

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
JARO 2019



*Živochemie
má unikátní
granulační
linku*

28-29



POLOHRUBÁ MOUKA

NAŠE POLOHRUBÁ MOUKA JE IDEÁLNÍ NA JEMNÉ CUKROVÍ. PŘI VYVALOVÁNÍ ANI PO UPEČENÍ SE NEDROBÍ.



Z ČESKÝCH POLÍ



DO NAŠICH MLÝNŮ



ZABALIT A PŘÍMO DO OBCHODU



TEĎ UŽ JE TO NA VÁS





INDUSTRIÁLNÍ PŮVAB OZDOBIL JARNÍ OBÁLKU

„Nikdy by mě nenapadlo, že průmyslová stavba může vypadat jako skutečné umělecké dílo. Je až neuvěřitelné, že něco tak dokonalého lidé dokáží navrhnout, postavit, zprovoznit...“, svěřila se s prvním dojmem z titulní strany jarního Agrofertu kolegyně. Jak se nám podařilo zjistit, na stavbě nové granulační linky v Lovochemii se podílelo několik stovek lidí a tato výrobní granulovaných hnojiv patří k nejunikátnějším objektům, které v koncernu Agrofert v uplynulých letech vznikly. Kromě moderního pracoviště přinesla mnoho odborných zkušeností všem, kteří se na její výstavbě podíleli, a nová pracovní místa pro operátory.

V hlavním rozhovoru jsme si povídali s generálním ředitelem skupiny Agrotec Martinem Radou o historii firmy, firemní kultuře, plánech do budoucna i o chystaných oslavách 30 narozenin. Martin rada se v Agrotecu pohybuje téměř od jeho založení, a přesto jak sám říká, žádné vyhoření necítí. Jedním z důvodů je určitě i jeho nadšení pro automobilový sport a dvě vítězství v největší automobilové soutěži Rally Monte Carlo.

K dalším tématům jarního vydání patří zdravý životní styl. Zůstat krásní a zdraví chtějí sice bez výjimky všichni, ale jak upozorňuje MUDr. Stanislav Batko z Polikliniky Modřany, kromě této společné touhy toho řada z nás pro své zdraví moc nedělá. Ve své ordinaci se často setkává s těmi, kteří se o změnu životního stylu pokusili až díky vážné nemoci. Jakým způsobem můžeme nejčastějším onemocněním předejít, si s námi povídal na prvním Dnu zdraví, který na centrále Agrofertu proběhl na konci února.

Za celou redakci
Vám přeji příjemné jarní čtení.

Mírka Žirovnická
šéfredaktorka

5
Prezident Slovenskej Republiky
na návštěve Dusla



8-11

Agrotec je moje srdeční záležitost

Rozhovor s generálním ředitelem Agrotecu
Martinem Radou

19
Lovochemie
u zrodu soutěže
pro učitele chemie



34-35

Další revoluce ve vaření:

ochucená vaječná melanz z Papei



36

IDNES KINO v březnu uvedlo
nový seriál **Za oponou**
z divadelního zákulisí

41

**Pekáři sa spojili
a vytvorili
„pekárenský dvor“**



PENAM SE STAL AMBASADOREM KVALITY

Začátkem prosince získal Penam 3. místo v prestižní soutěži „Ambasador kvality České republiky“. V obrovské konkurenci firem, zaměřujících se především na automobilový a další průmysl, se naše pekárenská společnost dokázala dostat až na stupně vítězů. Je to velký krok vpřed a zároveň velký závazek udržet tak vysokou úroveň kvality i do budoucna.

„Jsme velmi rádi, že jsme v takové skladbě konkurentů z prestižních odvětví získali krásné 3. místo. Základem je správně nastavený systém kvality, ale velký DÍK patří hlavně všem zaměstnancům společnosti Penam, protože bez jejich každodenní poctivé práce bychom tuto cenu nikdy nezískali.“
Za Penam cenu převzala ředitelka jakosti Ing. Alice Váchová. ■



ředitelka jakosti
Ing. Alice Váchová.



Vážené kolegyně, vážení kolegové,
vítám vás při čtení jarního vydání AGROFERT magazínu. Doufám, že je pro vás letošek úspěšný. Podle čínského kalendáře by měl být rok 2019 bohatý a plný hojnosti. Věřím, že takový bude pro vás i pro Agrofert.

Letošní první úvodník zahájím jinak. Trápí mne totiž jedna věc, kterou jistě vnímáte i vy. Jsou jí neustálé mediální ataky na Agrofert, které zjevně nemají jiný než politický důvod. Poslední takovou významnou událostí byl článek německé televize o údajném vykořisťování vietnamského dělníka ze strany Vodňanské drůbeže. To mne samozřejmě nenechalo chladným, a tak jsem pátral po tom, co se skutečně stalo. Vyšlo najevo, že se jednalo o zaměstnance, s nímž musela Vodňanská drůbež rozvázat pracovní poměr kvůli závažným kázeňským prohřeškům a že měl bezmála dvojnásobně vyšší mzdu, než v článku uvedl německý novinář. Ač mne potěšilo, že se prokázala vykonstruovanost reportáže, tak se mě osobně dotýká, že česká média toto bezhlavě papouškovala a snažila se vykreslovat Agrofert jako téměř státního nepřítele. Je to ubohé.

Rád bych vás všechny touto cestou požádal, abyste v případě dalších mediálních útoků na koncern Agrofert vnímali, kdo dané informace šíří a v jaké souvislosti. Pokud se totiž vrátím ke zmíněnému případu s vietnamským dělníkem, tak si nelze nevšimnout, že se o toto téma německý novinář zajímal v prosinci 2018, ovšem článek vydal až v únoru 2019 – dva dny před jednáním našeho bývalého akcionáře Andreje Babiše s kancléřkou Merkelovou. Že by náhoda? Chci vám všem poděkovat, že i přes to, jak se nás média snaží ocerňovat, tak vykonáváte svou práci. Všichni bez rozdílu.

Bez vás by Agrofert nebyl.
Přeji vám krásné jarní dny!

Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva

P.S.: aktuálními tématům se věnujeme také v internetovém newsletteru pro zaměstnance koncernu Agrofert. K jeho odběru se můžete přihlásit na <http://eepurl.com/gfQJp5> nebo využít náš QR kód.



EKOLOGICKÁ INOVACE Z SKW PIESTERITZ

CENA ZA PŘÍNOS PRO ŽIVOTNÍ
PROSTŘEDÍ PRO HNOJIVOVÉ
SPECIALITY Z PIESTERITZU



Chemie a ochrana životního prostředí se vzájemně nevylučují. Inovativní hnojivové speciality ALZON® neo-N a PIAGRAN® pro ze společnosti SKW Stickstoffwerke Piesteritz byla v listopadu loňského roku oceněna zvláštní cenou Aliance pro životní prostředí Saska-Anhaltska. Ocenění vyjadřuje uznání za úsilí společnosti z Wittenbergu vyrábět hnojiva na bázi močoviny efektivněji. Mezi finálovými projekty byl oceněn

i přínos SKW Piesteritz v energetické optimalizaci výrobního zařízení neboli revamp výrobní čpavku. I toto ocenění je dokladem toho, že firma je aktivní v mnoha směrech, které přispívají k ochraně a zlepšování životního prostředí. To je i cílem dobrovolného nástroje ochrany životního prostředí Evropské Unie EMAS (Eco-Management and Audit Scheme), v němž SKW Piesteritz už více než 20 let plní své závazky.



DUSLO VYDALO HODNOTNÉ PUBLIKÁCIE



Pri príležitosti uvedenia výroby Čpavok 4 do prevádzky v roku 2018 vydalo Duslo obrazovú publikáciu dokumentujúcu výstavbu výroby, a to od podpisu kontraktu, poklopiania základného kameňa až po ukončenie výstavby, komplexné skúšky a nábeh výroby. K 60. výročiu založenia, ktoré podnik oslávil v septembri 2018, bola vydaná publikácia Duslo 60. Jednotlivé kapitoly slovom, ale najmä krásnymi fotografiami pripomenuli nielen históriu spoločnosti na jej pracoviskách v Šali, v Bratislave a v Strážskom, ale aj investičný rozvoj podniku, ochranu životného prostredia, výrobný program, energetiku, vývoj zamestnanosti, získavanie a starostlivosť o zamestnancov.

Týmito dvoma krásnymi knihami si aj po uplynutí času možno pripomenúť históriu aj súčasnosť Dusla. ■



PREZIDENT SLOVENSKEJ REPUBLIKY NA NÁVŠTEVE DUSLA

Prezident Slovenskej republiky pán Andrej Kiska navštívil v utorok 4. marca 2019 Duslo. Na stretnutí s vedením podniku pán Kiska hovoril o nestabilnom podnikateľskom prostredí, o stave zamestnanosti a o príprave študentov v nedostatkových odboroch na povolanie. Prítomní v diskusii zdôraznili potrebu riešenia problému kvalifikovanej pracovnej sily. Zhodne konštatovali, že časté legislatívne zmeny, ktoré majú vplyv na zamestnávateľov, spôsobujú problémy s plánovaním a výrazne ohrozujú konkurencieschopnosť slovenských podnikateľov. Pán prezident Andrej Kiska si prezrel novootvorenú prevádzku Čpavok 4, oboznámil sa s jej riadením a prihovoril sa zamestnancom na velíne. Zhodnotil prínos novej modernej prevádzky k zamestnanosti obyvateľov Šale a okolia a taktiež význam Dusla samotného pre spolupracujúce spoločnosti.

Vedenie Dusla darovalo pánovi prezidentovi to, čím je podnik známy. Keďže sme najväčší výrobca hnojív na Slovensku, generálny riaditeľ Dusla Petr Bláha odovzdal pánovi prezidentovi dar – hnojivo pre jarné hnojenie prezidentskej záhrady.



AGROFERT RUN 2019 ODSTARTUJÍ ZÁVODY NA PARDUBICKÉM DOSTIHOVÉM ZÁVODIŠTI

- 18. 5. 2019** PARDUBICE, DOSTIHOVÉ ZÁVODIŠTĚ
25. 5. 2019 VALAŠSKÉ MEZÍŘÍČÍ, AREÁL SPOLEČNOSTI DEZA
8. 6. 2019 NAPAJEDLA, AREÁL SPOLEČNOSTI FATRA

Seriál běžeckých závodů Agrofert Run 2019 zavítá i v letošním roce do pěti netradičních běžeckých lokalit. Většina z nich povede areály chemických společností, první a poslední zastávku si ale budete moct vychutnat v přírodě. Běžecké závody, na kterých rádi přivítáme závodníky i s jejich nejmenšími členy rodiny, startují závodem cross country na pardubickém dostihovém závodišti.

VYRAZIT NA KOLO PRO ŽIVOT S CELOU RODINOU? BEZ OBAV

- 27. 4. 2019** DOBŘICHOVICE U PRAHY
11. 5. 2019 MLADÁ BOLESLAV
25. 5. 2019 HUSTOPEČE
1. 6. 2019 VYSTRKOV, AREÁL HOTELU ORLÍK
15. 6. 2019 KARLOVY VARY
22. 6. 2019 VRCHLABÍ
29. 6. 2019 HOLEŠOV



Do partnerské struktury největšího tuzemského seriálu závodů na horských kolech, Kola pro život 2019, se letos opět vrací Agrofert. Pro závodníky bude v místě závodů připravený komfortní skybox. Občerstvení na celém seriálu bude exkluzivně zajišťovat náš Imoba catering a díky bohatému doprovodnému programu si užijí i ti, co přijedou jako doprovod a budou pouze fandit. Pro naše nejmenší je připravený program plný her a zábavy v prostorném jehlanu s hracím kobercem, spoustou hraček a stolních her. Připravené budou i tematické soutěže. Pojeďte s námi na některý ze závodů seriálu Kolo pro život 2019. My tam budeme!



SPORTÁČEK 2019

18. 5. 2019 KARLOVY VARY
25. 5. 2019 ZLÍN
8. 6. 2019 HABRY

Agrofert je v letošním roce jedním ze tří velkých partnerů, kteří podpoří největší tuzemský program náborů do sportovních klubů. Na návštěvníky jednotlivých zastávek čekají víkendy nabitě pestrými sportovními aktivitami.



TRADICE POLNÍCH DNŮ POKRAČUJE



OBJEVUJ A POZNÁVEJ HLAVNÍ TÉMA ZLÍN FILM FESTIVALU 59

24. 5. – 1. 6. 2019

Mezinárodní festival filmů pro děti a mládež je nejstarší, největší a nejvýznamnější filmovou přehlídkou svého druhu na světě. Letošní ročník se ponese v cestovatelském a objevitelském duchu na počest úctyhodných stých narozenin Miroslava Zikmunda. Dlouholetým partnerem této výjimečné akce je společnost Fatra.

I v letošním roce se na těchto tradičních zemědělských akcích dozvíte mnoho zajímavých novinek ze světa rostlinné výroby, moderní techniky a efektivity jejího využití. Akce jsou určeny nejen odborníkům, ale i široké veřejnosti. Na řadě z nich je pro vás připravený doplňkový program.

31. 5. 2019 RADOVESICE

Již 9. ročník oblíbeného polního dne se věnuje komplexní problematice pěstování polních plodin (pšenice ozimá, řepka ozimá, kukuřice).

6. 6. 2019 VNOROVY

Tradiční osivářský polní den se zaměřuje na obiloviny a ukázky polních pokusů spojených s testováním osiv vhodných pro pekaře s názvem Den Penamu.

14. 6. 2019 NEZVĚSTICE

8. ročník tohoto polního dne přinese široký záběr prezentovaných témat od rostlinné až po živočišnou výrobu.

21. 6. 2019 BERNARTICE

Tradiční jihočeská akce se zaměřením na odrůdy ozimých pšeníc a řepky bude připravena v ZZN Pelhřimov.

AGROTEC JE MOJE SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

Když přijdete na recepci společnosti Agrotec v jihomoravských Hustopečích a řeknete, že jdete na schůzku s generálním ředitelem Martinem Radou, hned na vás dýchne všudypřítomná pohodová rodinná atmosféra. „Martin tady má návštěvu,“ telefonuje paní z recepcie o patro výš na jeho sekretariát. V rozhovoru jsme si povídali o historii firmy, o firemní kultuře, o chystaných oslavách třicátých narozenin Agrotecu i o vizech a plánech do budoucna.



Když se člověk rozhledne po Hustopečích, má pocit, že by jméno vaší firmy rovnou mohlo být napsáno i na dopravní značce na začátku obce. Téměř na každém rohu je nápis Agrotec. Prodejny aut, servisy, firemní benzínka... Jaké vztahy máte s městem a s místními lidmi?

Máme velmi dobré vztahy. Mimo jiné díky tomu, že zde cítíme společenskou odpovědnost. S městem spolupracujeme a podporujeme ho. Vnímáme naši společenskou odpovědnost víc než ostatní firmy v okolí. Vznikli jsme tu, sídlíme tu, naši zaměstnanci tady bydlí, takže vzájemné vztahy jsou opravdu velmi dobré.

Můžete zmínit nějaké konkrétní případy spolupráce?

Podporujeme kulturní a sportovní akce. Naše jméno Agrotec nese tělovýchovná jednota, kde podporujeme především mládežnický sport. Místní šachový klub hraje pod naším jménem. Sami organizujeme eventy, kde městu pomáháme, například Kolo pro život, nejvyšší šampionát rallye organizuje Agrotec autoklub v AČR, pořádáme dny otevřených dveří, kdy k nám pozveme obyvatele na exkurzi. Takže akcí je spousta.

Mají lidé zájem se k vám do firmy podívat?

Vždycky. Každý rok přijde více jak dva tisíce lidí, což není na šestitisícové město vůbec málo. A i zde jsou vidět dobré vztahy s místními spoluobčany. Mají od nás auto, používají naše služby, čerpací stanice, servis... Je zde vidět vzájemná důvěra, vzájemné partnerství.

Jak dlouho je Agrotec v Hustopečích? Sahá jeho historie i do dob minulého režimu?

Dříve tady bylo zemědělské družstvo, které se věnovalo zkoušení a testování zahraničních zemědělských strojů. Spolupracovali se státní zkušebnou. Pan Losenický založil na začátku roku 1990 družstevní podnik Agrotec, který se následně v listopadu stejného roku odštěpil a vznikla akciová společnost Agrotec. Začal se zde budovat podnik na bázi prodeje a servisu zemědělských strojů a postupně se přidávaly další aktivity. Následně přišla osobní auta, nákladní auta a zemědělská technika. Důležitým momentem bylo spojení s Fiatagri, a Ivecem. Byli jsme tedy hodně napojeni na Itálii, Fiat Group a na tom všem se postupně vybudova-

la celá firma s tím, že nakonec ještě přibýly stavební stroje. To jsou čtyři pilíře, na kterých dnes Agrotec stojí – osobní auta, lehká užitková a nákladní auta, zemědělské stroje a stavební stroje. A k tomu všechny potřebné služby. Prodej, poprodejní služby, servis, náhradní díly, technická podpora. A právě tyto služby jsou naší přidanou hodnotou, kterou zákazníkovi dáváme.

Můžou vedle sebe taková čtyři relativně různorodá odvětví fungovat?

