamní prostor. Nemalý význam pro plánování dalších aktivit má i zjištěný fakt, že spojení tradiční značky mléčných výrobků OLMA, trendy řady nových produktů Florian Active a mladých aktivních lidí bude fungovat. OLMA, a. s., má tedy dobrou startovací pozici získat a vychovat si další generaci zákazníků.

*Jana Šmídová, Koppová
Olma, a. s.*

Florian Active a Wellness Marathon – zdraví a aktivní životní styl

Olma, a. s., byla začátkem května jedním z hlavních partnerů Wellness Marathonu, který se uskutečnil v pražské O₂ areně. Této sportovní akce se Olma, a. s., účastnila již poněkolkáté. Letošní ročník byl zaměřený na světový fenomén jménem zumba a navštívil její i její zakladatel Beto Perez.

Partnerství bylo spojené s dominantní prezentací brandu Florian Active v mediální kampani před akcí a přímo na akci a dále samplingem jogurtů a drinků atraktivní cílové skupině, kterou tvořilo více než 3500 cvičících účastníků. Výrobky z řady Florian Active se tak dostaly přímo do rukou potenciálních zákazníků, kteří je mohli přímo na akci okusit a vyzkoušet.

*Lenka Bláhová,
Olma, a. s.*

Grilovací sezona v plném proudu



Grilovací sezona je pro většinu uzenářských firem vrcholem jara a léta. Příprava pochoutek pod širým nebem je dnes oblíbenou relaxací většiny rodin a milovníků masa, proto je nezbytné zaměřit na tuto letní kratochvíli zvýšenou pozornost. Grilování se stává fenoménem nejen díky snadné dostupnosti a nepřeborným možnostem grilů a grilovacího náčiní, ale také díky široké nabídce speciálních, mnohdy již předpřipravených, specialit v sortimentu masa a uzenin.

Z těchto důvodů se i společnost Kostecké uzeniny snaží pečlivě rozvíjet nabídku grilovacích specialit, jak pod značkou Kostecké uzeniny, tak pod značkou Maso Planá.

KOSTECKÉ UZENINY

Také na letošní rok jsme pro naše zákazníky připravili řadu novinek s atraktivními příchutěmi a vzhledem. Zařazení každého výrobku do sortimentu bylo pečlivě zváženo, tak aby grilovací řada nabízela širokou škálu tradičních i originálních chutí. Grilovací výrobky značky Kostecké uzeniny se zaměřily hlavně na sortiment klobás a samozřejmě oblíbených a dobře známých Kosteckých špekáčků. Produkty jsou balené do originálních černých vaniček o hmotnosti 400 g, které korespondují s prémiovými výrobky Kosteckých uzenin, a každé balení má svoji originální etiketu. Mezi klobáskami nalezneme například jemně pálivou Paprikovou klobásku, ostřejší Pikantní klobásku, Mysliveckou klobásku, Bílé klobásky či Šunkovou klobásku s nivou.

MASO PLANÁ

Maso Planá se i tentokrát snaží dostát svému poslání a image mladé značky, která zákazníkovi přináší benefity v podobě receptů a produktů jednoduchých na přípravu. A jak již bylo zmíněno na začátku,

naší snahou je zákazníkovi ušetřit práci, proto byla do sortimentu zařazena již připravená marinovaná masa, např. Vepřová krkovička bez kosti s česnekovou marinádou či Vepřová pečeně s brusinkovou marinádou. Dalšími výrobky pod značkou Maso Planá jsou syrové výrobky, mezi kterými naleznete Norimberské klobásky nebo Grilovací klobásku paprikovou. Výrobky jsou baleny do fialových misek a na každé unikátní etiketě je uveden recept na přípravu daného produktu.

I v letošní nabídce grilovacího sortimentu se snažíme nabídnout výrobky, které přináší nezaměnitelné chuťové zážitky.

*Marketingové oddělení,
Kostecké uzeniny a. s.*



KMOTR PŘINÁŠÍ VÝHRY I ZÁBAVU

V letošním roce oslaví společnost Kmotr – Masna Kroměříž a. s. významné jubileum existence značky KMOTR. Oslavit se ho rozhodla prostřednictvím dvou marketingových aktivit.

Nejdůležitější událostí letošního roku je spotřebitelská soutěž, která bude probíhat od 1. 8. do 31. 8. 2011 na území České i Slovenské republiky. Soutěž bude mít jednoduchá pravidla. Každý, kdo si zakoupí výrobek značky Kmotr se soutěžní etiketou, může vyhrát jednu z 5000 cen. Jestli zákazník vyhrál, zjistí ihned po ote-

vření soutěžní etikety. Do soutěže bude věnováno oblečení pro volný čas „drsného chlapa“ značky Kmotr a masné výrobky. Jednotlivé součásti kolekce oblečení jsou vyrobeny na zakázku přímo pro účely výher v soutěži.

Samotná oslava významného jubilea společnosti proběhne 6. srpna na Velkém náměstí v Kroměříži, kdy se spolu s Kmotrem vrátíme zpět v čase do 20. let minulého století. Všichni, kteří přijdou nasát atmosféru starých časů, se budou moci zaposlouchat do jemných melodií přerovského Academic Jazz Bandu, projet se na historických kolech či se naučit charleston. Během celého dne bude pro návštěvníky nachystáno mnoho soutěží spojených jak s 20. léty, tak mafiány. Jako výhry budou nachystány výrobky Kmotr. Odměnu dostane od Kmotra každý, kdo přijde oblečen v duchu 20. let. Celá



akce je spolupořádána s Veterán klubem Kroměříž, který každoročně připravuje pro milovníky historických automobilů a motorek lákavou podívanou.

Ať už se budete účastnit soutěže, či se za námi přijedete 6. 8. 2011 podívat do Kroměříže, nepamenejte, že letos v srpnu nejen chuť, ale i zábava má svého Kmotra.

*Petra Uiberlay,
KMOTR – Masna Kroměříž a. s.*

JE LIBO MAMUTA NA ROŽNI?

Začali už lovci mamutů...

Kdysi dávno pračlověk seděl nad mamutem, žvýkal kus syrové flaksy a přemýšlel, jestli by to nešlo nějak jinak. O několik generací později seděl pračlověk u ohně, žvýkal výborný mediumrare steak z mamuta a říkal si, jaký je vlastně ten gril skvělá věc. Opékání je nejstarší způsob úpravy jídla. Podle všeho to začalo tím, že v pravěku sem tam hořela step. Naši prapředci nebyli příliš vybíraví – slupli, co našli, i když to bylo mrtvé pár dní a lehce očouzené. A protože se takové jídlo dobře žvýkalo a dobře chutnalo, vznikla v pravěké hlavě myšlenka si tohle dopřávat každý den. Od té doby začali být naši předci až nechutně vybíraví. Ono takové dobře udělané maso je totiž docela věda. A tak celé generace chlapů rožnily, opékaly a grilovaly a pokoušely se zjistit, jestli je divoký kur lepší na bukovém, nebo březovém dřevu. Zatímco se muži věnovali této bohu a žaludku libé činnosti, jejich ženy vynalezly rozvařené obilí, džus z kořínků a dietu.

...a grilování současnosti

I přes vzestup obskurních alternativních metod, jako je vaření ve vodě, páře, dušení v omáčce či se zeleninou, chlap zůstal chlapem, a jakožto lovec instinktivně a neodolatelně tíhne k pořádnému kusu masa zakouřenému ohněm. Pravý chlap prostě potřebuje kus flákoty. Ideálně flákoty pěkně propečené na rožni s ohněm a nějakou rafinovanou omáčkou, podle hesla jsme divoši, ale nejsme barbaři. Z mužů se tedy stali ochránci tradic a strážci rodinného grilu. Od pořádného kusu masa fláknutého na rozpálený placák se tisíciletí vývoje, tříbení a pilování techniky stal pořádný kus masa fláknutý na rošt, plotýnku či nádherně rozžhavený lávový... placák. Mamuti už sice vyhynuli, ale grilování nám zůstalo. Oheň je pořád zdrojem tepla a rodinného krbu a také nesmírným potěšením pro všechny pyromaný. Ať už patříte mezi masožravce, nebo býložravce, mrkněte na stránku www.nagril.cz nebo na www.nagril.sk. Najdete tam spoustu skvělých tipů, jak vybírat gril, jak ho pořádně rozpálit či co a jak ugrilovat. Vytvořte si pozvánku na grilovací párty a rozešlete ji svým přátelům. A jestli se vám stránka zalíbí, dejte si ji mezi své oblíbené na Facebooku a pošlete přátelům. Čím více pyromanů, tím líp. Každý týden budou na stránce nové recepty a tipy. Pyrománii, grilu a plným žaludkům ZDAR!

Mamut a jeho parta

nagril
.CZ

V ČEM ZATOPIT

Kousek flákoty už máme, chuť ji pěkně ogrilovat taky, tak co nám ještě chybí? Aha, placák nebo rozeklaná větev. Ale protože opravdu dokonalý placák u ohniště se ve městě těžko shání, pořídíme si nějaké to sofistikovanější nádobíčko. Grilů je řada, jejich hlavní rozdíl spočívá v povrchu a druhu paliva. Na výběr je například klasický voňavý a dýmající ocelový přítel na dřevěné uhlí, plynová bestie s lávovými kameny, elektrický gril pro masové hody doma nebo na balkóně, případně futuristická obří vodní dýmka ve tvaru grilu, která umí maso nejen upéct, ale zároveň i vyudit.

GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Gril na dřevěné uhlí, to je klasika. Grilování pod širým nebem a nezaměnitelná chuť a vůně masa pečeného nad žhavými uhlíky. Ach, ta romantika.

Gril na dřevěné uhlí je Pan gril. Prapředek a dinosaurus všeho grilování, ke kterému se rádi vracíme a který se nám vybaví, když se mluví o zahradní přípravě masa. Věrný druh při kempování a rybářův nejlepší přítel. Jinými slovy, osvědčená a léty prověřená klasika.