Ano, protože Agrotec má výborný tým zaměstnanců. Každá činnost má svoji pozici ve skupině Agrotec, svoji úlohu a svůj tým. V osobních vozech jsme regionální dealeri, v zemědělské technice jsme v pozici importéra. Podnikáme ve třech zemích střední Evropy, Česku, Slovensku a Maďarsku.

Skočím vám do řeči. Kolik osobních aut ročně prodáte?

Více jak 2000 za rok. Prodáváme nové i použité vozy, které vykoupíme od klientů v rámci obnovy vozového parku nebo nakoupíme pro naše autobazary. V lehkých užitkových a nákladních autech prodáme také přes tisíc vozů. A to mluvím jen o Česku. V pří-

padě zemědělské techniky jsme v loňském roce v ČR, na Slovensku a Maďarsku prodali 1200 traktorů, což je neuvěřitelně dobrý výkon. Každá činnost má svoji organizaci, svůj tým, a tito lidé vytvářejí prostředí Agrotec Group. To umožňuje využívat vzájemných synergií. Máme možnost třeba farmářovi prodat traktor i lehké užitkové auto nebo osobní auto.

Kolik máte zaměstnanců?

V celkem třech zemích dromady přes tisíc zaměstnanců a celá skupina umí společně vytvořit úžasné výkony. Saháme si na obrat přes devět miliard korun.

A zisk před zdaněním?

Ten je dostatečný, protože i v situacích, kdy expandujeme, udržíme rentabilitu i výkon skupiny na takové úrovni, abychom mohli stále investovat a rozšiřovat se.

lidí. Zvolili jsme taktiku, že budeme s týmem připraveni pro dobré roky, až se ekonomika zase začne zvedat. A velmi dobře to vyšlo. Od roku 2010 jsme zase začali velmi rychle růst a rychle jsme se vrátili na úroveň před krizí. Zachování týmu bylo největší výhodou pro další rozběh.

Příští rok oslavíte 30 let existence.

Jak budou oslavy vypadat?

Rádi bychom to spolu oslavili. Jak se zaměstnanci, tak se zákazníci i obchodními partnery. Všechny tři skupiny jsou pro nás důležitým prvkem. Přemýšlíme nyní, kdy, kde a jak. A jak nejlépe promítnout celou třicetiletou historii firmy. Jsem hrdý na to, že jsme firmu dokázali 30 let budovat a firma dnes je stabilní, silná, s velkým respektem na trhu a silnou odpovědností. Máme velmi dobrý rating jak u bank, tak u dodavatelů. Agrotec je známý tím, že zaplatí své

Vznikne i kniha k třicátému výročí?

Taktéž ji zvažujeme. Vydali jsme knihu již k 25. výročí. Nechceme se ale opakovat, uvidíme, jak publikaci tentokrát pojmem. Máme pár nápadů a směrů, kudy se vydat. Možná ji založíme na lidském příběhu zaměstnance, který firmou procházel.

Je tu někdo celých 30 let?

Zrovna včera jsem několika zaměstnancům předával plakety za odsloužených 25 let ve firmě. Máme i několik spolupracovníků, kteří tu budou 30 let. Mně osobně budou chybět do třicátky tři měsíce, nastupoval jsem do firmy v lednu 1991. Řada původních zaměstnanců už je v důchodu, ale věřím, že nějakou nit vinoucí se historií celé firmy, příběh života jednoho člověka, určitě najdeme.

U vás osobně je to tedy také výkon. Bez mála 30 let u jednoho zaměstnavatele, to

„JSEM S FIRMOU
HODNĚ SPOJENÝ A FIRMA
PRO MĚ HODNĚ ZNAMENÁ.“

„JSEM HRDÝ NA TO,
CO JSME DOKÁZALI
ZA 30 LET VYBUDOVAT.“



Takže růstová křivka jde stále nahoru?

Ano. Dnešní Agrotec stojí na základech původního Agrotecu, který pan Losenický vybudoval. V roce 2006 se rozhodl, že ho prodá a stali jsme se členem skupiny Agrofert. Řekl bych, že jsme se od té doby v rámci týmu zdvojnásobili. V roce 2006 jsme měli asi 520 lidí, dnes jich je přes tisíc.

Poznamenala vás nějak ekonomická krize, která byla na přelomu desetiletí?

Samozřejmě. V roce 2008 a 2009 jsme ztratili hodně tržeb. Diskutovali jsme tehdy, jak se k tomu postavíme. Jsem velmi rád, že jsme udělali společné rozhodnutí, že si zachováme tým a budeme dělat všechno pro to, abychom mohli složité období přečkat. Odešlo jen pár

závazky, a zaměstnanci vědí, že dostanou včas výplatu. Historicky se nikdy nestalo, že by zaměstnanci měli zpožděné výplaty.

Je už nějaká představa o podobě oslav?

Určitě, připravujeme zajímavý event. Za těch 30 let máme velký tým zaměstnanců, velkou spoustu zákazníků i dodavatelů. Plánujeme, že bychom udělali akci, kde by se postupně setkali. Připravujeme zajímavý program. Rádi bychom tam také prezentovali vývoj techniky a našich služeb. Chceme dát vedle sebe techniku od roku 1990 až do současnosti. Taktéž upozornit na milníky ve vývoji firmy. Zažila řadu změn, mnoho nových věcí. A vždy to tým dokázal zvládnout a šli jsme dál.

není v dnešní době úplně obvyklé...

Nastoupil jsem, jak už jsem říkal, v lednu 1991. V dubnu toho roku se získal v Brně nový objekt a dohodli jsme se s majitelem, že tam půjdu dělat ředitele a jednatele dceřiné firmy Motortec.

Kolik vám v té době bylo let?

24 roků. (usmívá se)

To je slušný start kariéry...

Byl jsem mladý, ale dostal jsem úžasnou důvěru od majitele. Mnoho jsem se od něho naučil. Dostal jsem prostor, dostal jsem šanci. A velkou výzvu. Pak za mnou majitel přišel v roce 1999 a říkal, že by bylo dobré, kdybych se vrátil do Hustopečí, a stal jsem se ře-

ditelem divize nákladních vozidel. Tam jsem byl až do vstupu do Agrofertu. Od roku 2007 jsem na pozici generálního ředitele. Ano, jsem tu už takhle dlouho. Prošel jsem spoustou příběhů a situací, poznal jsem mnoho lidí, se spoustou spolupracovníků mám osobní přátelský vztah. Jsem s tou firmou hodně spojený a firma pro mě hodně znamená. Je pro mě velkou srdeční záležitostí. A proto mě to pořád baví.

Takže žádné vyhoření po 30 letech?

Ještě žádné nevnímám. (usmívá se) Stále ráno vstávám s tím, že chci jít něco dělat. Snažím se dívat dva, tři roky dopředu. Neustále přemýšlím, co budeme dělat, kam půjdeme a proč tam půjdeme. Mám kolem sebe tým kompetentních lidí a můžu se na ně spolehnout. Mám velký prostor pro to, abych přemýšlel, co můžeme dělat každý den a kam s firmou půjdeme dál. A druhá úžasná věc – mám velký prostor i od Agrofertu. Budovat, investovat, pracovat s týmem. To mě dává úžasnou energii pro mou další práci.

základ. Asi všichni si dokážeme představit, že jednou přijde doba, kdy si osobní auto nebudeme kupovat, ale budeme ho sdílet. Pak prodejce nebude prodávat auto, ale bude prodávat, kdo si ho kde půjčí a na jak dlouho, možná bude prodávat také elektrickou přípojku pro elektro vůz do garáže. Na to budou navázány systémy karet, bonusů a tak dále. Totéž vidím i v zemědělství. Zemědělec bude dostávat jako bonus informace o stavu půdy, mapování, a všechno tohle vytvoří systém, kterému se dnes říká precizní zemědělství. Autonomní řízení strojů umožní, že jedna obsluha ovládá třeba několik strojů na poli, které spolu komunikují.

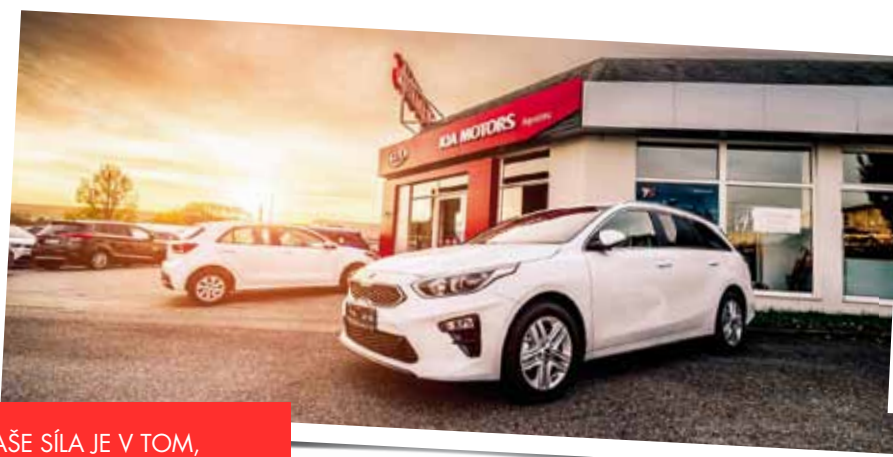
Takže budoucnost vidíte především ve službách?

Ano. Tam, kde zákazník uvidí logo Agrotec Group, musí mít jistotu, že dostane vysokou kvalitu služby. Není to jednoduché vybudovat a nastavit, ale náš zákazník už ví, že se o něj zajímáme, že mu pomůžeme a že vyře-

šujeme stejně jako u všech ostatních firem. Na trhu práce chybí řemesla. Nejsou mechanici, technici... Začali jsme spolupracovat se školami a vychováváme si učně. Začali jsme se také zajímat, proč někteří lidé, kteří nastoupili, poměrně brzy odcházejí, co se děje. Nechci to zakřiknout, ale v posledních měsících jsme na tom mnohem lépe a máme týmy naplněné a stabilizované. I když třeba v naší provozovně v Domažlicích je těžké sehnat technika, protože všichni místní jezdí pracovat do Německa.

Bojujete s fluktuací?

Za velké plus považuji fakt, že u nás ve firmě je stále silný tým, který je schopen svou práci dělat takhle dobře. I když se nás dotýká extrémně nízká nezaměstnanost a přetahování lidí do jiných firem, naše síla je v tom, že nestojíme na jednom člověku, ale na týmech. I když by odešel náš nejlepší odborník, tak jsme schopni jeho odchod překonat. A takové odchody se dějí. Někdy mám pocit, že jsme



„NAŠE SÍLA JE V TOM, ŽE NESTOJÍME NA JEDNOM ČLOVĚKU.“

Nikdo z Agrofertu vám do práce nemluví?

V rámci pozice majitele ano. Samozřejmě že se mě ptá: Co děláš? Proč děláš? Kdy se to vrátí a s jakým výsledkem? To jsou oprávněné otázky. Ale dostávám možnost rozhodnout se, jít do toho a pracovat s tím, což je úžasné. A úžasná je, když mi majitel trvale dává možnost investovat vydělané prostředky do rozvoje.

Chytnu vás za slovo – kde vidíte Agrotec za pár let?

Mám jasnou představu. Dnešní doba je v některých oblastech velmi rychlá a přináší nové technologie. Pozoruji, jak se mění dodavatelé a jak se mění produkty a trhy. Agrotec Group v nejbližších letech vidím jako firmu, která neprodává produkty, ale prodává balíčky služeb. Klíčová bude služba, nikoli samotný produkt, i když ten je samozřejmě

šim jeho problém. Taktéž jsou pro nás důležité zaměstnanci, aby měli pocit, že u nás chtějí pracovat. Lidé, kteří chtějí ve firmě pracovat a jsou u nás spokojeni, pak svoji spokojenost přenášejí i na zákazníky.

Říkají vám zákazníci, že jsou spokojeni a vracejí s k vám?

Jistě. Bez důvěry zákazníků bychom nebyli tam, kde jsme. Máme dnes plné servisy, máme spoustu klientů, kteří se k nám historicky vracejí. Máme zhruba 35 tisíc klientů, kteří si v posledních dvou letech něco koupili.

Říkáte, že máte plné servisy. Máte dost zaměstnanců, nebo se stejně jako ostatní firmy potýkáte s nedostatkem pracovníků?

farmou pro naši konkurenci. Není to masové, ale někdy se to stane.

Je něco, co se za 30 let nepovedlo?

Něco, na co nejste zrovna pyšní?

Samozřejmě. V životě se člověku spousta věcí nepovede. Vždycky svému týmu říkám: Je důležité, aby se nám 60 % věcí povedlo, protože i když se nám 40 % nepovede, tak výsledek je stále plusový a pozitivní. Nikdo nemůže říct, že nikdy neudělal chybu. Třeba něco neodhadl a rozhodl v ten moment špatně. Důležité je, že jsme takový moment překonali a že chybu neopakujeme. Uvědomit si chybu a přiznat chybu je cenné a potřebné.

Můžete být konkrétní?

Ode mě osobně počínaje až do týmu dolů. Třeba fakt, že nám zkrachoval jeden náš dealer na Slovensku, kterému jsme dlouho důvěřovali. Obchodně se mu již nedařilo, ale stále

jsme neměli sílu spolupráci včas ukončit. Pro mě byla chyba, že jsme se nedokázali včas rozhodnout.

Agrotec v posledních letech také plnil stránky novin kvůli údajnému ovlivňování jedné státní zakázky. Případ se táhne už od roku 2013. Jak vám bylo, když sem tehdy přišel policejní Útvar pro odhalování organizovaného zločinu?

Nepříjemně. Bylo to nejméně příjemné období mého života. Je to něco, s čím se setkáváme každý den. Odznak ÚOOZ jsem viděl poprvé v životě. Ve stejný den byli i u našich kolegů doma, kde dělali domovní prohlídky. Po určité období jsem při každém zazvonění telefonu nervózně čekal, co se zase děje. Druhá věc je, že společnost, okolí, takovou věc hned odsuzuje bez znalosti jakýchkoli podrobností. Ze dne na den z nás byli mediálně prezentováni zloději a podvodníci. Bylo to velmi nepříjemné, protože my jsme nic neprovedli, ale nedokázali jsme

mandát porušovat zákony. Pokud tohle budeme ctít, můžeme si být jistí, že jsme nic neprovedli. Pro příklad – nikdy nebudu souhlasit s tím, aby zaměstnanci jezdili služebním autem soukromě a nevykazovali kilometry. Nikdy nebudu souhlasit s tím, aby kdokoli jel autem s označením Agrotec po dálnici 180 kilometrů za hodinu. Proto každému říkáme, že v tomto případě porušuje zákon. Tohle je určitá hodnota, kterou když firma žije, můžeme si pak být jistí, že by nemělo přijít jakékoli obvinění, že někdo porušuje zákon.

Pamatuju si, že tehdy byl tlak skutečně obrovský. Kdekdo z novinářů by Agrotec nejraději viděl na šibenici, ale dnes o osvobozujícím rozsudku, i když zatím nepravomocném, média sborově mlčí...

Přesně tak. Bohužel. Bylo to těžké období. Pro zaměstnance, pro mě, vysvětlovat vše třeba i rodině a přátelům a uvádět na pravou míru věci, které vidí v televizi. Sice nám vě-

„MÁM PROSTOR,
ABYCH PŘEMÝŠLEL,
KAM S FIRMOU DÁL.“



čelit společenskému a mediálnímu nátlaku. Někteří o nás říkali, že jsme velcí podvodníci a všechno, co jsme tady vybudovali, je jeden velký podvod.

Říkali vám to i zákazníci?

Někteří ano, ale bylo jich velmi málo. Snažili jsme se jim vše vysvětlit. Vždy jsme jim říkali, že věříme v to, že se ve finále prokáže, že jsme nic neprovedli a že pracujeme dál a počkáme si na rozhodnutí soudu.

Věřil jste od počátku svým lidem, že jsou nevinní?

Věřil. Dávali jsme jim maximální podporu. Byl jsem velmi rád, když postupně z celkových tří dva byli zproštěni obvinění. Jsem moc rád, že dnes máme sice zatím nepravomocný, ale osvobozující rozsudek soudu jak nad naším zaměstnancem, tak nad Agrotecem jako právnickou osobou. Nechci, aby to znělo jako klišé, ale nikdy jsme nedostali od nikoho

řili, ale dennodenně bylo v televizi, že Agrotec je darebák. Cítím se dodnes hrozně moc ponížený a ukřivděný. Mrzí mě, že novináři nejsou natolik objektivní a féroví a nedokážou pozitivní informaci použít.

Snad vše nakonec dobře dopadne. Pojdme k příjemnějším věcem. Jak relaxujete ve volném čase? Vidím zde v kanceláři mnoho vystavených pohárů z automobilových soutěží... Který z nich je nejceněnější?

Tyhle dva. (říká procítěně a hrdě ukazuje rukou na polici nad hlavou) Jsou za vítězství ve třídě na Rallye Monte Carlo. Jde o nejuznávanější a nejslavnější závod na světě. Má 125 let historie.

Jak dlouho se motosportu věnujete?