Grily na dřevěné uhlí jsou levné, jednoduše přenosné, nacpete je v podstatě kamkoli

a k provozu potřebujete jen pytel dřevěného uhlí. Na výběr bývají lehké plechové a poctivá těžká litina. Lidé je preferují pro nádhernou kouřovou vůni a chuť na nich připravených jídel i atmosféru, která takové grilování provází. Že se do jídla občas dostane trochu popela, to většina z nás ráda přehlédne.

Gril na dřevěné uhlí má ale i své nevýhody. Zprvč musíte pořád dokupovat palivo. Také tuk, který z masa odkapává, se často pálí a uvolňuje škodlivé látky. Tomu se ale dá zabránit tím, že mezi jídlo a horké uhlíky vložíte hliníkový tácek nebo si vyberete



gril s nepřímým grilováním – tedy takový, který nemá ohniště přímo pod grilovaným jídlem.

Výhody:

- nejlevnější
- grily všech tvarů, velikostí a druhů
- lehké, přenosné, dají se postavit v podstatě kamkoli
- nezaměnitelná chuť pravého „old school“ grilu

Nevýhody:

- odkapávající tuk se pálí a vytváří toxiny
- je práce se zapálením a rozehríváním uhlíků
- při grilování blízko horkých uhlíků je větší riziko připálení
- jídlo se připravuje déle

Zdroj energie

dřevěné uhlí, grilovací brikety, dřevo

ELEKTRICKÉ GRILY

Výhodou elektrických grilů je, že je můžete použít prakticky kdekoli, kde je přívod elektriny. Chcete grilovačku v obýváku? Není nic snazšího. Nemusíte se tahat s palivem, nikde nic nekouří, nesype se popel, nemusíte složitě roztápet.

Většina elektrických grilů opéká jídlo na teflonové desce, pod kterou jsou ohřívací spirály. Tak sice přijedete o typickou kouřovou chuť grilovaného masa, ale jídlo je oproti grilu na dřevěné uhlí opečené rovnoměrně. Existuje ale také varianta, kde na topném tělese leží lávové kameny a vy si užijete minerální přírodní chuti lávového grilu.

Výhody

- nenáročná údržba, otřete vlhkým hadříkem
- jednoduchá a rychlá obsluha
- můžete grilovat i v místnosti nebo na balkoně
- lehce přenosné, při skladování nic neušpiní
- regulovatelná teplota
- grilování bez toxinů
- není potřeba dokupovat palivo

Nevýhody

- funguje jen tam, kde je elektrina
- přijedete o klasickou kouřovou příchut grilu na dřevěné uhlí
- dražší

Zdroj energie

elektrický proud

PLYNOVÉ GRILY

Plynový gril není žádná velká věda, jen další způsob, jak dostat flákotu na pořá-



ně rozpálený rošt. Jako zdroj tepla se tu používá sada hořáků napájená z plynové bomby. Plyn se dá regulovat pomocí ventilu, takže vždy víte, jak moc rošt rozpálíte, a hrozí menší riziko připálení masa. K plynovým grilům patří i oblíbené lávové, kde se plynem zahřívají porézní sopečné kameny – grilování na nich dodá masu nezapomenutelnou přírodní chuť.

Pokud máte chuť na krávu ugrilovanou na okraji sopky a v okolí zrovna nic nespoťí, lávové kameny poslouží stejně dobře. Navíc se horkem samy čistí a veškerý tuk z masa se z nich na konci opékání vypálí. Ale pozor – jakmile se začnou drolit, je čas na výměnu.

Výhody:

- gril se rychle rozzhává
- grilujete zdravě a bez zplodin
- regulovatelná teplota
- nekouří

Nevýhody:

- dražší než gril na dřevěné uhlí
- u lávových je občas potřeba vyměnit kameny

Zdroj energie:

plynový hořák

VODNÍ GRILY

Vodní gril je novinkou ve světě zahradní přípravy masa. Ačkoli celý koncept grilování nad vodou zní bizarně, skutečně funguje

a maso opravdu není uvařené v páře, jak by si mnozí mohli myslet.

Vodní gril není hrnec, ale sofistikovaná mašinka, kterou vymysleli zkušení grileři. Ty nebavilo, že se maso připravované nad uhlíky občas přesuší. Ve vodním grilu se jídlo peče nad nádobou s vodou, pod kterou se topí dřevem. Jde vlastně jen o jiný způsob nepřímého grilování, kde pára z nádoby s vodou pomáhá, aby se maso nespálilo a nevysušilo. Gril je zakrytý, aby se teplo z ohně uvnitř pěkně rozprostřelo a kouř zůstal uvnitř. Maso se tak zároveň udí, šťáva kape do nádoby s vodou a ze spáleného tuku tak nevznikají žádné toxické zplodiny.

Výhody

- grilování bez toxinů ze spáleného tuku
- maso se peče ze všech stran rovnoměrně, není potřeba ho otáčet
- můžete zároveň grilovat i udit, případně jen udit
- snadné čištění
- topíte dřevem listnatých stromů, můžete si vybrat i „příchut“

Nevýhody

- novinka, takže dražší
- není mnoho druhů na výběr

Zdroj energie

dřevo listnatých, ideálně ovocných, stromů

Zdroj: www.nagrill.cz

VODŇANSKÉ KUŘE V NOVÉM DESIGNU



REDESIGN ZNAČKY A LOGA

Na jaře, kdy se vše mění a probouzí ze zimního spánku, se Vodňanské kuře začalo převlékat do nových obalů. Nově jsme převlékli všechny naše produkty, a spotřebitel tak velmi jednoduše a rychle pozná svůj oblíbený produkt pod značkou Vodňanské kuře. Celým novým designem prochází žlutá barva evokující teplé sluneční paprsky a spolu se zelenými kopci, ve kterých je umístěné logo, tvoří jednotný ráz všech obalů. Tímto jsme dosáhli nezaměnitelnosti a snadné rozpoznatelnosti v regálech. Redesign pamatoval i na logotyp značky a modernizaci prošlo také logo Vodňanské kuře, avšak symbol značky – malé žluté kuřátko se sloganem „Vždy čerstvé, vždy chutné“, typické pro naši značku – byl zachován.

VÝROBKOVÉ ŘADY

Celkem bylo vyměněno okolo 150 etiket, sáčků a fólií, a to v osmi výrobových řadách.



Všechny kroky směřovaly k tomu, abychom zpřehlednili a sjednotili sortiment značky Vodňanské kuře pro spotřebitele. Řada KLASIK obsahuje standardní a nejprodávanější výrobky, jako jsou chlazené kuře a díly, salámy, šunky a párky, řadu hotovek DO 5 MINUT tvoří výrobky hotové během pár minut, DĚTSKOU ŘADU zase výrobky určené pro naše nejmenší. Tyto výrobky mají speciální složení a např. neobsahují pro děti nevhodná éčka. Speciální sezonní nabídku v řadě GRIL pak tvoří produkty připravené k okamžitému grilování, řada SPECIALIT zase nabízí produkty na trhu unikátní – např. Zlaté kuře s vysokou kvalitou masa. Výrobky vysoké kvality bez



přidaných umělých látek najdou spotřebitelé v řadě NATURAL. Jako jediný český dodavatel nabízíme také výrobky kachní a slepičí pod značkou VODŇANSKÁ KACHNA a VODŇANSKÁ SLEPICE.

V návaznosti na redesign připravujeme i novou koncepci podpory značky, jejíž vizuál vychází ze zmiňovaných „žlutých“ obalů. Nová komunikace značky Vodňanské kuře klade důraz na český původ surovin vstupujících do procesu výroby. Celý koncept se pak nese v duchu sloganu „To nejlepší najdete tam, kde žijete“, kterým chceme podpořit vnímání značky Vodňanské kuře jako domácí, české značky. Podpora redesignu včetně mediální podpory a všech připravovaných materiálů pro



spotřebitele, zákazníky i obchodní tým je připravovaná v duchu nové komunikace a barevnosti.

GRILOVACÍ SEZONA 2011

Jako již tradičně i letos jsme pro vás připravili sortiment výrobků určených pro letní grilování. Opět se jedná o marinované kuřecí masa a uzeninu. Vše je připraveno tak, že stačí už jen rozpálit gril a vychutnat si jedinečně naložené kuřecí maso. Odpadají tím dlouhé přípravy před grilováním, které zaberou čas a na které musíte myslet předem. O to více se pak můžete věnovat příjemné zábavě. Z naší široké nabídky marinovaných mas si vybere opravdu každý. Máte rádi pikantní maso? Určitě oceníte marinádu Salza nebo Flamengo. Naopak pro milovníky jemných chutí jsme připravili marinádu Francouzské bylinky. Kdo má raději tradiční grilovací marinády, pro toho máme Barbeque a Gyros. Marináda Gyros je jednou z novinek této sezony, neobsahuje žádné přidané látky označené písmenem „E“ a je ideální pro grilování s dětmi. Ať už si vyberete jakoukoli ze zmíněných chutí, můžete si k ní vybrat také z různých kuřecích dílů – máte radši stehýnka, křidélka, nebo řízky? Značka Vodňanské kuře vám přeje spoustu slunečných dní a příjemné letní grilování strávené s rodinou a přáteli.

Eva Bagalová,
Vodňanská drůbež, a. s.



Pregrilujte s HYZOU celé leto



Teplé slnečné lúče nakúkajú do našich okien, všade vládne skvelá atmosféra, kvitnú stromy, kvety, bzučia včielky a štebocú vtáčatá. So slniečkom prichádza aj čas grilovania, kedy si môžeme spríjemniť spoločný večer strávený v kruhu rodiny či s priateľmi, užiť si posedenie v záhrade a pritom sa skvele zabaviť.