První soutěž jsem jel ještě za Svazarmu v roce 1987. Vždycky mě to táhlo. Už jako malý kluk jsem se s tátou ve Vrchlabí chodil dívat na rallye.

Pocházíte z Vrchlabí?

Ano.

Co vás přivedlo na opačný konec republiky?

Manželka. (směje se) Studoval jsem v Brně na technice a tam jsme se poznali. Studoval jsem konstrukci spalovacích motorů. Vždycky jsem v tom oboru chtěl být. Před vysokou školu jsem vystudoval automobilovou průmyslovku. K rallye jsem se pak pořádně dostal až někdy v roce 2004. Postavil jsem si první auto a jezdím dodnes.

Co byste chtěl ještě dokázat v rallye? Lze dokázat ještě něco víc než vyhrát Monte Carlo?

Tento sport má pro mě dvě roviny. V roce 2004 jsem tady na jižní Moravě také začal pořádat závody. Nejdřív to byly jen malé



sprinty, ale dnes jsme součástí nejvyššího českého a slovenského šampionátu. Chci to organizovat a vážím si každého, kdo je schopen dnes něco pro druhé organizovat. Dobrovolnost se dnes, myslím, moc nenosí. Postupně jsem u nás v Agrotecu našel partu lidí, kteří jsou schopni celou akci zorganizovat. Samozřejmě to není jen o mně, ale jsem opravdu rád, že je tu tým lidí, který dokáže každý rok zorganizovat nejvyšší mezinárodní mistrovský podnik. I region se už za tu dobu naučil, že tu taková akce je. Snažím se vrátit automobilovému sportu, co mi dává. Pokud chci někde jezdit, musím ho také někde organizovat. A druhá rovina je pro mě aktivní účast na rallye. Je to pro mě relaxace. Mám výhodu, že nejsem profesionální jezdec. Nemám žádné závazky, je to mé hobby. Největší odměna pro mě je, že na chvíli uteču tady z té firmy a jedu si na závody vyčistit hlavu. ■

KDO JEDNOU ZÍSKÁ VZTAH K POSTIŽENÝM DĚTEM, TEN HO MÁ NA CELÝ ŽIVOT,"

říká **Mária Gálová**, vítězka
ankety Pomáháme srdcem.

Paní Mária Gálová pracuje v Poliklinice Duslo na Slovensku jako vedoucí zdravotní sestra. Po celou dobu své kariéry ve zdravotnictví se snaží mít kladný vztah k pacientům. Práci s lidmi a pomáhání považuje za smysl svého života – nejen v zaměstnání, ale i ve volném čase.

Když začínala s prací zdravotní sestry, dostala se do zařízení pro postižené děti. Okamžitě je přijala za vlastní. Lásku a pozornost jim vyjadřuje dodnes. Na „své děti“, jak jim paní Mária říká, nedá dopustit a právě tato její mnohaletá péče o zdravotně a mentálně postižené pacienty vedla Nadaci AGROFERT k tomu,



aby paní Gálovou ocenila v anketě Pomáháme srdcem. Že je paní Mária výjimečnou osobností, dokládá třeba to, že vykonává funkci prezidentky Regionální komory sester a porodních asistek v Galantě, pro něž organizuje vzdělávací semináře i společné akce. V roce 2012 získala ocenění Bílé srdce, jež uděluje Slovenská komora sester a porodních asistek, v roce 2016 byla oceněna medailí předsedy Trnavského samosprávného kraje za rozvoj ošetrovatelství. Jak ale sama paní Gálová přiznává, nejvíce energie a chuti pomáhat ostatním jí dodává její vlastní rodina společně s hendikepovanými dětmi, jimž se ve volném čase věnuje. Jak sama v následujícím rozhovoru říká, postižené děti dokáží být ve svém světě šťastné, což mnoho zdravých lidí vůbec nedokáže. A paní Mária se učí být šťastná právě od „svých dětí“.

Chtěla jste pracovat ve zdravotnictví od mala?

Asi ano. Pocházím z rodiny s pěti dětmi, kde nás maminka učila vzájemně si pomáhat. Pomoc druhým lidem pro mě díky tomu byla přirozená. Při rozhodování, kam nastoupit

po základní škole, jsem měla jasnou volbu a v roce 1978 jsem nastoupila do oboru dětská sestra na Střední zdravotnické škole v Trnavě. Nikdy jsem tohoto rozhodnutí ani na chvíli nelitovala.

Co Vás vedlo k tomu, že jste se rozhodla pracovat s dětmi s hendikepem?

Po pravdě, nikdy jsem neuvažovala o tom, že budu pracovat s takovými dětmi. Do života mi tyto děti vstoupily samy. Po ukončení studia na střední škole jsme nastoupila do zaměstnání v nemocnici v Trnavě na dětské oddělení. Pracovala jsem tam 5 let a po ukončení rodičovské dovolené mi bylo nabídnuto místo v sociálním zařízení. Neměla jsem vůbec představu, zda tuto práci zvládnou. Ale od první chvíle jsem si hendikepované děti zamilovala. Šlo o velmi náročnou práci, kterou jsem se postupně učila. Od počátku jsem měla ke klientům kladný vztah. Dodnes je považuji za „moje děti“. Někteří klienti se k nám dostali jako tříletí a dnes už z nich jsou velcí chlapi.

Jak vypadala péče o mentálně postižené děti v době, kdy jste se této oblasti začala věnovat?



V tom období byla sociální zařízení v zcela mimo zájem veřejnosti. Vypadalo to tam jako ve strašidelném zámku, v němž měli klienti zabezpečenu pouze opatrovací péči. V té době panovaly v podobných zařízeních velmi špatné nejen materiální, ale i sociální podmínky. Klienti byli rozděleni do skupin, které vůbec neodpovídaly jejich postižení, na všechny byl k dispozici pouze jeden vychovatel. I přes srdečný vztah, který jsem ke klientům chovala, jsem se rozhodla po 1,5 roce působení z daného zařízení odejít, jelikož jsem nebyla přesvědčena o kvalitě a úrovni poskytované péče.

Vnímáte rozdíl v přístupu k těmto lidem v dnešní době?

Rozdíl je markantní. Ze sociálního zařízení, kde jsem pracovala, se stala krásná budova vybavená moderním nábytkem či hernami rozdělenými podle postižení klientů. Chlapci mají kromě ošetrovatelské péče zajištěnu i psycho-sociální službu. Kromě sester a ošetrovatelek zde působí také vychovatelé, kteří odvedli nesmírný kus práce. Z dětí, které se pouze houपालy na židličkách, jsou dnes osobnosti, které recitují, zpívají, malují, věnují se skládání básniček a zapojují se do všech aktivit.

Co Vás vede k udržování vztahu s dětmi, dnes již dospělými, o něž jste se starala před mnoha lety?

Krásné přátelství, jež mezi námi převládá již po mnoho let, je pro mě vzácným darem. Možná proto, že se chlapci i po polika letech stále těší na společné setkání. Během akcí, které navštěvují, si nejednou popláčou, protože na pódiu vidím chlapce, kteří se těší z každé

ve zmíněném zařízení pracovala, ale hlavně na chvíle, které mohu trávit s dětmi nyní. Setkáváme se tak na společných akcích, a to i na těch, které v současnosti organizuje společnost Duslo. Sama za klienty sociálního centra chodím ve volném čase, nosím jim drobné pozornosti, ale především jim naslouchám a učím se od nich, protože oni dokáží být v tom svém světě šťastní, což mnoho z nás – zdravých lidí – vůbec nedovede. Na jedné z posledních návštěv mne čekalo milé překvapení. Chlapci pro mě připravili poděkování za ocenění od Nadace AGROFERT a dar, který s tím souvisel. Neumíte si představit moje dojetí! Osobně mi poděkovali, předali mi kytici a ručně malovaný obraz anděla. To byl krásný zážitek. Pak následoval i kulturní program, kde nechyběla písnička a vlastní básnička. Kdo jednou získá vztah k postiženým dětem, tak ho podle mě má na celý život. Jsou to moje děti. Přátelé, na které nedám dopustit.



básničky a rozdávají radost celým svým srdcem. Dokonce se zúčastňují i mezinárodních aktivit a absolutně jim nedělá problém jazyková bariéra. Je to až dojemné.

Váš přístup je obdivuhodný. Máte nějaké následovníky například z řad bývalých kolegů?

Myslím, že nikoliv, ale nyní kolem sebe vidím velmi mnoho dobrých lidí, kteří se zapojují do života takto postižených dětí. Pravidelně se s nimi setkávám právě na akcích, o nichž jsem mluvila. Sociální centrum, kde jsme pracovala, vede úžasná ředitelka. Už přes dvacet let doslova žije pro všechny klienty a je především její zásluhou, že se přístup k postiženým dětem změnil. Za to jí patří obrovský dík.

Co Vám a Vaším bývalým svěřencům dělá největší radost?

Největší radost mi dělá každé společné setkání s nimi, mám mnoho pěkných a nezapomenutelných vzpomínek na práci, kdy jsem

Chtěla byste předat nějaké poselství následující generaci zdravotníků?

Zcela jistě to, že každý zdravotník musí svoje povolání vykonávat s láskou a úctou k lidem, ať už jde o nemocné nebo postižené osoby. Vřelý vztah k těmto lidem se jim mnohonásobně vrátí.

A je něco, co byste chtěla říct rodičům, jimž se nedávno narodilo dítě s postižením a s touto novou situací se nyní učí žít?

Je to velmi těžké, protože na příchod dítěte s postižením nejsme nikdy připraveni. Ale mám i ve svém okolí přátele, kteří mají postižené děti. Nejdůležitější je takový dětem dávat hodně lásky a pochopení. Citlivě to vnímají a umí vám takový milý vztah také vracet. Pouto mezi dítětem a rodiči je i v těchto případech opravdu hodně silné a krásné. ■

VÁNOČNÍ SBÍRKA 2018

VÍCE JAK DVĚ STĚ DĚTÍ NAŠLO DÍKY VÁM
POD STROMEČKEM DÁRKY, O KTERÝCH
BY SE JIM JINAK ANI NESNILO

Loňská vánoční sbírka Pomáháme Ježíškovi udělala radost celkem 204 dětem rodičů samoživitelů. Následující děkovné dopisy patří všem kolegům z koncernu Agrofert za jejich účast v této sbírce a speciální poděkování Nadace AGROFERT desítkám ochotných kolegů z firem koncernu Agrofert po celé České republice, kteří nadaci pomohli dárky doručit přímo do rodin.



Dobrý den, moc děkujeme za Ježíška, děti jsou nadšené, hračky jim udělaly velikou radost ☺
Přejeme hodně zdraví a štěstí do nového roku a moc děkujeme za pomoc, kterou jste nám letos i v minulých letech poskytli.

Hana B.



Dobrý den, chtěla bych Vám ze srdce upřímně poděkovat za nádherné dárky pro mou dceru Amálku! Nevím, která z nás dvou byla více nadšená. Opravdu si toho velmi vážím, děláte úžasnou věc. Děkujeme, přejeme příjemné svátky a šťastný nový rok!

Kamila V.



Dobrý den, chtěla bych poděkovat za dárky pro mou dceru. Největší radost přinesla Minnie plyšová, to byl hlavní dárek večera. Posílám aspoň nějaké foto. Dcera se nechtěla fotit a rozbalovat jsem musela já ☺

Jana P.

Děkuji za Vládu za krásné dárky. Byl nadšený, trička nádherná, lego skládal dlouho do noci a letadlo nám jezdilo do vybití baterek, taky se moc líbilo. Posílám foto. Ještě jednou díky všem dárčům za krásné dárky a přejeme krásný nový rok.

Miroslava G.



Dobrý den, děkujeme za krásné dárky. Syn měl obrovskou radost. Mooockrát děkujeme a zároveň přejeme mnoho krásného do roku 2019.

Anna V. a Christopher



DUSLO JE VÍTAZOM SÚŤAŽE ZDRAVÁ FIRMA ROKA 2018

V roku 2018 sa Duslo po piatykrát zapojilo do súťaže Zdravá firma roka, ktorú organizuje Union Zdravotná poisťovňa v rámci projektu Iniciatíva za zdravšie Slovensko. V konkurencii takmer štyroch desiatok firiem súťažiacich v troch kategóriách Duslo zvíťazilo v kategórii Výrobná firma.

Duslo už niekoľko rokov poskytuje svojim zamestnancom tradičné benefity. Ako novinku v roku 2018 prinieslo napr. kurz prvej pomoci a vybrané zdravotné vyšetrenia na Zamestnaneckom dni, spolufinancovalo cyklotrasu z Veče do Dusla a podporilo účasť zamestnancov na celoslovenskom podujatí „Do práce na bicykli“. Okrem toho sa podnik zapojil do celoeurópskej kampane „Zdravé pracoviská kontrolujú nebezpečné chemické látky“. V roku 2018 boli podnikoví hasiči preškolení na simulátore požiarov Firedragon, čím sa zvýšila ich akčioschopnosť pri zásahoch.



JUDr. Silvia Karásiková, personálna riaditeľka Dusla (uprostred) s ocenením.



stav úrazovosti a chorobnosti, vybavenie pracovísk a aktivity Dusla v sociálnej a environmentálnej oblasti realizované pre okolie podniku. Odborníci ocenili, že za 60-ročnú históriu sa Duslo zaradilo medzi TOP firmy Slovenska, ktoré orientujú investície smerom k zlepšeniu stavu životného a pracovného prostredia a k lepšej vybavenosti zamestnancov osobnými ochrannými pracovnými pomôckami (OOPP). ■



Z krásneho umiestnenia sa tešíme o to viac, že o víťazovi rozhodovala nezávislá porota zložená zo zástupcov Ministerstva zdravotníctva SR, Regionálneho úradu verejného zdravotníctva, Inštitútu bezpečnosti práce, pracovného portálu Profesia a Union Zdravotnej poisťovne. Porota ocenila nielen úroveň poskytovaných benefítov, ale aj

A professional portrait of Hana Valešová, a woman with blonde hair, smiling and sitting in a white chair. She is wearing a dark grey textured cardigan over a red and white striped top with a large red circular graphic. She has a gold watch on her left wrist and a gold ring on her left hand. The background is a blurred office setting with warm lighting.

HANA VALEŠOVÁ

FINANČNÍ
MANAŽERKA
AGROFERT, A.S.

Vystudovala jste vysokou ekonomickou školu. Kam a proč jste zaměřila jako čerstvá absolventka?

Výbrala jsem si audit v poradenské firmě PricewaterhouseCoopers. Práce ve velké auditorské firmě umožňuje získat poměrně rychle dobrý přehled o všech oblastech účetnictví, daní, řízení financí, firemních procesů a zároveň pracovat se zajímavými a schopnými lidmi na straně klientů.

Odcházela jste z pozice senior manažerky v oddělení auditu. Jaké nejcennější zkušenosti jste ve firmě získala?

Naučila jsem se na věci dívat s nadhledem a rozlišit, jaké informace jsou pro vedení firmy důležité. Díky tomu, že jsem pracovala s řadou velkých i malých, mezinárodních i českých firem, měla jsem možnost udělat si dobrou představu o tom, co kde funguje a proč a jakou roli hraje finanční oddělení pro efektivní fungování firmy. Také jsem se naučila, že všechno se dá vyřešit, je to především o přístupu. To, že něco nejde nebo se nestihne, v poradenské firmě prostě neexistuje. Naučila jsem se organizovat si práci a řadit úkoly podle priority tak, abych dodržela důležité termíny. Moje další zkušenost je, že nestačí práci pouze odevzdat, ale důležité je dodat nějakou přidanou hodnotu navíc a budovat s ostatními dlouhodobé vztahy, které jsou založeny na vzájemném respektu. Díky téměř 20leté práci pro klienty, myslím, umím zvládnout i situace nebo jednání, kdy druhá strana nemá na věc stejný názor nebo když se věci nevyvíjejí podle původního plánu.

„NESTAČÍ PRÁCI POUZE ODEVZDAT, DŮLEŽITÉ JE DODAT NĚJAKOU PŘIDANOU HODNOTU NAVÍC A BUDOVAL S OSTATNÍMI DLOUHODOBÉ VZTAHY, KTERÉ JSOU ZALOŽENY NA VZÁJEMNÉM RESPEKTU.“

Práce s lidmi bývá náročná. Jaké zkušenosti jste v PwC získala v tomto směru?

Bavilo mě vést lidi a motivovat mladší kolegy. Velké auditorské firmy fungují tak, že každý rok nastoupí množství absolventů vysokých škol, kteří jsou si podobní tím, že mají analytické myšlení, ale je třeba je vše ohledně auditu naučit. Dělal mi radost pracovat s někým, kdo se chtěl naučit něco nového a ocenil, že se mu někdo věnuje.

Jak odlišná bude vaše nová práce v Agrofertu?