MARINÁDY

Spoločnosť HYZA a. s. pripravila na túto letnú sezónu vynikajúcu NOVINKU – HUBOVÚ MARINÁDU. Stačí zavrieť oči a nechať sa unášať omamnou vôňou hribov.

Skvelá kombinácia hydínového mäsa a húb určite poteší všetky vaše zmysly.

Môžete si vybrať z čerstvých marinovaných kuracích krídel, dolných stehien, horných stehien či rezňov, každý podľa toho, čo má rád.

Preneste si kúsok lesa aj do vašich domácností a potešte svojich blízkych a priateľov!

Pre milovníkov pikantnejších príchuťí máme pripravené chladené kuracie diely – krídla, stehná horné, stehná dolné, rezne, v skvelej mexickej marináde. Nezabudli sme ani na tradičnú príchuť bylín, korenín a cesnaku, ktorú nájdete ukrytú v bylinkovej marináde. Opäť si môžete vybrať spomedzi širokej ponuky chladených kuracích dielov v bylinkovej marináde.

KLOBÁSKY

Kým budete čakať, pokiaľ sa kuracie mäsko dozlatista ugriluje, vyskúšajte naše hydínové klobásky – Zoborskú klobásku alebo

Gril klobásky. Zoborská klobáska má jemne pikantnú paprikovú príchuť. Vďaka svojmu tvaru sa dá rýchlo a jednoducho pripraviť na grile, alebo si ju poľahky môžete opieť na panvici. Balenie Gril klobások pozostáva z jemne pikantnej paprikovej klobásky a bielej „bavorskej“ klobásky. Sú vyrobené z hydínového mäsa, ktoré je ľahko stráviteľné a nezaťažuje vaše žalúdky.

Klobásky sú vhodným a pravým začiatkom každej záhradnej grilovacej párty. Ich vynikajúca chuť a vôňa naštartujú vaše zmysly a ulahodia najväčším hladošom, ktorým sa nechce čakať.

Celý sortiment určený na grilováciu sezónu 2011, ako aj najlepšie tipy a triky na prípravu pokrmov, nájdete na www.hyza.sk alebo www.nagril.sk

Grilujte zdravo a chutne s výrobkami značky HYZA.

Patricia Luptáková,
HYZA a. s.

KRAHULÍK PŘEDSTAVUJE SVÉ LETNÍ FAVORITY

Letnímu jídelníčku svědčí lehkost. Většina z nás to cítí intuitivně, nezávisle na doporučeních „odborníků“ či „ověřených“ dietách, máme prostě chuť na něco lehčího. Krahulík má ve svém portfoliu produkty, které se pro letní dny vysloveně hodí nejen pro své složení, ale i díky své trvanlivosti.

ŘADA FIT

Řada výrobků pod názvem FIT zahrnuje produkty s nízkým obsahem tuku. Patří do ní i dva dnes již klasické trvanlivé salámy, u kterých se nám podařilo tuk snížit, aniž by utrpěla jejich typická chuť. Vysočina FIT je trvanlivý tepelně opracovaný výrobek se sníženým obsahem tuku o 50 % a Poličan FIT je fermentovaná klasika s obsahem tuku nižším o 30 %. Tuk je samozřejmě nahrazen masem, jedná se tedy o výrobky s vyšším podílem čisté svalové bílkoviny. Oba výrobky jsou ve své klasické podobě notoricky známé. Staly se nepostradatelnou součástí svačinek, večerů, pikniků či studené kuchyně českých domácností. Ve své



FIT variantě jsou využitelné úplně stejným způsobem, pouze pomocí jednoho jednoduchého kroku zbavíme své pochoutky podstatné části tuku. Navíc Vysočinu FIT a Poličan FIT lze s úspěchem použít i méně tradičním způsobem, třeba jako součást letního salátu.

PRŠUT

Dalším letním tipem od Krahulíka je Pršut pečeně, jejíž obsah tuku je do 5 %. Pršuty svým středomořským charakterem dobý-

vají české kuchyně již nějaký ten rok. Jsou to luxusní celosvalové produkty, jejichž výroba spočívá ve specifickém technologickém postupu, kdy maso „zraje“ v proudu čerstvého vzduchu, pouze přirozenou fermentací. Díky této, ve své podstatě původní, receptuře je chuť pršutu výjimečná, plná až koncentrovaná a velmi delikátní.

Mnoho našich zákazníků jí pršut samotný, místo chipsů. Jeho využití je ale velmi široké ve studené i teplé kuchyni. Vhodnými doplňky jsou samozřejmě bílé pečivo nebo trvanlivé typu bruschetta či crostini, sýry, olivy, zelenina, ale i typické italské kombinace se žlutým melounem či čerstvými fíky. Krahulík vyrábí kolekci pršutů v řadě exkluzivních produktů Délicatesse.

Pro všechny produkty platí, že jsou přirozeně bezlepkové a bezalergení. Dají se koupit v běžné síti supermarketů v krájené podobě, ve spotřebitelském balení a jejich trvanlivost je 40 dní.

Mirka Kvíčalová,
Krahulík – MASOZÁVOD Krahulčí, a. s.

CAREER DAYS 2011

Společnost AGROFERT HOLDING, a. s., se 3. března 2011 zúčastnila studentského veletrhu Career Days 2011, jehož hlavním posláním je pomáhat studentům nalézt budoucího zaměstnavatele. Pořadatelem Career Days je organizace AIESEC, která je plně řízená studenty a působí ve více než 107 zemích a teritoriích světa.



FIRMA ZBLÍZKA

Jako cílová skupina byli pro Career Days osloveni především studenti VŠCHT, UPCE, ČZU, Jihočeské univerzity ČB, Mendlovy univerzity v Brně, VŠE a dalších vysokých škol. Veletrhu se zúčastnilo celkem 1587 studentů. Stejně jako každý rok měli studenti i letos jedinečnou příležitost individuálního setkání s významnými společnostmi a poznání jednotlivých firem opravdu zblízka. „Firma zblízka“ je stěžejním prvkem Career Days. Výhodou je možnost registrace předem prostřednictvím internetových stránek – díky tomu si aktivní studenti zajistí místa u preferovaných společností a mohou si tak vytvořit harmonogram celého dne. S významnými představiteli Skupiny Agrofert

se setkala 170 studentů a část z nich předala jednotlivým personálním ředitelům své životopisy.

PŘEDSTAVENÍ SKUPINY AGROFERT

Za Skupinu Agrofert se představení jednotlivých společností holdingu ujali významní manažeři v čele s generálním ředitelem Ing. Andrejem Babišem. Mimo jiné byla představena strategie a obchodní politika Skupiny Agrofert a dále potom personální potřeby celého holdingu. Mezi hlavní přednášející patřili kromě Ing. Andreje Babiše také Ing. Zbyněk Průša, generální ředitel společnosti DEZA, a. s., Ing. Josef Mráz, výkonný ředitel AGROFERT HOLDING, a. s., Ing. Petr Cingr, generální ředitel Lovochemie, a. s., Ing. Dan Kurucz, generální ředitel divize speciální chemie, Ing. Jaroslav Kurčík, generální ředitel společnosti PENAM, a. s., a Ing. Daniel Rubeš, personální ředitel AGROFERT HOLDING, a. s. V doprovodném programu následovala panelová diskuse na téma Leadership – zodpovědnost managementu

v dnešní době. Na otázky studentů odpovídal Ing. Andrej Babiš a Ing. Dan Kurucz. V odpoledním programu pokračovali v představování holdingu Agrofert a v diskusi se zájemci o spolupráci Mgr. Karel Pánek, personální ředitel společnosti PENAM, Mgr. Zdeněk Lidmila, personální ředitel Kosteckých uzenin, Mgr. Vladimír Smrž, personální ředitel Lovochemie, a Bc. Jaroslava Doležalová, personální ředitelka Synthesie. Studentský veletrh Career Days byl všemi zúčastněnými manažery primárně využit k navázání kontaktů se studenty odborných vysokých škol, kterým byla nabídnuta budoucí spolupráce na různých pozicích podle aktuálních potřeb Skupiny Agrofert a rovněž účast na Junior programu, který je výborným adaptačním přechodem z teorie do praxe neboli ze studentského do pracovního prostředí. Případní zájemci naleznou bližší informace o aktuálních volných pozicích na webových stránkách www.agrofert.cz

Redakce

ETHANOL ENERGY A. S.



Dne 9. 5. 2011 uskutečnila společnost AGROFERT HOLDING, a. s., akvizici 100% akcií společnosti Ethanol Energy a. s. vlastněné Otakarem Mofkou. Tím došlo ke změně vlastníka společnosti, která se tímto stává součástí Skupiny Agrofert.

Společnost Ethanol Energy a. s. se sídlem v obci Vrды u Čáslavi ve Středočeském kraji se zabývá výrobou bezvodého etanolu určeného k přimíchávání do automobilových benzinů nebo k výrobě čistých alternativních motorových paliv.

Více informací o této nové akvizici přineseme v zářijovém vydání Agrofert magazínu.

Redakce



VÍTE, ŽE...

Pokud vás v minulém čísle zaujala rubrika Víte, že..., která se snažila co nejjednodušším způsobem přiblížit výrobu běžně používaných a všem známých výrobků z různých odvětví Skupiny Agrofert, můžete si nyní přečíst její další díl. Chovatelé vás tentokrát seznámí s postupem produkování kuřat, chemici s procesem vzniku červeného pigmentu a potravináři s výrobou salámu s plísní na povrchu.



JAK VZNIKÁ ČERVENÝ PIGMENT?