Na rozdíl od standardizovaného a silně regulovaného prostředí auditu se jedná o práci v rychlém a živém prostředí, které se neustále vyvíjí a mění. Právě jsem prošla první závěrkou a IFRS reportingem a jsem pozitivně překvapená, jak dobře nastavený reportingový systém koncern Agrofert má. Společnosti vedou účetnictví ve svých účetních systé-

“VELMI OCEŇUJI, ŽE SE MÁM NA KOHO VE FIRMĚ OBRÁTIT, COŽ MI POMÁHÁ SE CO NEJRYCHLEJI ZORIENTOVAT VE VĚCÍCH, KTERÉ JSOU PRO MĚ NOVÉ.“

mech nejen podle lokálních účetních předpisů, ale i podle IFRS (*pozn. mezinárodní účetní standardy*) a do IFRS balíčků se automaticky nahrávají přesná data, která jsou na korunu správně. Reportingové IFRS balíčky jsou detailně propracované i pro všechny potřebné doplňující informace do konsolidované přílohy a provázané kontrolami tak, aby upozornily, že je něco špatně. Je vidět, že za tímto dokonalým reportingovým systémem je obrovské množství práce našeho IFRS konsolidačního technického i metodologického týmu. Toto velké úsilí se ale vyplatilo a koncern Agrofert má podle mého názoru jeden z nejlepších konsolidačních systémů.

Co všechno práce finanční manažerky Agrofertu obnáší?

Zodpovídám za účetnictví a daně společnosti AGROFERT, a.s. Koncern Agrofert připravuje od roku 2018 konsolidované výkazy pouze podle IFRS, a proto vedeme v jednotlivých společnostech účetnictví nejen podle lokálních účetních předpisů, ale rovněž podle IFRS, jak už jsem zmiňovala. Zastřešuji také nové projekty v oddělení financí, jako například elektronickou fakturaci. Moje denní agenda je celkem pestrá a mění se podle toho, jaké další projekty přicházejí.

V Agrofertu jste už 6 měsíců.

Co se vám ve firmě líbí?

Líbí se mi osobní až rodinná atmosféra, která zde panuje. Jsem ráda, že se můžu učit nové věci a být v kontaktu s kolegy, kteří mají ve svém oboru velkou zkušenost. Velmi oceňuji, že se mám na koho ve firmě obrátit, což mi pomáhá se co nejrychleji zorientovat ve věcech, které jsou pro mě nové. ■

Jak se mi daří vybalancovat pracovní a rodinný život

Snažím se, jak se dá. Oba synové hrají basketbal a mladší chodí ještě na plavání. Téměř každý den mají nějaký trénink, takže přes týden toho moc nestihneme. Víkendy jsou často dané basketbalovými zápasy. Ráda trávím volný čas aktivně se syny, případně s partnerem a jeho synem. Jezdíme na výlety na kole nebo si zajdeme do bazény a v zimě párkrát vyrazíme na lyže. Čas si ale najdu i pro sebe. Jdu si zaběhat nebo si zahrát golf. Dříve jsem chodila pravidelně na tenis, který jsem jako dítě hrála. V poslední době se mi ho ale už do programu nějak nedaří zapojit.

Jak si představuji ideální dovolenou

Ráda jezdím s dětmi k rodičům na chatu, kterou mají u přehrady na Vysočině. V létě jezdíme na dovolenou k moři hlavně kvůli dětem, protože milují vodu. V zimě rádi vyrazíme alespoň na prodloužený víkend na hory na lyže.

Oblíbené knihy

Právě jsem dočetla knihu, která se mi moc líbila: Nezlomný od Laury Hillenbrand. Mám ráda autora Simona Mawera, teď jsem si od něj koupila knihu Pražské jaro. Pro jednoduchý relax třeba na dovolené nikdy nezklamou severské detektivky.

Oblíbené filmy

Vzpomínky na Afriku, Rain Man, Hra snů, Velký draft, Neúplatní, Cesta do zatracení, Vítězové a poražení, Nelítostný soubor, Zaříkávač koní, Teče tudy řeka, všechny Bondovky, z českých filmů Pelíšky.

Jakým životním krédem se řídím

Nemám žádné krédo. Možná anglické No pain, no gain. Čím jsem starší, tím více vnímám, že je důležitá pokora. Je dobré si vážit toho, co člověk má a nic nebrat jako samozřejmost. Když je zrovna klid a neděje se žádné drama, nejsou žádné průšvihy a vážné nemoci v rodině, je třeba si toho vážit a být šťastný.



JIŘÍ VYDRA

MARKETINGOVÝ MANAŽER
VE SPOLEČNOSTI
KRAHULÍK – MASOZÁVOD KRAHULČÍ

Prozradíte nám něco o své dosavadní kariérní dráze?

Již od začátku se má kariéra ubírala převážně marketingovým směrem, online marketingem. Pracoval jsem pro firmy z různých oborů na pozici marketingového specialisty – pro výrobce bazénových zastřešení a světlíků, pro internetový obchod i pro společnost poskytující služby v serverovém a webovém hostingu. Nyní pracuji pro společnost Krahulík – Masozávod Krahulčí na pozici marketingového manažera. Tato práce je v mnoha ohledech rozdílná, a tak se na to moc těším.

Proč jste si vybral pro své další působení společnost Krahulík?

Krahulík je v mém okolí známou společností. Má velmi bohatou historii a tradici. Také se zde, což jsem poznal po nějakém čase, chovají k zaměstnancům více než vřele. Je

až s podivem, že tak velká společnost na člověka působí jako velká rodinná firma, rodina. Pozice marketingového manažera je pro mě nová zkušenost a výzva. Práce mě baví a jsem rád, že jsem se rozhodl pracovat pro firmu Krahulík.

Jaká bude hlavní náplň vaší práce v letošním roce?

Letos se chystáme uvést na trh novou produktovou řadu Na gril. Mojí hlavní prací bude její podpora spolu s podporou našich stálých tradičních trvanlivých uzenin. Dále z dlouhodobého hlediska začnu v letošním roce pracovat na sjednocování konceptu produktových řad s optimalizací marketingových nákladů. Dále bych zmínil menší úpravy designu etiket a přípravy redesignu na příští období. Stejně jako v minulých letech nemohu opomenout podporu akcí a eventů po celé České republice. Rád bych

letos aplikoval nové možnosti z online prostředí, které jsem používal v minulosti.

Plánujete nějaké změny marketingového konceptu společnosti?

Určitě bych chtěl pokračovat v konceptu tradiční výroby a propagace, část rozpočtu marketingu věnovat online marketingu. Zúžitkovat předešlé zkušenosti, zvýšit povědomí o značce Krahulík a stabilizovat spolu s obchodním oddělením růst firmy.

Jaké novinky uvede Krahulík letos na trh?

Společnost Krahulík dlouhodobě představuje ideální rovnováhu mezi výrobou tradičních uzenin a bohatou inovátorskou činností. Jak jsem již zmiňoval, letos společnost Krahulík plánuje uvést na trh novou produktovou řadu klobásek Na Gril. Díky unikátnímu výrobnímu procesu nabízí nepřeberné množství chutí od tradiční chuti klobásky až po jedinečné chutě klobásek s medvědí česnekem či papričkami jalapeños.

Zajímáte se jako člověk z marketingu spíše o obaly výrobků nebo o spotřebitele a komunikaci s médii?

Můj zájem je spíše komplexní, obecný. Řekl bych však, že mé preference tíhnu ke spotřebiteli. Nejvíce se zajímám o psychologii člověka, jak na člověka působí konkrétní věci, situace, barvy, sdělení aj. Spolu s tím souvisí i grafika obalu výrobků. Rád bych ale využil veškerých možností, které marketing nabízí, a proto bych se chtěl zaměřit na všechny aspekty marketingu. Neupřednostňovat jednu věc před druhou. ■

Kde čerpám nové nápady pro svou práci

V lese, kde mám klid na vlastní myšlenky.

Jak si představuji ideální dovolenou

Pro mě je rozhodně ideální dovolená hiking a ferraty.

Jaká knížka mě v poslední době nejvíce zaujala

Knihu Pán much bych doporučil všem.

Jakým životním krédem se řídím

Pokud chce člověk inspirovat ostatní, aby byli zapálení pro věc, sám musí hořet.



LOVOCHEMIE U ZRODU SOUTĚŽE PRO UČITELE CHEMIE

Práce učitelů je v dnešní době mnohem těžší než dříve. V konkurenci pestré nabídky filmů, počítačových her nebo zábavy na sociálních sítích je dnes velmi složité děti nadchnout a vzbudit v nich zájem. A právě díky tomu, že svět se rychle mění a mění se i způsoby výuky na školách, Lovochemii napadlo odměnit učitele chemie, jejichž výuka je zábavná a žáky baví.

Mezi učiteli základních škol je řada těch, kteří tento obor vyučují zajímavě a poutavě a dokážou děti pro chemii nadchnout. Nezáleží přitom pouze na počtu exkurzí do chemických podniků nebo výletů do vědeckých center, ale spíše na tom, zda dokážou chemii svým žákům zpřístupnit, ukázat jim její půvaby a krásu a zajímavě propojit vyučovanou látku se světem okolo. „Na základě zkušeností se způsobem výuky a výsledků některých pedagogů, jejichž žáci se úspěšně účastní různých chemických soutěží, které již několik let organizujeme nebo se na jejich organizaci podílíme, nás napadlo tyto učitele finančně a věcně v jejich práci a snaze podpořit a poskytnout jim

motivaci pro další aktivity v této oblasti“, říká personální ředitel Lovochemie Michal Kůrka. „Nápad jsme projednali se zástupci významných chemických podniků a na chemii specializovaných středních škol a také ve Svazu chemického průmyslu České republiky. Poté padlo rozhodnutí, že navržený projekt zastřeší Svaz chemického průmyslu České republiky“.

VÍTĚZNÉ PROJEKTY BUDOU ZNÁMY V ZÁŘÍ

Pro první ročník soutěže vyhlášené v lednu 2019 na www.schp.cz/chemieatraktivne.cz, jejíž výsledky budou vyhodnoceny v červnu 2019, byla navržena pilotní realizace v Ústeckém, Pardubickém a Středočeském kraji včetně hlavního města Prahy.

Do soutěže se mohou se svými projekty zaměřujícími se na atraktivnější výuku chemie hlásit učitelé základních škol, kteří aktivně vyučují chemii. A jak se říká, „iniciativě a fantazii se meze nekladou“, projekty by měly být primárně zaměřeny na výuku ve škole a na to, jak ji udělat zajímavou a poutavou. Přihlášené projekty vyhodnotí odborná komise složená ze zástupců středních a vysokých škol a významných chemických podniků. V každém kraji čeká autory tři nejlépe hodnocených projektů kromě finanční odměny i věcná podpora jejich realizace. Vítězné projekty budou vyhlášeny na Večeru s českou chemií v Praze v září tohoto roku, prezentace vítězných projektů a ukázka jejich realizace se poté uskuteční na celostátní konferenci učitelů v lednu příštího roku.

OD TEORIE K PRAXI

Samotnou soutěží a vyhlášením vítězů by však tato aktivita skončit neměla. Úspěšní učitelé by měli dle svých projektů chemii také učit a své nápady realizovat v praxi. Doufáme, že soutěž najde pozitivní ohlas na straně učitelů chemie a že se tímto projektem podaří dlouhodobě podpořit kvalitní výuku tohoto předmětu na základních a středních školách, a pomoci tak zajistit českému chemickému průmyslu v budoucnu dostatek kvalifikovaných zaměstnanců. ■

**UČME
CHEMII
ATRAKTIVNĚ!**

**Výhra 30 000 Kč
a věcná podpora pro učitele ZŠ.**

Svaz chemického průmyslu
České republiky vyhlašuje
pro školní rok 2019/2020
soutěž o nejzajímavější projekt
atraktivní výuky chemie
na základních školách.

Bližší podmínky soutěže naleznete na www.schp.cz/chemieatraktivne.cz.

SVAZ CHEMICKÉHO
PRŮMYSLU ČR

ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL

NEJCHYTŘEJŠÍ ZPŮSOB, JAK ZŮSTAT ZDRAVÝ A KRÁSNÝ



Zdravý životní styl je dnes v módě. Média se předhánějí v rozhovorech na toto téma s odborníky a lékárny či drogerie jsou plné přípravků, které slibují omlazení a prevenci před nejrůznějšími nemocemi. Zdaleka ne všechny jsou ale lékařsky podložené. I o těchto úskalích hovořil na konci února v Agrofertu MUDr. Stanislav Batko z pražské Polikliniky Modřany. Jeho přednáška odstartovala sérii interaktivních workshopů zaměřených na péči o zdraví, první Den zdraví.

„Nerozumím všemu a nikdo nerozumí všemu, a proto se vám budu snažit představit svůj úhel pohledu. V podstatě všichni z nás toužíme zůstat zdraví a krásní. Existuje sice řada způsobů, jak toho dosáhnout, ale zdravý životní styl je jedním z nejchytřejších a možná i nejlevnějších. Důležité je proto vědět, co ohrožuje naše zdraví nejčastěji, protože na tuhle otázku odpověď máme,“ těmito slovy začal mladý lékař návštěvníky seznamovat s údaji Ústavu zdravotnických informací a statistiky. Z jednotlivých grafů a jeho lékařské praxe vybíráme několik klíčových faktů.

ONEMOCNĚNÍ, KTERÁ BÝVAJÍ NEJOSUDOVĚJŠÍ

Jednoznačně na prvním místě jsou kardiovaskulární choroby (infarkt, mrtvice, ateroskleróza). Na tato onemocnění dnes umírá polovina lidí v České republice. Dále jsou to

nádorová onemocnění, nemoci trávicí soustavy a plicní onemocnění.

KTERÉ Z TĚCHTO NEMOCÍ LZE OVLIVNIT ZDRAVÝM ŽIVOTNÍM STYLEM?

Rizikové faktory vzniku nemocí, na něž dnes lidé nejčastěji umírají a které lze ovlivnit, jsou v zásadě tři: kouření, nedostatek pohybových aktivit a obezita.

Kouření – společný jmenovatel všech čtyřech skupin nejčastěji se vyskytujících onemocnění

Cigarety se staly módní záležitostí na začátku 19. století, kdy se raketově rozšířily spolu s rozvojem průmyslové výroby. Netrvalo příliš dlouho a lékaři zaznamenali prudké zvýšení výskytu infarktů myokardu, mrtvic a nádorových onemocnění. Křivka výskytu nádorů plic začala díky osvětě a faktu, že kouření už ve společnosti není považované

za „trendy“ záležitost, v České republice mírně klesat teprve nedávno.

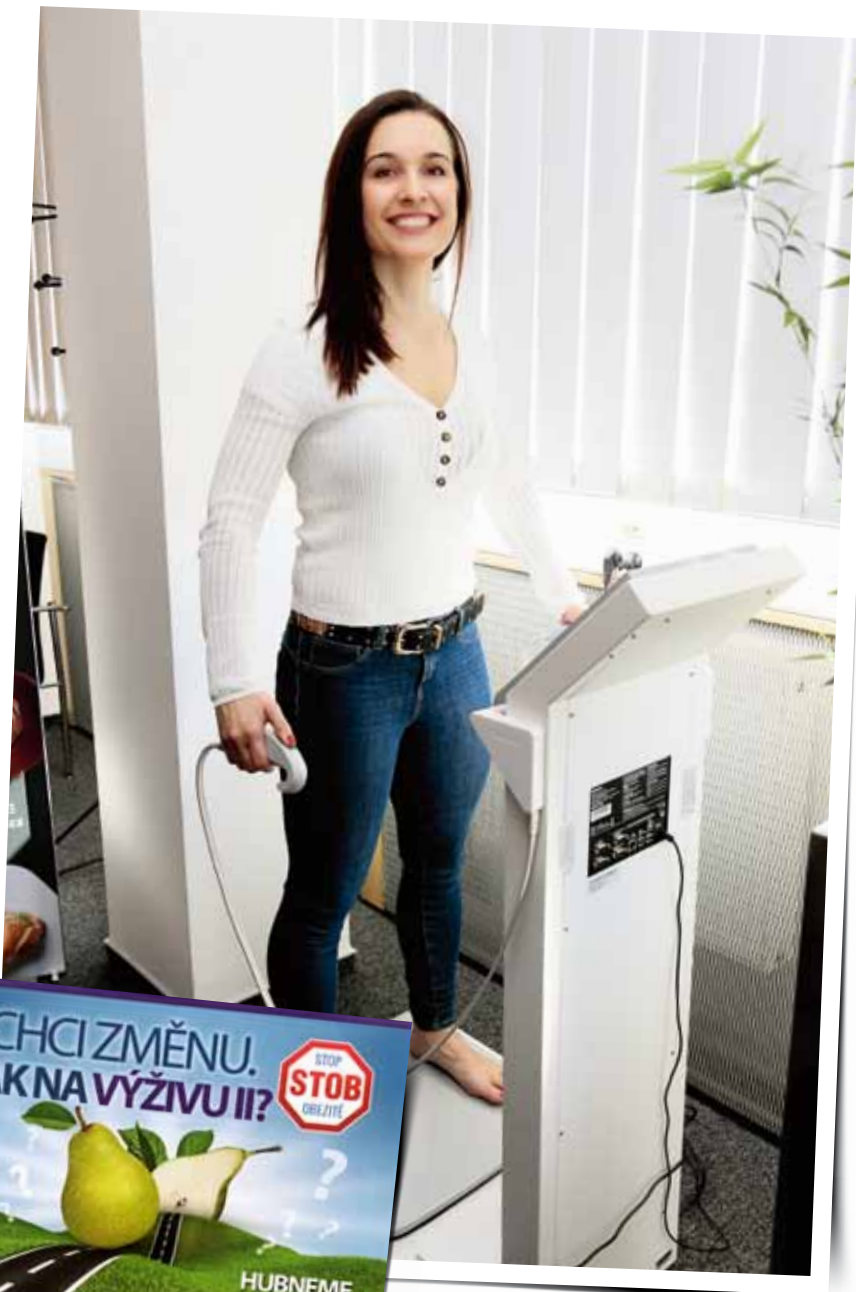
Nedostatek pohybové aktivity – kardiovaskulární onemocnění, diabetes, nádory

Podle současných odhadů trpí nedostatkem fyzické aktivity 60 až 70 % světové populace. Nedostatek pohybu představuje pro člověka stejné riziko jako obezita, dokonce i u štíhlých lidí, kteří nemají dostatek pohybu, existuje zvýšené riziko vzniku nemoci srdce. Je prokázáno, že dvě a půl hodiny střední fyzické aktivity denně snižují riziko kardiovaskulárních chorob o 20 %. Důležitá je ale pravidelnost. Ani aktivní sportovci si po ukončení kariéry nemohou myslet, že pro své zdraví udělali dost, pokud se pohybovým aktivitám přestanou věnovat.