Co je vlastně příčinou, že z nebarevných nebo nepestré barevných vstupních surovin vzniká pigment červeného odstínu? Pigmenty získávají svoji barvu tím, že odrážejí, propouštějí nebo pohlcují různé složky viditelného spektra. O barevném vjemu rozhoduje světlo, naše oko a také předmět, na který se díváme. Lidský zrak je schopen vnímat viditelné „bílé“ světlo, což je elektromagnetické záření v rozmezí vlnových délek 400–700 nm. Jistě víte, že „bílé“ světlo není jednotné a lze ho rozložit na spektrum jednotlivých barevných složek (od červené po fialovou). Důkazem, který každý z nás viděl, je barevná duha po dešti, kdy kapky deště podobně jako skleněný hranol rozkládají bílé sluneční světlo na oblouk duhových barev. Po dopadu viditelného světla na červený pigment dochází jednak k pohlcení všech složek bílého světla (kromě červené), jednak k odrazu záření v červené oblasti spektra. Odražené záření doputuje až k oku, kde dopadne na sítnici, kterou podráždí a vyvolá vjem červené barvy. Lidské oko má na sítnici světločivné buňky – tyčinky a čípky. Barevné vidění zprostředkovávají hlavně čípky, které jsou citlivé na červenou, modrou a zelenou barvu. Tyto tři barvy jsou základními složkami bílého světla a je-

jich kombinací může lidský mozek vnímat řadu jemnějších barevných odstínů.

JAK SE PRODUKUJÍ KUŘATA?

Víte, odkud se takové kuře bere? Každé dítě odpoví: „Přece slepička snese vejce, pak ho zahřívá tak dlouho, než se vylíhne kuřátko.“ Ve skutečnosti je to přece jen složitější. V České republice se chovají jen rodičovská hejna kuřat, jejichž potomstvo si kupujeme v obchodech. Skuteční prarodiče, což jsou základní chovné linie, se v ČR vůbec nechovají – nešlechtí. Rodičovská hejna nám produkují tzv. násadová vejce, která se potom umísťují do specializovaných zařízení, kde se v přísně kontrolovaném prostředí líhnou tzv. jednodenní kuřata. Líhně jsou svou povahou vysoce odborná pracoviště, můžeme říci něco jako pražský IKEM. Poté jsou kuřata rozvážena v klimatizovaných automobilech na farmy, kde jsou odchována až do porážky. Dnešní kuře dokáže dosáhnout 2 kg živé hmotnosti už ve 34 dnech. Za svůj život spotřebuje asi 3,5 kg krmiva. Za posledních 40 let se průměrná doba výkrmu zkrátila o 40 dnů, což je zkrácení o jeden den za rok! Velice důležité je, aby kuře na porážce bylo chlazené vzduchem, což zaručuje maximální hygienu a bezpečnost. Dále je nutno upozornit: ke konzumaci dávejte vždy přednost



kuřatům chlazeným před mraženými. Můžete se ale setkat i s kuřaty, která se vykrmují záměrně déle z důvodu chuťových vlastností. Tato kuřata se prodávají pod různými obchodními názvy – Zlaté kuře, Farmářské kuře apod. Za ně si však každý z nás musí připlatit.

JAK SE VYRÁBÍ SALÁM S PLÍSNÍ?

Výroba salámu s plísní závisí na mnoha faktorech, a proto se k ní musí přistupovat s pokorou a vysokými hygienickými nároky. K výrobě se používá maso z prasec, které je pro svoji vaznost vody a barvu nevhodnější. Po porážce a rozbourání jsou vybrány nejlepší kousky masa a zamrazeny. Před použitím dochází k pomalému povolování masa, před úplným rozmražením je surovina rozvážena podle receptury a spolu se solí, kořením a startovací kulturou je rozmíchána na požadovanou zrnitost díla. Poté dochází k rychlému sledu technologických operací – narážení, vyvěšení, osprchování, namočení do roztoku s kulturní plísní a za-



vezení do startovací komory. Od tohoto okamžiku začíná řízený proces zrání, kdy se při určité teplotě nastartuje fermentace, to znamená, že začnou pracovat mikroorganismy z přidané kultury a metabolicky zpracovávat přítomné živiny. Produkují přitom metabolit, kyselinu mléčnou (jde tedy o mléčné kvašení, podobné jako při výrobě jogurtů). Dalším faktorem je vlhkost, která přímo ovlivňuje růst kulturní plísně na výrobku. Ta dodává salámu typické aroma a chuť salámu uherského typu. V další fázi je výrobek přesunut do zrací komory, kde pokračují biochemické procesy, a nastává sušení – výrobek ztrácí až 40 % své hmotnosti. Po šesti týdnech je salám laboratorně zkontrolován, zda neobsahuje nechtěné mikroorganismy, poté je zabalen a připraven k expedici.

Redakce

Zemědělská škola v Benešově již poněkoličtáté **zvitězila**



AGROFERT HOLDING, a. s., je jedním z hlavních partnerů Střední zemědělské školy Benešov. Spolupráce je založena především na hledání mladých talentovaných žáků pro studium na této škole, odborném i praktickém rozvoji studentů a pořádání odborných soutěží.