Obezita (BMI Index více než 30) – kardiovaskulární nemoci, nádorová onemocnění

Studií, které sledují vliv stravy na nejčastější onemocnění, je celá řada. Jejich výsledky jsou ale často protichůdné a nelze stoprocentně potvrdit, jaké potraviny patří k těm, které nás před většinou nemocí ochrání. Například ve srovnání tzv. západního, asijského a středomořského způsobu stravování má nejlepší

výsledky středomořská varianta. Lepší výsledky jsou potvrzené především u snížení výskytu recidivy nádorových onemocnění prsu a kardiovaskulárních nemocí. U lidí, kteří konzumují asijskou kuchyni, je prokázané nižší riziko karcinomu tlustého střeva, ale na druhé straně zase vyšší výskyt nádorů žaludku. Způsob stravování Čechů se v poslední době zlepšil a Česká republika už není na předních místech mezi zeměmi s nejčastějším výskytem nádorů tlustého střeva. V dnešní době si lidé mohou odpovědi na jakékoliv téma „vygooglovat“ na internetu a být v podstatě sami sobě lékařem. Přesto je ale řada problémů, na které sami nestačíme, a řada onemocnění by nemusela vůbec nastat, pokud by člověk využil preventivních vyšetření, které dnešní medicína nabízí.



JAK UPRAVIT STRAVU A JAKÝ POHYB DO SVĚHO ŽIVOTA ZAŘADIT

V odpoledním bloku navrhovala výživová poradkyně Marcela Suková každému přihlášenému zájemci osobní plán úpravy jeho jídelníčku. Na místě byly k dispozici informativní brožurky s energetickými hodnotami oblíbených potravin a doporučeným množstvím denního příjmu. Kdo měl zájem, mohl si odnést také motivační brožuru s názvem „Chci změnu“. Nalezl v ní propracovaný návod na kontrolu kalorického příjmu, na nastartování pohybových aktivit pro začínající sportovce a tipy, jak předějit jojo efektu. Nechyběla ani degustace zdravého mlsání a možnost využít přístroje InBody pro detailní analýzu složení těla. Z výsledků měření se všichni dozvěděli, kde konkrétně by měli zredukovat svůj tělesný tuk, kde naopak nabrat svalovou hmotu a jak toho docílit. ■

„MUSÍM BÝT I TROCHU JAKO HLÍDACÍ A PÁTRACÍ PES,“

říká o svém výživovém poradenství **Marcela Suková**, která pracuje v Poliklinice Modřany jako zdravotní sestra. Klientky, kterým radí, jak zhubnout, si dnes pečlivě vybírá, protože volného času má díky osmi vnoučatům čím dál méně.



Za svou kariéru jste pomohla úspěšně zhubnout řadě lidí. Šlo to někdy bez pohybových aktivit?

Pravda je, že při procesu hubnutí je nejdůležitější strava, která je za výsledek zodpovědná z 80 % a pohyb jen z 20 %. Jenže bez pohybu by se nedařilo hubnout zdravě. Pohyb, který člověka baví a netrápí se při něm, vylučuje do těla endorfiny neboli hormony štěstí a zodpovídá za lepší peristaltiku střev.

Jako výživová poradkyně se věnujete především složení jídelníčku. Jak se dnes vyznat v nepřehledné nabídce tzv. zdravých potravin?

Pro mě je mnohem důležitější skladba jídla než to, co je dnes módní. Klientkám s morbidní nadváhou dvaceti až třiceti kilo jsem vždycky doporučovala jídla, která dokáží nastartovat organismus. U každého člověka je to ale jiné, a proto je na začátku důležité najít ten správný klíč k tomu, aby se bazální metabolismus pohnul a tělo začalo tuky spalovat. To bývá na začátku nejtěžší. Mnohem lépe se například hubne lidem, kteří mají přes 100 kilo, než třeba lidem s mírnou nadváhou, a samozřejmě se hůře zbavují nadbytečných kil lidí ve vyšším věku. Pokud ale chceme zhubnout a váhu si udržet, nesmíme se zbavovat více než jednoho kilogramu za týden. Při vyšším úbytku váhy nás totiž většinou nemine jojo efekt. A pořad platí jednoduché pravidlo – energetický příjem musí být nižší než výdej.

Máte nějaké konkrétní doporučení pro redukční jídelníček, který se osvědčil?

Když jsem jako výživová poradkyně začínala, doporučovala se ketodieta (známá je i pod názvem proteinová či bílkovinná dieta). Ta je dnes vzhledem k velké zátěži pro ledviny většinou odborníků zavrhována. Později se začínaly objevovat medicínální diety, které také fungovaly na bázi ketózy. Tělo při nich čerpalo energii z rezervních tuků, především z těch viscerálních, a všichni lidé hubli. Nestalo se, že by někdo váhu nesnížil. Dnes se doporučuje tzv. bio-hubnutí. Po dlouhé době a všemožném zkoušení různých přípravků se mi osvědčila detoxikační kúra C9, která obsahuje všechny minerální a stopové prvky. U ostatních diet se totiž lidé cítili unavení, slabí a tělo jim nefungovalo na 100 %. Díky C9, jejímž základem jsou výtažky z aloe vera, cítí naopak obrovský příval energie. Tuhle dietu jsem vyzkoušela i na sobě, své rodině a několika klientkách.

Jaký byl největší váhový úbytek?

Jedné mojí klientce se podařilo zhubnout o 54 kilo během necelých dvou let a váhu si kupodivu udržuje. Tehdy mi říkala, že mi bude do konce života líbat ruce, protože se cítí, jako by shodila ze zad mladšího bratra. Se všemi svými klienty mám přátelské vztahy, ale musím být trochu i jako hlídač a pátrací pes a hledat chybu v jídelníčku lidí, u kterých dieta nefunguje.

Objevují se dnešní civilizační onemocnění častěji u lidí s nadváhou?

Ano, vidím to v ordinacích každý den. Nejčastějším rizikovým faktorem nadváhy je vysoký tlak, který způsobuje infarkt myo-

kardu nebo různé mozkové příhody. Potom vysoký cholesterol, který zase ucpává tepny, a lidem, kteří ho neřeší, hrozí různé kardiovaskulární choroby. Zmínila bych ale i glykémii nebo diabetes. Tahle nemoc sama o sobě nebolí, ale má velmi závažné následky – spousta diabetiků oslepe, skončí na dialýze nebo jim jsou dokonce amputovány končetiny. Ohrožení jsou i pohybovými onemocněními, jako je dna, osteoporóza či artróza. Když člověk zhubne, projeví se každé jedno kilo na tonometru, a lidem se tak mohou vysadit léky na úpravu vysokého tlaku. Stejně je to i u cholesterolu. Vysazení těchto léků je pro pacienty velká úleva.

Je podle vás dobrá prevence před těmito civilizačními nemocemi krabičková dieta?

Tahle dieta je velmi efektivní, protože zajišťuje pravidelný a vyvážený příjem jídla s dostatkem vitamínů a všech dalších látek, které tělo potřebuje. Člověk se naučí jíst pravidelně a v dávkách, na které by si měl zvyknout. Málokdo si uvědomuje, že třebaže má nadváhu, je podvyživený. Jí málo a špatně složenou skladbu potravin. Někteří lidé mají první jídlo až kolem 11. hodiny a dojíždají se během odpoledne nebo večer. Zastávám názor, že snídat by se mělo půl hodiny poté, co člověk vstane z postele. Na rčení, které s oblibou říkávaly naše babičky, „Snídani sněž sám, o oběd se poděl s přítelem a večeri nech nepříteli“, něco pravdy je. Pokud do sebe večer házíme jídlo jako do popelnice, je to špatně. Všechny tuky se už jen ukládají. ■

VELETRHY V PRAZE A BRNĚ NABÍDLY PRÁCI ABSOLVENTŮM

Tradiční veletrh pracovních příležitostí na České zemědělské univerzitě se v letošním roce vrátil do svých obvyklých prostorů a uskutečnil se 21. února v pražském Suchdole v Kruhové hale. Důvodem byl zvýšený počet vystavovatelů s nabídkou pracovních příležitostí, stáží a praxí. Kariérní dny probíhaly současně i na dalších místech univerzity. Zatímco v Kruhové hale se zájemci mohli seznámit s volnými pracovními místy společností Cerea, Wotan, SPV Pelhřimov a Primagra, na Provozně ekonomické fakultě a Technické fakultě prezentovala aktuálně obsazovaná pracovní místa dceřiná společnost Agrotec. Závěr kariérního dne doplnila přednáška na téma „Jak nastartovat kariéru v koncernu Agrofert“ pod vedením personální manažerky Jaroslavy Doležalové a zástupců dceřiných společností. České zemědělské univerzitě děkujeme za pečlivou přípravu akce a propagaci.



PRAKTICKÉ RADY I KONKRÉTNÍ NABÍDKY

Důvodem druhé zastávky na univerzitní půdě byl 13. března Kariérní den na Mendelově univerzitě v Brně. Společně se stánkem společnosti Agrotec na něm představili personalisté zemědělských společností Navos, ZZN Pelhřimov, Oseva a SPV Pelhřimov pracovní příležitosti vhodné pro absolventy zemědělských oborů. Témata rozhovorů se studenty byla různá. Od diskuze na téma „Jak uspět na pohovoru“ po představení zemědělských profesí v rámci koncernu Agrofert, ve kterých se může uplatnit i mladý člověk bez praxe. O své pracovní zkušenosti se se studenty podělil také zástupce managementu společnosti Uniles. ■

PRECHEZA PODPORUJE ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL

Chemická společnost Precheza se pravidelně věnuje podpoře sportovních aktivit svých zaměstnanců. V loňském roce se na tyto aktivity pravidelně zaměřovala i ve svém firemním měsíčníku *Noviny Precheza* a čtenáře seznamovala s různými druhy cvičení v posilovnách. Zaujaly nás posilovny *Fitness Contorus* určené speciálně ženám a především zkušenosti kolegyně, které si cvičení v těchto posilovnách vyzkoušely.

ANKETNÍ OTÁZKY

1

Co bylo pro Vás impulzem stát se členkou fitness *Contours*?

2

Zpozorovala jste už v době cvičení příznivé změny, ať už na vašem zdraví nebo vzhledu?

ČÍM JSOU POSILOVNY FITNESS CONTOURS SPECIFICKÉ?

Tyto posilovny mají svůj specifický systém posilování. Cvičení probíhá formou kruhového tréninku na cvičebních strojích, které mají jak pozitivní, tak negativní rezistenci (Pozn.: *Posilujete při pohybu nahoru i dolů, čímž se maximalizuje výsledek cvičení*), což je podstatný rozdíl od hydraulických strojů v klasických posilovnách. Všechny cviky a zátěže přizpůsobují trenérky věku, hmotnosti a různým zdravotním omezením a disbalancím každé klientky. Každá členka *Contours fitness* má možnost se každý měsíc zvážit na Tanitě – váze, která zaznamená nejen hmotnost, ale i procenta tělesného tuku, viscerálního tuku, vody, svalové hmoty, vypočítá bazální metabolismus a denní příjem kalorií a hmotnost kostních minerálů a určí metabolický věk každé klientky. To, že žena dokáže cvičením snížit svůj metabolický věk, významně přispívá ke zvýšení jejího sebevědomí.

EVA JEHLÁŘOVÁ

specialistka Technického servisu

1 Zlepšení fyzické a psychické kondice pravidelným cvičením.

2 Určitě. Například mne nebolí záda a zvládnám větší fyzickou zátěž.

DANA LEHNERTOVÁ

referentka Provozní údržby

1 Prvotním impulsem byla pro mě moje dcera, která začala *Contours* navštěvovat v srpnu 2017. Na podzim téhož roku jsem si cvičení přišla vyzkoušet a zůstala jsem členkou dodnes.

2 Změny postupně přicházely a přicházejí, a to jak fyzické, tak psychické. Tělo se postupně zpevnilo a ubylo několik kil. Hodně se mi zlepšila fyzická kondice a to se samozřejmě projevuje i na stavu mé psychiky.

VĚRA BRADÍKOVÁ

bývalá dlouholetá zaměstnankyně PRECHEZA a.s.

1 Po sedmiletém cvičení jógy jsem potřebovala změnu.

2 Již po čtrnácti dnech jsem cítila zlepšení fyzické kondice. Pravidelnou docházkou do fitness se mi podařilo už během prvního měsíce zhubnout 4 kg, většinu tohoto úbytku tvořil tuk. Celé tělo se zpevnilo natolik, že i mí přátelé si této změny všimli

a nešetřili lichotkami, což každou ženu samozřejmě potěší.

IVANA STRŽÍNKOVÁ

laborantka technické kontroly

1 Do fitness *Contours* jsem začala chodit, protože jsem se doma nedonutila cvičit.

2 Dostala jsem spoustu rad a cviků, cvičím pod vedením zkušených trenérek a doufám, že správně, což je hodně důležité. Výhodné je i to, že tyto posilovny jsou otevřené od 7.00 do 19.30 hodin, takže mohu přijít cvičit i při třísměnném pracovním poměru.

BLANKA PINKOVÁ

vedoucí výzkumná pracovnice

1 Můžu si bez výčitek vychutnat dobré jídlo.

2 Samozřejmě, k dobrému jídlu můžu nyní přidat i dezert ☺.

ŠÁRKA KRÁLOVÁ

lektorka angličtiny v Precheze

1 Do fitka mě přivedly zdravotní potíže a snaha pomoci si bez zásahu lékařů.

2 Objevila jsem na svém těle svaly, o nichž jsem dříve nevěděla.

V ČEM SPOČÍVÁ KRÁSA KRUHOVÉHO TRÉNINKU?

Ušetříte čas

V posilovně nemusíte trávit hodiny, abyste na sobě pozorovala změny. Stačí 30 minut 3–4 krát týdně, aby byl pohled do zrcadla radostnější a cítila jste se mnohem lépe. Nikdo vám ovšem nebrání v tom, abyste cvičila déle.

Procvičíte každý sval

Kruhový trénink je sestaven tak, abyste procvičila celé tělo, posilujete rovnoměrně. Trénink pomáhá odstranit mnoho zdravotních problémů, jako jsou bolesti zad, šíje, krční a bederní páteře, bolesti hlavy, inkontinence ...

Cvičení pro vás bude zábava

Na každém z 16 stanovišť cvičíte jiné cviky, které vám trenérka obměňuje podle toho, jak jste stávající cviky zvládla a v případě potřeby zvyšuje obtížnost cviků.

Kardio a silový trénink v jednom

Střídáte aerobní aktivity, při kterých spalujete tuky, s cviky pro zpevnění a zformování postavy. Dostáváte tak to nejlepší z obou fitness světů.

Jedinečný osobní přístup

Po celou dobu cvičení je vám trenérka nápomocná, ráda vám poradí, neustále kontroluje správné držení těla a dýchání, předvádí nové cviky a povzbuzuje vás.

Není překážkou žádný věk, váha či zdravotní stav

Svědčí o tom fakt, že fitness Contours navštěvují jak mladá děvčata, zralé ženy, ženy na mateřské dovolené, tak i seniorky.

Flexibilita rozvržení cvičení v průběhu dne

Fitness Contours mají denní otvírací dobu od 7.00 do 19.30 hodin. Je otevřeno i o víkendech a záleží jen na každé klientce, kdy si v průběhu těchto hodin přijde zacvičit. Neřeší se tedy žádné časovky, což ženám v dnešní hektické době naprosto vyhovuje.

Pravidelná kontrola a zaznamenávání úspěchů

Každá členka Contours fitness má možnost se vždy každý měsíc zvážít na Taniitě – váze, která zaznamená nejen hmotnost, ale i procenta tělesného tuku, viscerálního tuku, vody, svalové hmoty, vypočítá bazální metabolismus a denní příjem kalorií, vypočítá hmotnost kostních minerálů a určí metabolický věk každé klientky. To, že žena dokáže cvičením snížit svůj metabolický věk, významně přispívá ke zvýšení jejího sebevědomí. ■

KRIMI KAUZY

Divize interní bezpečnosti

VEPŘOVÉ NAČERNO

Jestli zde hledáte nový recept na přípravu masa, máte smůlu. V tomto případě vepřového načerno se jednalo o to, že vedoucí výkrmny prasat společnosti Animo v průběhu jednoho roku stačil načerno prodat 24 prasat v hodnotě 61 950 Kč. Aby se na jeho „byznys“ kontrolami nepřišlo, vykazoval tato zvířata jako uhynulá.



ZAPOMNĚTLIVÝ ŘIDIČ

Šetřením bezpečnostního specialisty bylo zjištěno, že řidič externí dopravní firmy během dvou měsíců nevrátil do distribučního centra Kosteleckých uzenin 130 ks EUR palet a 71 přepravek E2. Událost vysvětloval tak, že tyto obaly někde zapomněl. Snad mu trochu osvěžilo paměť, že musí uhradit škodu ve výši 28 822 Kč.



CO JE DOMA...

Klasickou českou průpovědkou, že co je doma, to se počítá, se zřejmě řídil zaměstnanec firmy Synthesia, který si domů odnášel ochranné brýle Uvex a 4 páry latexových rukavic. V tomto případě ale zjevně nepočítal s důslednou kontrolou při odchodu ze závodu.



DVOJICE VÍTĚZŮ SOUTĚŽE ZEMĚDĚLEC ROKU 2018

Titul Zemědělec roku si na konci loňského roku odnesli představitelé firem Podchřibí Ježov a ZD Křechoř – Ing. Bořivoj Rektořík a Ing. Jan Mikulka. V následujících interview jsme se jich ptali, jak dnes vypadá život v zemědělské firmě, jaký je recept na úspěch v tak prestižní soutěži nebo jak spokojeni jsou v roli zemědělce oni sami.

„V ZEMĚDĚLSTVÍ JE ROZVOJ NOVÝCH TECHNologií ŘEKL BYCH AŽ PŘEKOTNÝ“

prozrazuje Ing. Jan Mikulka, ředitel další oceněné společnosti ZD Křechoř a.s.

Jaký je recept na úspěch v tak prestižní soutěži, jako je Zemědělec roku?

Náš podnik se nachází převážně v úrodné řepařské oblasti, takže i díky tomu dosahujeme dlouhodobě dobrých naturálních výsledků. Snažíme se technologii pěstování každé plodiny přizpůsobit konkrétním půdním podmínkám, a pokud to jde, minimalizovat náklady. Není úplně důležité být výnosově na špičce, ale mít co nejnižší náklady na jednotku produkce. Jednoduše mít dlouhodobě stabilní výsledky a vyvarovat se hrubých chyb.

Vnímáte jako omezení, že hospodaříte bez živočišné výroby? Jak řešíte nedostatek organické hmoty?

Živočišná výroba samozřejmě k poctivému zemědělství patří. Mnohdy je spojená s pěstováním víceletých pícnin a produkcí statkových hnojiv, která mají, co se týče úrodnosti půdy, nezastupitelnou funkci. My se je snažíme nahradit nákupem kompostů a lihovarských výpalků. Na druhou stranu musím přiznat, že řízení podniku bez živočišné výroby je jednodušší.



Všude kolem nás slyšíme o „průmyslové revoluci“ (průmysl 4.0, doprava 4.0, města 4.0). Jak je na tom zemědělství?

Samozřejmě že i v zemědělství je rozvoj nových technologií řekl bych až překotný. Využití GPS signálu, ať už z hlediska sledování strojů nebo přesnosti pojezdu, je dnes téměř samozřejmostí. Náš podnik dále využívá např. senzor na variabilní hnojení dusíkem Isaria nebo si necháváme zpracovávat mapy zásobenosti živinami a podle nich pak variabilně hnojíme např. fosforem. V budoucnu nás určitě čeká autonomní řízení zemědělských strojů. To ale bude ještě chvíli trvat. Důležité je ale poznamenat, že rozhodovací funkce člověka je v těchto procesech nezastupitelná a myslím, že ještě dlouho zůstane. Nové technologie ale samozřejmě tyto rozhodovací procesy ulehčí.

Kdybyste si mohl znovu vybrat, čím byste chtěl být, stal byste se znovu zemědělcem?

Zemědělství mám v krvi již od mala, a i když si dnes připadám více jako úředník než jako zemědělec, asi bych neměnil.

ZD KŘEČHOŘ A.S.

Společnost hospodář v Polabí v okresech Kolín a Kutná Hora na necelých 2900 ha zemědělské půdy, zaměstnává 25 lidí. V minulosti byl součástí výroby i chov mléčného skotu, který byl v roce 2014 přesunut na farmu v Uhelné Příbrami (ZS Vítězov, a.s.). V současnosti se společnost zabývá jen rostlinnou výrobou, pěstuje ozimou a jarní pšenici, jarní ječmen, kukuřici na zno, cukrovou řepu, ozimou řepku a okrajově slunečnici.

„DNES BY MOHLI ZEMĚDĚLCI JEZDIT NA POLE V OBLECÍCH A POLOBOTKÁCH“,

říká **Ing. Bořivoj Rektořík**, ředitel oceněné společnosti Podchřibí Ježov

Holínky, špinavé montérky a nezbytná „zmijovka“ na hlavě – tak nějak si řada lidí představuje zemědělce. Jak moc je tato představa zastaralá?

V zemědělské praxi se stále setkáváme s gumáky a montérkami. Není to ale už tak obvyklé, jako to bývalo dříve. Gumáky lze spatřit už jen v živočišné výrobě. Dnes se pracuje s tak vyspělou zemědělskou technikou, že kdyby se nemusely dodržovat bezpečnostní ochranné pomůcky, mohli by zaměstnanci jezdit na pole v oblecích a polobotkách.

Jaké další změny přinesl technický pokrok?

Zemědělské stroje jsou plně klimatizovány a technicky vybaveny na vysoké úrovni. Před revolucí pracovalo v Podchřibí Ježov 600 lidí. Byla zde silná živočišná výroba a další přidružené výroby. Dnes je tomu jinak. Došlo opravdu k velkému technickému pokroku a stroje jsou na takové úrovni, že dokáží připravit i 100 ha na setí za jednu pracovní směnu.

Přes dnešní vysoký komfort mají všechny profese své radosti i starosti.

Jak je to u vás v Ratíškovcích?

Začnu s těmi starostmi. V poslední době zaznamenáváme trend odchodu mladých pracovníků ze zemědělství. Není to jen o tom, že nemají fixní měsíční plat. Je to i o pracovních víkendech, a především o tom, že hlavní sezona v zemědělství je léto, kdy mnozí „mladí“ chtějí mít volno. A to se neslučuje s dlouholetou zemědělskou praxí. Zemědělci musí pracovat dle aktuální potřeby a klimatických podmínek. I za cenu obětování víkendů práci. V zemědělství je navíc potřeba pracovat s láskou k půdě. Mít radost z dobře odvedené práce a vidět za sebou výsledky. Radost mi naopak dělá to, že i přes odchod mladých pracovníků dodržujeme agrotechnické termíny. A jsem rád za dobrou práci našich lidí.

Společnosti se dnes předhánjí v nabídce benefitů. Jaké nabízí vaše firma?

Z těch nad rámec běžných bych zmínil například masáže, na které si mohou naši zaměstnanci zajít dvakrát do měsíce.

Kdybyste si mohl znovu vybrat, čím byste chtěl být, stal byste se znovu zemědělcem?

Když jsem skončil gymnázium, rodiče chtěli, abych se stal kantorem. Což bylo povolání, které bylo nejčastějším v naší rodině. Rozhodl jsem se pro ekonomiku a odjel do Brna na Vysokou školu zemědělskou. Po ukončení studia jsem nastoupil tehdy ještě do Zemědělského družstva Vracov, kde pracuji v jeho nástupnických organizacích až dodnes. Před mnoha lety jsem také úspěšně složil zkoušky daňového poradce. Několikrát jsem se potom během své kariéry rozhodoval, zda zůstat v zemědělství nebo se naplno věnovat daňovému poradenství. To, že se mnou teď děláte rozhovor, vám poskytuje odpověď na otázku, zda jsem zůstal či nikoliv. Neměnil bych, jsem za své rozhodnutí rád. ■

PODCHŘIBÍ JEŽOV A.S.

Společnost se nachází na jižní Moravě v okrese Hodonín. Hospodář na necelých 2000 ha zemědělské půdy, zabývá se rostlinnou výrobou a zaměstnává 20 lidí. Do roku 2012 se zde pěstovala pouze řepka, pšenice a kukuřice. V roce 2012 se společnost propojila se společnostmi VSV, a.s. a ZERA, a.s. a pěstuje také ječmen ozimý, vojtěšku a slunečnici.



LOVOCHEMIE MÁ UNIKÁTNÍ GRANULAČNÍ LINKU

NOVÁ GRANULAČNÍ LINKA V ČÍSLECH

Za 20 měsíců (5/2017 – 1/2019)
svého života vyprodukovala
278 000 tun granulovaných hnojiv
typu LOVODASA
a LOVOFERT LAD a LAV 27

Celková cena investice:
2 107 000 000 Kč

Provoz jednotky obsluhuje
na jedné směně 8 lidí včetně
jednoho technologa
a směnového mistra

Lovosická Lovochemie zahájila po 32 měsících intenzivní výstavby provoz univerzální granulační linky. Díky této investici dokáže firma vyrobit o téměř 70 % více hnojiva DASA, než tomu bylo u staré linky. Produkce nové granulační linky přispívá nejen ke zvýšení objemu výroby, ale také ke snížení ekologické zátěže pro okolní prostředí.

Univerzální granulační linka plně nahradila zastaralou a nevyhovující jednotku na výrobu hnojiv, která svému účelu sloužila více než 50 let. Nová linka se zaměřuje na produkci granulovaných hnojiv, která vznikají ze směsi dusičnanu a síranu amonného a ze směsi dusičnanu amonného s jemně mletým dolomitem (základními výrobky jsou DASA 26+13S a LAD, počítá se i s výrobou hnojiva DASA 25+12S a LAV).

VŠE NA JEDNOM MÍSTĚ

„Na jednom místě zde probíhá výroba základní suroviny, kterou je dusičnan amonný, skladování tohoto polotovaru i vlastní výroba granulovaných hnojiv,“ vysvětluje Zdeněk Šoral, výrobní ředitel Lovochemie.

Součástí projektu je i nově vybudované logistické zázemí, které zajišťuje skladování a expedici vyrobených hnojiv. Až na výjimky byl celý proces výstavby, projektování, realizace a start-upu pod vedením česko-slovenského týmu techniků a technologů z firem Agrofertu. „Nositelem know-how je Výzkumný ústav chemických technologií Bratislava. Na projektu se ale podíleli i naši kolegové z Dusla, jako držitelé licence nebo projektanti ze společnosti Kovoprojekty Brno. Celkově se na přípravě a vlastní stavbě sešlo až několik stovek lidí, přičemž na technické a technologické části pracovalo po celou dobu do padesáti lidí“ říká produktový manažer Lovochemie Michal Baji.

UNIKÁTNÍ ZAŘÍZENÍ NA MÍRU

Součástí univerzální granulační linky je několik atypických a unikátních zařízení, která byla projektována plně na míru novému provozu. K těmto unikátním technologiím patří například chladič buben od firmy Trinom, který je svou délkou 32 metrů a průměrem 4 metry největším točivým zařízením v Lovochemii. Osvědčil se rovněž systém odstraňování emisí TZL, ale i čpavku „WESP“ od italské firmy AWS, který byl v průmyslovém odvětví výroby nitrátových granulovaných hnojiv úspěšně odzkoušen a použit celosvětově poprvé. V současné době je nová granulační linka schopna každý den vyprodukovat 900 tun hnojiva LOVODASA 26+13S a 1000 tun hnojiva LOVOFERT LAD.

„JDE O UNIKÁTNÍ TECHNOLOGII ŠITOU NA MÍRU LOVOCHEMII,“

shodují se výrobní ředitel **Zdeněk Šoral** a produktový manažer **Michal Baji**.

Jakou roli jste přispěli při výstavbě nové linky a jejím najždění?

Michal Baji: Spolu s několika kolegy jsem odpovídal za přípravu celého projektu od prvotní studie až po výstavbu a start-up. K celému projektu jsme museli přistupovat unikátně, protože jednotka je do velké míry „prototypem“. Finální řešení byla ale vždy výsledkem technické diskuse a týmové shody.

Zdeněk Šoral: V průběhu přípravných prací, při stavbě jednotky i přebírání provozu jsem měl roli především kontrolní či dohledovou. V době, kdy se projekt blížil do finále, jsem zajišťoval personál a funkční nájezd technologie. A moje role se tak změnila na organizační a koordináční.

Co bylo při výstavbě granulační linky nejobtížnější?

ZŠ: Nejsložitější technologií je chod plně linky při výrobě hnojiva LOVODASA 25+12S. Jde o naprosto unikátní technologii a z pohledu surovin je unikátní i vyráběné hnojivo.

MB: Téměř všichni členové týmu Lovochemie si vyzkoušeli chod po dobu více než 24 hodin. Bez toho by to ani nešlo, protože tolik lidí s odbornými znalostmi nemáme.



„JAKÝ BYL OHLAS NA NOVOU GRANULAČNÍ LINKU MEZI ZAMĚSTNANCI?“

zeptali jsme se vedoucí personálního oddělení Lovochemie **Pavlína Hajnové**

Velký. Potřebu nové linky si uvědomovali všichni zaměstnanci. Nejen ti, kteří pracovali na staré výrobní jednotce. Nájezd nové linky splnil očekávání nejen v kvalitě a objemu vyráběného hnojiva, ale i ve zkvalitnění pracovního prostředí na velině a v provozu. Modernější jsou samozřejmě také technologie a řídicí či regulační prvky.

Nedávno jste účinkovala v jednom z propagačních videí Lovochemie. Je Lovochemie jako zaměstnavatel něčím výjimečná? Jací lidé v ní najdou největší uplatnění?

Troufám si říci, že Lovochemie je výjimečný zaměstnavatel z řady důvodů, z nichž nejzajímavější je určitě stabilita. Už více než 100 let je to jistý zaměstnavatel, u kterého si zaměstnanec může být jistý, že se mu jeho lojalita vrátí ať už v pravidelné mzdě, či v dalších finančních či nefinančních benefitech. I když řada našich pracovních míst vyžaduje jiné než chemické vzdělání, největší uplatnění u nás najdou operátoři – chemici. A vůbec nevádí, že to nejsou chemici profesí, umíme si zaměstnance dovdělat či je ve studiu podpořit, aby pro ně byla práce nejenom bezpečná, ale i zajímavá. ■



Chladicí buben je se svou délkou 32 metrů a průměrem 4 metry největším točivým zařízením v Lovochemii.

Na jednom místě se zde vyrábí základní surovina i finální výrobek – granulovaná hnojiva.





NOVÝ KONCERTNÍ SÁL JE NEUVĚŘITELNĚ POZITIVNÍ VĚCÍ

Nejen průmyslové areály, ale i chrám zlínské kultury. Mezi stovkami staveb, na kterých se podílel Centropjekt, najdeme i opravdové perly, mezi nimiž vyniká Kongresové centrum ve Zlíně. Budova postavená podle návrhu architektky Evy Jiřičné svému účelu slouží již osm let a je stále vytížená. Sídlí v ní Filharmonie Bohuslava Martinů, jejímž ředitelem je už deset let Ing. Josef Němý.

Jak se z „ajtáka“ stane ředitel filharmonie?

Sám jsem tomu před lety nevěřil, že by se to mohlo stát. Byly tam dva důležité momenty. Po 16 letech velmi náročné práce jsem si řekl, že v padesáti letech změním svůj pracovní život. A pak jsem byl ve správnou chvíli na správném místě. Ve filharmonii, která byla našim klientem, měla paní ekonomka zdravotní problém, po kterém odešla do invalidního důchodu. Půl roku jsem pravidelně za ni docházel „suplovat“ a poté mě tehdejší ředitel přesvědčil, ať nastoupím.



V listopadu pak byl konkurz na ředitele filharmonie, účastnilo se ho deset zájemců, ze kterých 9 mělo vzdělání hudební a já jediný ekonomické. Komisi jsem přesvědčil, že pokud má filharmonie růst a být lepší, tak potřebuje manažera, který se postará o rozvoj, vše zorganizuje a sežene peníze.

Jak členové orchestru vnímali, že přichází někdo, kdo hudbě nerozumí?

Orchestr se vyjádřil dobře – aspoň že je nový ředitel němý a ne hluchý (*smích*). Začal jsem s orchestrem více komunikovat a sami jeho členové mi říkali, že chtějí změnu dosavadních podmínek. Tehdy filharmonie neměla mnoho partnerů, proto vedla má první cesta do Tescomy, která je od té doby naším generálním partnerem. A když jsem pak šel do jiných firem s tím, že Tescoma je náš „generál“, tak řekli i tam „my budeme taky“ (*smích*).