Každým rokem získávají soutěže v agropodnikání stále více na popularitě. Pro vítěznou školu je to vyznamenání a ocenění práce pedagogů a studentů. V letošním roce probíhalo celostátní kolo této soutěže v polovině dubna v Bystřici nad Perštýnem. Soutěž zahrnovala disciplíny spojené s praktickými dovednostmi, jako bylo stanovení krmné dávky, poznávání plemen zvířat, určování plevelů, semen a hnojiv, v mechanizační části soutěžící poznávali součásti strojů a v části ekonomické zpracovávali úkoly spojené s provozem

zemědělského podniku. Vše završila jízda zručnosti s traktorem s přívěsem. Druhý den soutěž pokračovala ve školních učebnách teoretickou částí, a to odbornými testy opět z předmětů pěstování rostlin a chov zvířat, ekonomika a mechanizace. Na závěr došlo k slavnostnímu vyhlášení nejlepšího studenta čtvrtého ročníku oboru agropodnikání českých zemědělských škol. Vítězem se stal Michal Skalický z Vyšší odborné školy a Střední zemědělské školy Benešov. Tímto úspěchem se benešovská zemědělská škola stala nejúspěšnější školou v republice, neboť si vítězný pohár z této soutěže odvážela již potřetí. V příštím roce ji čeká nelehký úkol, neboť podle pravidel soutěže se stane pořadatelem dalšího ročníku.

*Ivana Dobešová,
Vyšší odborná škola
a Střední zemědělská škola Benešov*

FINANČNÍ ŘEDITEL ROKU 2010



Libor Němeček chápe svoje umístění v anketě Finanční ředitel roku jako ocenění celé rozvojové strategie společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Zároveň vnímá tuto cenu jako uznání práce celého týmu financí, zejména pak Petry Procházkové, která se na řízení této oblasti významnou měrou podílí.

Slavnostním večerem v pražském Grand Hotelu Bohemia a vyhlášením výsledků vyvrcholil ve středu 13. dubna 2011 již šestý ročník prestižního ocenění Finanční ředitel roku.

Výroční cenu Finanční ředitel roku vyhlásil Klub finančních ředitelů (CFO Club) letos již pošesté. Hlavním cílem udílení této prestižní ceny je ocenění mimořádných výsledků v oblasti finančního řízení a zvýšení prestiže, povědomí a významu finančního řízení pro úspěch každé společnosti.

V hlavní kategorii Finanční ředitel roku vybírala vítěze Rada Klubu, členové Klubu a finanční akademie CFO hlasováním na stránkách www.cfoclub.cz z deseti nominovaných, kteří zde byli podrobně představeni. Při nominacích přihlížela Rada CFO Klubu zejména k hospodářským výsledkům firmy, k podílu na řízení a ovlivnění výsledků společnosti manažerem či ke zlepšení ekonomické výkonnosti.

Na třetím místě se umístila Eva Smolíková ze společnosti Siemens IT Solutions and Services. Nominována byla za adaptaci společnosti v návaznosti na změny v holdingu Siemens a ekonomickou krizi. Druhé místo obsadil finanční ředitel společnosti AGROFERT HOLDING, a. s. Libor Němeček. Důvodem jeho nominace byla zejména úspěšná expanze holdingu v krizovém období. Vítězem a v pořadí již šestým držitelem titulu Finanční ředitel roku se stal Michal Nebeský, finanční ředitel společnosti České dráhy. K příjemné atmosféře setkání, kterým provázel Jiří Wrobel, přispěl i hudební doprovod v podání klavíristy Pavla Andogy a vystoupení smyčcového tria Nobles. Program završila přehlídka pánské módy z dílny módní návrhářky Jiřiny Tauchmanové. Nechyběl samozřejmě ani raut doplněný ochutnávkou doutníků Davidoff a vybraných druhů šampaňského.

Letošní program akcí CFO Klubu pokračoval 8. června 2011 diskusním společenským večerem pod záštitou společnosti SAS na téma Očekávaný vývoj na kapitálových trzích.

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 vydavatelstvem **vtf** Mladá fronta a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto titulní strana: Xxxxxxxx. Vaše ohlasy, náměty či připomínky zasílejte na adresu: redakce@agrofert.cz. Loga, produkty a značky uvedené v této publikaci jsou chráněny obchodními značkami.

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2011

v kategorii kysané mléčné výrobky



Uděluje:
Ministerstvo zemědělství
ČR, Českomoravský svaz
mlékárenský

FLORIAN ACTIVE MILIARDY ŽIVÝCH KULTUR

V úžasné chuti Florianu Active jsou připraveny miliardy pomocníků trávení. Každé balení obsahuje jedinečné 3 probiotické kultury, 48% doporučené denní dávky vápníku a jen 1% tuku. Zcela bez lepku a konzervantů, s nízkým glykemickým indexem.

Nechte své trávení hýčkat každý den perfektním servisem od Florian Active.

HYZA



PREGRILUJTE S NAMI CELÉ LETO



NAJLEPŠIE TIPY A TRIKY NA PRÍPRAVU
SKVELÝCH GRIL POKRMOV NÁJDETE NA

www.hyza.sk