Samozřejmě bych nemohl dělat ředitele filharmonie, kdyby mě nebavilo chodit na koncerty. Doma hrajeme asi 45 koncertů

ročně a já zvládám navštívit tak 43 plus ty pracovní na výjezdech. Osobní návštěva koncertů je pro mě třešničkou na dortu mé práce (úsměv).

Po třech letech v roli ředitele jste se s filharmonií stěhovali do současné budovy od architektky Evy Jiříčné...

Nové sídlo a koncertní sál je neuvěřitelně pozitivní věcí, která naši filharmonii potkala. Vidím to, když máme koncerty jinde v České republice nebo v zahraničí. Dovolím si říct, že v ČR je to opravdu nejkvalitnější

ních podmínek, bez kterých by k nám nikdo nepřišel.

Z toho mám velkou radost.

A máte ještě nějaký tajný hudební sen?

Z mého pohledu je to třeba Anna Netrebko. Neslibuji, že její vystoupení dojednáme, ale mé velké přání to je.

Čemu přisuzujete stále rostoucí návštěvnost koncertů?

Už jsme skoro tři roky téměř na maximu.

což je zásluhou výkonů a prestiže orchestru i pozitivním renomé prostor kongresového centra.

Vzpomínám si, jak jste při oslavách 90. výročí Centroprojektu po dirigentovi chtěl, aby skladbu z Hvězdných válek dirigoval v kostýmu Darth Vadera (pozn. hlavní záporná postava filmu)...

Snažíme se být otevření. Samozřejmě orchestr má 90 hráčů a každý je jiný... Třeba k Rock Symphony měli někteří číra a jiní to



sál s nejkvalitnějším technickým zázemím a akusticky je velmi dobrý, opravdu máme jako filharmonie velké štěstí.

Trochu mě mrzí, že už jsem nemohl některé odbornější věci změnit nebo se k nim alespoň vyjádřit. Například orchestr musí zkoušet i ve velkém sále a při vytíženosti celé budovy občas musíme zkoušet jinde. Kdyby byl malý sál větší a akusticky více připravený na naše zkoušky, bylo by to pro nás lepší.

Kdo z hostů pro vás byl splněným snem?

Velkou radostí byl určitě Rolando Villazón. Ve Zlíně měl předpremiérový koncert, což byl neskutečný zážitek! Pak pokračoval ve Vídni, Paříži, Hamburku... Samozřejmě by ale bylo špatné se s tím spokojit (úsměv). Několikrát byl u nás i Adam Plachetka a podruhé Magdalena Kožená, která je považována za nejlepší českou sólistku. Zlínská filharmonie je opravdu jeden z mála orchestrů mimo Prahu, se kterým v Česku vystupovala. A zásluhu na tom má především sál, který je jednou ze základ-

Oficiální kapacita sálu je 761 posluchačů a teď už třetí sezónu máme průměrně 730 až 740 návštěvníků. Myslím si, že je to díky skloubení více věcí – výborný orchestr, prestiž, poměrně velké portfolio sponzorů. Protože když máte finance, tak můžete pozvat zajímavé sólisty, za kterými přijdou lidé. Je to spojení více věcí, které generují skvělou návštěvnost.

Může návštěvníků ještě přibýt?

Samozřejmě jsou koncerty, o které je velký zájem, ale naší úlohou – a nechtěl bych, aby to znělo jako fráze – je skutečně vychovávat a kultivovat. Kdybychom hráli jen populární věci, tak se nebudeme posouvat. Vysoká návštěvnost není všechno. Hrajeme skladby oblíbené i neznámé, méně oblíbené žánry. Myslím, že obecnost velmi pozitivně ovlivňujeme, a vyváženost je potřeba.

Přijde mi, že jste čím dál více žádaní v zahraničí. Je to jen pocit?

Řekl bych, že ve Zlíně jsme takovým pozitivním fenoménem a návštěvnost je skvělá. Máme hodně nabídek z Česka i ze zahraničí,

pojali spíše konzervativně. I to o nás něco říká, nejsme všichni stejní.

A závěrem gratuluji k 10. výročí na pozici ředitele...

Děkuji! Letí to, což je sice horší pocit, ale zároveň mám radost, jak se filharmonie za ty roky posunula, a věřím, že nahoru. Těší mě fakt, že lidé na nás chodí i přesto, že v této době nikdo nemá čas, všichni se někam ženeme a pracovní úkoly nás drtí. Na koncertě pak většina hostů na dvě hodiny zapomene na stres a tlak. Asi největší radost mám z toho, že lidi dokážeme zabavit.

Děkuji za rozhovor.

Ale nemluvili jsme o Centroprojektu! Mám k vaší firmě pozitivní vztah, protože můj tchán byl jejím dlouholetým pracovníkem. Vážím si toho, že i bývalé zaměstnance v důchodu zvete na vánoční setkání. Přijde mi, že Centroprojekt dnes není jako většina firem, které požadují jen výkony, ale pamtuje i na bývalé pracovníky.

Děkuji, velmi rád vyřídím! ■

Kdy jsem se poprvé starala o psy

Bylo mi asi osm a trvalo to pouze chvíli. Po menší devastaci bytu dali rodiče našeho Alana pohraniční strážní, kam jsme se chodili koukat, jak se z malého d'áblíka stává velmi poslušný německý ovčák

Co si myslím o podobnosti člověka se psem, o kterého se stará

No, teď přemýšlím, kdo u nás doma vypadá jako jorkšír ☺. Pokud by to bylo o povaze, tak asi já – jsem taky taková energická rasa.



Členka představenstva Agrofertu

PhDr. SIMONA SOKOLOVÁ

a její dvě yorkšírky Charlottka a Gracinka

Proč jsem se rozhodla pořídit si jorkšírského teriéra a čím je tahle rasa specifická

Je to úžasná energická rasa. Naší fenečce Sunnynce, která nás loni v březnu opustila, jsme říkali Tatranka (*energie sbalená na cesty*), teď máme dvě už roční holky biro a biewer jorkšírky – Gracinku a Charlottku Darling of Iron Mountains Sokolovy, které nám vrátily radost a smích do života. Gracince říkáme Chrustík Chrabrý (*Chrustík rozuměj malý brouček*), protože i když váží jen 2,2 kg je nesmírně statečná a ničeho a nikoho se nebojí, a Charlottce zase Šarlík Nebojsa (*rozuměj vrchní poseroutka*), protože vypadá jako malý ovčák Šaryk (*pozn. starý seriál o 4 tankistech a psu*), ale bojí se absolutně všeho dosud nepoznaného.

Jaký je můj názor na granule a nabízení „lidského jídla“ psům

Ne, ne, žádné dokrmování, jen nejkvalitnější granule. Obě vůbec netuší, co to je žebrání u stolu.

Jaký je můj styl výchovy a jak na mě platí „psí oči“

No, na výchovu máme doma manžela a ten prohlásil, že jsou obě hodné a žádnou výchovu nepotřebují... Výsledkem je, že když jsou na naší zahradě a my chceme, aby přišly domů, musíme trást krabičkou s pamlsky, aby se vrátily.

Co si myslím o rčení, že psi dokáží člověka nabít pozitivní energií

Souhlasím, jsou to naše antistresové soupravy, zbožňujeme je.

PSI JSOU NAŠÍ ANTISTRESOVOU TERAPIÍ

Co si myslím o tom, že někteří páničkové si se svými psy povídají a chovají se k nim, jako by byli lidské bytosti

Myslím si to samé, co všichni milovníci malých plemen. Když byla dcera malá, nikdy jsme na ni nešišlali, no a na Grejsička a Šarlika statečně šišláme (*oba*).

Jak je o yorkšírky postaráno, když mám dovolenou

Kam dojedeme autem, bereme je s sebou (*Šarlík zatím blinká...*).

Čím mě potěší a naopak pozlobí

Oni doopravdy nezlobí, je super mít dva pejsky, protože si spolu hrají a my se smějeme nad lumpárnami, které u toho vyvádějí.



Kdy jsem se poprvé staral o psy

Když jsem byl malý, měli jsme doma středního knírače Arana. Křečky a rybičky nepočítám.

Co si myslím o podobnosti člověka se psem, o kterého se stará

Myslím, že kdybych si nechal narůst vousy a ofinu, možná by se určitá podoba našla. Znímám pár lidí, kteří jsou svému psovi neuvěřitelně podobní. A nejen vizuálně. Říká se, že i povahově si člověk pořízuje takového psa, jaký je on sám.

Proč jsem si vybral českého teriéra

Český teriér byl v užším výběru a nakonec zvítězil. Je to úžasný pes a je škoda, že je Čechů, jak jim říkají jejich chovatelé, tak málo. Vloni se narodilo v celé České republice jen asi 30 štěňat. I když jde o naše uznané národní plemeno, málokdo ho zná. Lidé se na ulici často ptají, co je to za psa. Jde o cíleného křížence skotského a sealyhamského teriéra a byl vyšlechtěn po druhé světové válce jako normík pro lov jezevců a lišek. Dnes je spíše společenským psem. Je malý, dobře se s ním cestuje, rád jezdí autem. Současně ale není žádný „gaučák“. Pořád je to pes. Má skvělou

kají první výstavy v kategorii dorostenců, tak doufám, že Toník půjde ve šlépějích svých rodičů.

Jaký je můj názor na granule a nabízení „lidského jídla“ psům

To je na dlouhou debatu. Co pejskař, to jiný názor. Lidské jídlo pes nesmí, některé ho může dokonce i zabít. Zakázána jsou slaná jídla, čokoláda, hrozny nebo káva. Osobně nejsem příznivcem granulí a dávám přednost kvalitním psím konzervám.

Jaký je můj styl výchovy a jak na mě platí „psí oči“

Nejlepší je takzvaný princip laskavé důslednosti, ale někdy to nejde. Občas je nut-

né zvýšit hlas. Anton je teriér, samec, navíc v současné době psí puberták. Občas má svoji hlavu a nehne s ním nic. Zpočátku jsme si taky museli poměrně drsně vyjasnit role, kdo je pán a kdo je pes a že to není naopak. Zkoušel být vůdcem smečky.

Jak je o Tonika postaráno, když mám hodně práce

Pokud jde o práci, český teriér má docela pochopení, že do ní musíte chodit. Poslušně čeká doma, neštěká, nevyje a většinou nic nezničí, možná i proto, že kus dne prospí. Občas Tonda chodí do psí školky. Výhoda je, že se tam naučí kontaktu s jinými psy a že si večer vyzvednete unaveného a vyvenčeného psa. ■

Proč se pro chované plemeno rozhodli, jaký styl „výchovy“ se jim osvědčil nebo jak je o jejich pejsky postaráno v době velkého pracovního vyčerpání a během dovolené?

povahu, není agresivní nebo bázlivý, je přátelský, veselý, oddaný, trochu nedůvěřivý k cizím lidem, ale taky temperamentní teriér, takže občas k nějaké lumpárně nebývá daleko, ale je poměrně dobře zvladatelný.

Jaké jsou reakce na jeho ryze české jméno Toník

O tom bych mohl dlouze povídat. Když někomu řeknu, že pes se jmenuje Toník, část lidí se směje, část si ťuká na čelo a jen pár lidí vám řekne, že je to pro psa super jméno. Původní jméno z vrhu je Anton Pupulu a nechtěl jsem ho měnit, když už se jednou nějak jmenuje. Ke všemu jde o psa s vynikajícími předky. V takové situaci je vhodné původní jméno zachovat. Oba Tondovi rodiče jsou čeští výstavní šampioni, dědeček Othello je dokonce grand šampion. Během jara nás čer-



Tiskový mluvčí Agrofertu
KAREL HANZELKA
a jeho český teriér Tonda

DALŠÍ REVOLUCE VE VAŘENÍ

OCHUCENÁ VAJEČNÁ MELANŽ Z PAPEI



NOVÁ OCHUCENÁ MELANŽ V ČÍSLECH

Složení

Vejsce 87 %, smetana (obsahuje mléko), mléko, jodlá sůl a celerové aroma

Úspora místa

Pětikilové balení „bag-in-box“ v sobě ukrývá zhruba 80 vajec.

Kratší doba přípravy

Jeden „bag-in-box“ ušetří cca. 20 minut práce a likvidaci 80 skořápek

Výhodná cena

Náklady na pořízení 1 kilogramu vaječné melanže vychází přibližně stejně jako cena 1 kilogramu vajec

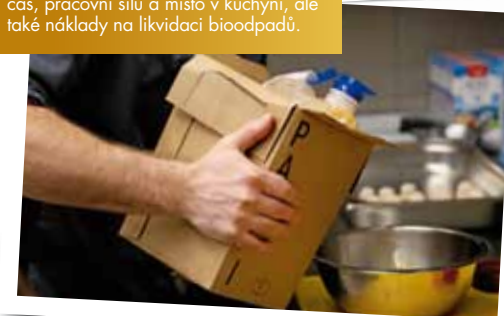
Vaječné melanže si získávají stále větší oblibu prakticky po celém světě. Jen na českém trhu dnes naleznete pestrou nabídku nejrůznějších výrobců, kteří se předhánjí v kvalitě či vzhledu jejich obalů. Převážná většina z nich ale obsahuje pouze neochucené vejce. Společnost Papei proto ve spolupráci s šéfkuchařem pražského hotelu Duo, Radkem Pálkem, vyvinula vaječnou melanž s vyladěnou chutí, díky níž si hosté restaurací, hotelů, fastfoodů nebo například i letních festivalů pochutnají na výborných míchaných vejcích a dalších vaječných specialitách.

Společnost Papei je jako výrobce tekutých vaječných hmot na trhu silným hráčem. Novinkový výrobek, který je primárně určený pro přípravu míchaných vajec v gastroprovozech, modernizovala do ekologičtějších balení „bag-in-box“, která eliminují používání plastů. Na trh uvádí unikátní výrobek, který kuchařům šetří nejen čas, počet pracovní síly a místa v kuchyni, ale také náklady na likvidaci bioodpadů. Jako velký bonus zaručuje stejně vysokou kvalitu vaječných snídaní, ať už je chystají nováčci nebo šéfkuchaři.

„V hotelu Duo jsme například jen při přípravě jedné snídaně vyklepávali 2000 vajec, což byla práce na čtyři hodiny pro jednoho až dva lidi. Kvalita míchaných vajec ale



Vaječná melanž šetří kuchařům nejen čas, pracovní sílu a místo v kuchyni, ale také náklady na likvidaci bioodpadů.



nebyla nikdy stejná – někdo je osolil víc, někdo míň, jiný je udělal řídkší nebo naopak hustší. Jediná kvalitní melanž na našem trhu byla z Německa a ta byla příliš drahá. Hledali jsme proto distributora v České republice a navázali spolupráci s Papei“, vysvětluje šéfkuchař Radek Pálka.

„Novou vaječnou melanž tvoří z 87 % vejce, zbývajících 12 % je smetana, mléko, sůl a celerové aroma ve vyladěné chuti, kterou jsme ve spolupráci s Radkem Pálkem ladili a testovali v gastroprovozu zhruba půl roku“, říká ředitel společnosti Papei Pavel Plšek. Všechny tekuté vaječné hmoty se přímo v Papei pasterizují a jedná se o výrobky, které jsou 100% zdravotně nezávadné. „Náš provoz je pod dohledem inspektorů



Míchaná vejce chutnají skvěle od koho-
koliv, kdo dodrží technologický postup.



Ochucená vaječná melanž se v gas-
troprovozu testovala zhruba půl roku.

veterinární správy a výrobní procesy jsou nastaveny tak, aby výsledný produkt byl zbaven jakýchkoliv rizik. Vaječné hmoty ošetřujeme pasterizací, která zajišťuje zničení škodlivých mikroorganismů. Rozhodně to ale neznamená, že jsou tyto výrobky plné chemie a přídatných látek. Při pasterizaci neboli šetrném tepelném ošetření se vaječná hmota zahřívá na teploty zajišťující devitalizaci přítomných mikroorganismů. U výrobků tedy nehrozí například obávané salmonely,“ vysvětluje princip výroby ředitel Papei. Každá šarže je před uvolněním na trh rozborována v podnikové laboratoři. ■

INOVACE NA VELIKONOCE

Jak nadpis napovídá, Penam se letos plně soustředil na inovaci, a to u většiny mazanců. Vylepšili jsme jak klasické, tak ty prémiové, máslové. Zákazníci si díky tomu budou moci vychutnat lepší vláčnost a chuť, zaměřili jsme se i na vůni. Máme ale velkou radost, že se na trhu dobře chytly i naše dřívější inovace, takže opět pečeme netradiční perníkové a tvarohové beránky. Poznáte je podle našich hravých designů a hrdého loga Penam. Velkou stálicí jsou naše perníčky v limitované velikonoční edici.



IDNES KINO V BŘEZNU UVEDLO NOVÝ SERIÁL ZA OPONOU Z DIVADELNÍHO ZÁKULISÍ

Portál iDNES KINO mediální skupiny Mafra na jarní sezónu připravil nový komediální seriál *Za oponou*, který slibuje napětí od začátku až do konce a hvězdné herecké obsazení s Hynkem Čermákem v čele. Desetidílný seriál o hrách, které začínají v zákulisí, byl uveden premiérově v neděli 17. března na iDNES KINO.



Dějštěm nového seriálu je prostředí zapadlého pražského divadla Blancharde, kam nastupuje nový ředitel Petr Kaluža (Hynek Čermák). Jak ovšem záhy po nástupu zjišťuje, divadlo i ansámbl jsou v tristním stavu a jeho odhodlání postavit soubor do latě narazí na nečekaně tuhý odpor.

V hlavních rolích se dále představí Kamil Halbich a Jaroslav Plesl. Prvotřídní herecké obsazení doplní Lenka Krobotová, Jana Pidrmanová, Simona Babčáková, Anna Stropnická, Julie Šurková, Pavel Rímský, Radek Kuchař a další.

„Seriál se odehrává v prostředí divadla, kam přijde nový ředitel a srovná všechny do latě. Je velmi vulgární, ale to by mělo být v kon-



trastu s tím, že v divadle jsou všichni neschopní. Herci zkrátka doufají, že jim všechno projde. Hraju sekretářku, která je trochu utáplá, ale přitom je prvním nárazníkem pro všechny, kteří jdou za šéfem,“ uvedla ke své roli v seriálu herečka Anna Stropnická.

Herec Jaroslav Plesl o své roli člena ansámblu řekl: „Kamil Pstroužek je velmi netalentoovaný herec, nicméně je přesvědčený o pravém opaku. Jeho největší schopností je talent na průšvihy. Mám vlastně docela rád tyhle role pitomců a outsiderů. Ty se hrají skoro za odměnu.“

Natáčení probíhalo v reálných lokacích Branického divadla i pražských barů a kaváren.

„Divadelní zákulisí je místem mnoha neuvěřitelných příběhů a situací, které však divák nikdy neuvidí a nezažije. České divadelní prostředí nám nabízelo opravdu značnou porci inspirace. Seriál bude s nadsázkou sledovat (ne)fungování fiktivního pražského divadla Blancharde a s příchodem nového ředitele i střet dvou zcela odlišných světů. Pro mne osobně byl tento seriál od začátku vel-



kou výzvou a jsem rád, že jsem na něm mohl pracovat s tak fantastickými herci. Věřím, že si diváci přijdou na své,“ uvedl k seriálu režisér Dan Pánek, který je zároveň autorem námětu.

Scénář napsal Jakub Dušek. Produkci zajišťuje společnost UNO Praha s.r.o.

PORTÁL IDNES.CZ SPUSTIL 1. BŘEZNA INTERAKTIVNÍ PROJEKT „30 LET SVOBODY“

Zpravodajský portál iDNES.cz ve spolupráci s deníkem MF DNES mediální skupiny Mafra u příležitosti letošního kulatého výročí sametové revoluce připomene klíčové okamžiky česko-slovenské historie. V pátek 1. března spustil unikátní projekt s názvem 30 let svobody. Na speciálních internetových stránkách iDNES.cz čtenářům představuje nejvýznamnější události a osobnosti revolučního roku 1989.

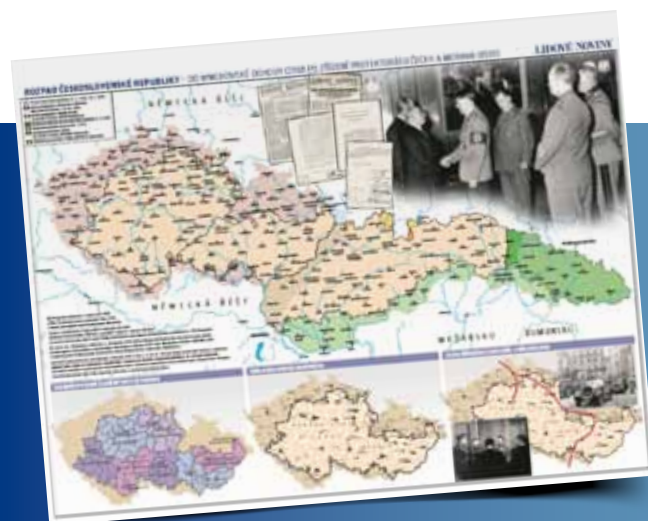


Záměrem nového projektu je zároveň vyzdvihnout změny, jimiž Česká republika za 30 let od sametové revoluce, s větším či menším úspěchem, prošla – ať už jde o ekonomický rozvoj, dopravní infrastrukturu, modernizaci vzdělání, či bezpečnostní složky a další oblasti.

„Celoroční projekt přiblíží čtenářům vše, co přineslo do Československa návrat svobody a demokracie,“ říká šéfredaktorka zpravodajského portálu iDNES.cz Naděžda Petrová a dodává: „V soutěžích se zajímavými cenami si čtenáři mohou vyzkoušet pojmy dobové ideologie či ruštinu. Připomeneme dnes už retro životní styl z doby před třiceti a více lety.“

Projekt 30 let svobody přináší řadu zajímavých rozhovorů, revolučních příběhů, rozsáhlou fotogalerii i dobové videoreportáže. Pro čtenáře je připraveno také několik historických kvízů, slepá mapa klíčových míst revoluce nebo ankety. K symbolickému završení celého projektu dojde letos v listopadu, tedy třicet let od začátku sametové revoluce.

Více najdete na stránkách k projektu 30 let svobody: www.idnes.cz/zpravy/30-let-svobody



DENÍK LIDOVÉ NOVINY V BŘEZNU PŘIBLÍŽIL JEDNO Z NEJTEMNĚJŠÍCH OBDOBÍ ČESKÝCH DĚJIN V SERIÁLU PEKLO PROTEKTORÁT

Deník Lidové noviny mediální skupiny Mafra se k 80. výročí začátku tzv. protektorátu Čech a Moravy vrátil seriálem s názvem „Peklo protektorát“. V osmnácti dílech čtenářům v průběhu března postupně představil jak notoricky známé události, tak i zdánlivě marginální, které utvářely podobu života tehdejší společnosti a přiblížil osudy nepříliš známých hrdinů protinacistického odboje, vojáků i civilistů. První díl vyšel 1. března a hned v úvodu nabídl dárek pro čtenáře: unikátní dobovou mapu skomírajícího Česko-slovenska z počátku roku 1939.

Celým seriálem Peklo protektorát se prolínala okupace se svými neblahými důsledky pro obyvatelstvo, hrdinný odboj, ale i všední každodennost. Začínal událostmi, které vznikly protektorátu předcházely (úletem Moravcovy zpravodajské jedenáctky do Londýna, výbušnou situací na Slovensku a na Podkarpatské Rusi či ponižující cestou prezidenta Háchy do Berlína), pokračoval prvními dny a týdny okupace, kdy se mnozí lidé utvrzovali v iluzi, že nejde o protektorát, nýbrž o „protektokrát“, který se snad dá nějak přežít, a končil příchodem „kata“, generála SS Reinharda Heydricha, jenž tuto iluzi záhy rozmetá. Poslední díly seriálu byly věnovány rozhodnutí spáchat na něj atentát a následnému hrdinskému činu parašutistů Jana Kubiše a Jozefa Gabčíka.

Peklo protektorát zároveň nabídlo pohled i na světlejší momenty dané doby: Koncem roku 1938 například vychází první z příběhů legendární klukovské party Rychlé šípy od Jaroslava Foglara. Jen čtyři dny poté, co se ulicemi prohna- la německá vojska, se 19. března 1939 v Praze na Poříčí otevírá na svou dobu nebyvale moderní obchodní dům Bílá labuť. A diváci mohou v kinech poprvé spatřit filmového milovníka Kristiána v podání Oldřicha Nového 1. zří 1939 – ve chvíli, kdy německý vpád do Polska zažehává nejničivější vojenský konflikt v dějinách...

Seriál byl připraven ve spolupráci s historiky z Vojenského historického ústavu. ■

OSM DŮVODŮ, PROČ I TRAKTOR MŮŽE BÝT NEJLEPŠÍ

V každodenním životě se například při surfování na internetu nebo nákupech v supermarketech setkáváme s hláškami typu: „Nabízíme Vám to nejlepší, kupte si to nejlepší apod.“ Mnohdy to mohou být jen pouhé fráze. Zamysleli jste se někdy nad tím, v čem by mohl být nejlepší i traktor, který je po mnoho let chápán pouze jako něco, co má velká kola, jezdí pomalu po cestě a vydává hlasitý zvuk?

Malý, ale šikovný, možná lépe řečeno maximálně všestranný. I tak by se dala na úvod popsat jedna z modelových řad traktorů značky CASE IH, kterou na českém trhu zastupuje společnost Agri CS, dceřiná společnost skupiny Agrotec Group. Traktor se jmenuje MAXXUM a právě na něm bychom Vám rádi odpověděli na otázku: „V čem může být traktor nejlepší?“. Těch důvodů a odpovědí máme rovnou osm.

1 MAXIMÁLNÍ KOMFORT

Luxusní kožené sedadlu řidiče s automatickým pružením, odvětráváním a automatickou klimatizací. Pryč jsou tak doby, kdy traktor byl vybaven tvrdou sedačkou a neodpruženou kabinou.

2 NEJNIŽŠÍ SPOTŘEBA

V rámci testů nezávislé německé zkušebny DLG dosáhl MAXXUM v provozních testech výborné spotřeby paliva, která z něj dělá nejúspěšnější traktor v dané kategorii.

3 ELEGANTNÍ DESIGN

Ani auto si neкупíte bez toho, aniž by se vám na pohled nelíbilo. MAXXUM je na první pohled elegant, kterému dodávají šmrnc dynamické a ostré hrany s čelní maskou ve tvaru očí.



4 AUTOMATICKÁ PŘEVODOVKA

Víte, jak se řídí automobil s DSG převodkou? Přesně tak pohodlné vám bude připadat i řízení traktoru MAXXUM. Stačí jen přidávat a ubírat plyn a traktor si automaticky zrychluje a zpomaluje. Jak snadné.

5 SNADNÉ OVLÁDÁNÍ

Vše přehledně na jednom místě na obrazovce dotykového monitoru a ovládání hlavních funkcí traktoru prstem jedné ruky snadné tak, že by jej zvládlo i malé dítě.

6 INTELIGENTNÍ NÁSTROJE

GPS, tempomat. V dnešní době již standardní výbava skoro každého auta. MAXXUM má i tyto prvky a navíc dokáže na poli řídit zcela sám, a to s přesností až na 2,5 centimetru.

Zajímá vás jak lze MAXXUM využít například pro nákup oblečení v butíku nebo jak si s ním poradí žena za volantem při parkování? Navštivte náš YouTube kanál Agri CS, popř. se na zábavná videa podívejte na webu www.agrics.cz/nataceni-novy-maxxum.

7 NEJLEPŠÍ STROJ ROKU 2018

V roce 2017 získal MAXXUM na veletrhu AGRITECHNICA při své premiéře významné ocenění Stroj roku 2018 za inovativní technologie a nový typ osmistupňové převodovky.

8 NEJLEPŠÍ TRAKTOR ROKU 2019

Před svými konkurenty se MAXXUM nezalekl ani v roce 2018, kdy získal pro traktor to nejlepší možné ocenění Traktor roku 2018 a rovnou i cenu Nejlepší design. ■

HNOJIVO DO SUCHA I DO VODY



Počasi, zejména sucho, a jeho vliv na zemědělství, resp. obecně růst a vývoj rostlin je „žhavým“ tématem současnosti. V nedávné minulosti to naopak byly povodně. Setkáváme se stále častěji s extrémními výkyvy počasí a možná si budeme muset zvyknout na fakt, že sice roční úhrn srážek ve statistice vyjde jako průměrný či někde dokonce jako nadprůměrný, nicméně většina vody spadne v několika málo dnech (bouřky a přívalové deště, sněhové kalamity). Tato situace se samozřejmě podepisuje i na příjmu a potřebě živin pro rostliny. Strategii, jak zmírnit dopady nepříznivého počasí, se v současnosti testuje celá řada, neboť většině zainteresovaných je jasné, že bude třeba upravit doposud zavedené zvyklosti. Lovochemie jakožto největší výrobce hnojiv v ČR logicky nezůstává k této problematice lhostejná a v rámci inovací a vývoje nových produktů hledá efektivní řešení. V této souvislosti jsou jedním z velmi zajímavých materiálů zeolity.

ZEORIT ZACHRÁNÍ VEGETACI

Ve spolupráci s východoslovenskou firmou Zeocem Lovochemie vyvinula a uvádí na trh speciální hnojivo s postupným uvolňováním živin ZeoRit NPK 8-10-10+9S. Díky vysokému obsahu zeolitu (cca 28 %) hnojivo do značné míry přejímá jeho vlastnosti a najde tak uplatnění ve výživě nejen polních a zahradních kultur, ale i trávníků a okrasných dřevin. Pro využití vlastností dodávaných zeolity je hnojivo nutné zapravit do půdy, opakovaným (víceletým) používáním se efekty násobí (umocňují). Pozitivně ovlivňuje vodní režim v půdě (zvláště u lehkých půd), u těžkých půd pomáhá jejich provzdušnění a zlepšuje tak podmínky pro rozvoj půdní mikroflóry. Živiny dodává postupně v průběhu celé vegetace, navíc fixuje do své mřížkové struktury těžké kovy a další látky, čímž přispívá k vyšší kvalitě produkce. ■

Co jsou to zeolity

Zeolit (také klinoptilolit) je hornina sopečného původu s unikátními vlastnostmi. V přírodě lze nalézt více než 50 druhů přírodních zeolitů (dalších druhů vznikají uměle po průmyslové úpravě), které se používají v mnoha oblastech života od zemědělství a chovatelství, filtrace vody, stavebnictví až po zdravotnictví. „Tajemství úspěchu“ této horniny spočívá v kombinaci jeho fyzikálních vlastností - pravidelná mikroporézní struktura připomínající včelí plást a negativní náboj s volnými kationty. Díky tomu je schopen výměny látek s okolím. Absorbuje do sebe látky pevného, plynného i kapalného skupenství. Funguje jako magnet přitahující toxiny, těžké kovy a jiné škodlivé látky, je to jakýsi přírodní dezinfikátor.

ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI

- velmi dobře zadržuje vodu (funguje jako houba)
- filtruje pevné, plynné a kapalné látky (molekulární síto)
- snižuje kyselost prostředí
- dodává stopové prvky do půdy
- odolává velmi dobře vysokým teplotám i tlaku
- má velmi rozsáhlou vnitřní i vnější strukturu
- je schopen iontové výměny s okolním prostředím



JARNÍ RELAX? VYRAŽTE DO TERMÁLŮ!

Venku je teplota pod nulou a vy toužíte po koupání pod širou oblohou? Vyhřívané bazény jsou energeticky náročné, zato termální voda ekonomiku provozu výrazně zlepšuje. Takové projekty právě završuje Centropjekt na dvou termálních areálech na Slovensku. Nechte se inspirovat, kam vyrazit za odpočinkem!

Zajištění teplé či přímo vřící vody z geotermálních vrtů zásadně zlepšuje ekonomiku provozu energeticky náročných vodních areálů. Samozřejmě to má druhou stranu mince - je potřeba počítat s náročnější péčí a údržbou celé bazénové technologie.

TERMÁLY U SLOVENSKÉ NITRY

Sto kilometrů východně od Bratislavy se Centropjekt podílí na rozšíření stávajícího vodního areálu Thermalpark Nitra. Malí i velcí návštěvníci se mohou těšit na spoustu atrakcí a zábavy v bazénech rozdělených do šesti samostatných filtračních okruhů.

Areál využívá termální vodu z místních hlubinných vrtů, která má blahodárné účinky na revma a pohybové ústrojí.

Pro nově instalovanou bazénovou technologii firma vedle řešení samotných bazénů projektovala i tři další objekty – úpravnu vody, chlorovnu a brodítko.

Součástí technologické úpravy bazénové vody jsou betonové vyrovnávací nádrže, oběhová čerpadla, tlakové filtry s vícevrstvou filtrační náplní a automatické dávkovací zařízení chemikálií. Chlor pro desinfekci vody v jednotlivých bazénech bude odebrán z nové chlorovny.



TECHNOLOGIE PRO TERMÁLY VE VELKÉM MEDERU

Po bazénových technologiích pro termální koupaliště v Bešeňové či Polném Kesovu Centropjekt dokončuje práce na rozšíření vodního areálu THERMAL CORVINUS ve známém Velkém Mederu.

Cílem celé investice je rozšířit nabídku venkovních aktivit, a dále tak zatraktivnit celý areál. Z dálky viditelnou dominantou bude umělá skála se třemi skokanskými můstky. Pro dotvoření atmosféry bude po této skále stékat i voda. Naproti se bude nacházet vlnový bazén, který bude v klidnější části propojen s dětským bazénem. Hned vedle si dosytosti užijí děti do 10 let na tzv.

SprayParku (dětské hřiště s vodními prvky a atrakcemi a s nízkou hladinou vody). Další oblíbenou atrakcí bude jistě proudová řeka s umělou jeskyní a s ostrovem uprostřed. Nový areál můžete navštívit v letní sezoně 2019.

SLOVENSKO, ZEMĚ TERMÁLŮM ZASLÍBENÁ

Jak je vidět, vodním areálům využívajícím termální vodu z vrtů se daří především u našich sousedů. Právě tam má společnost podobné zkušenosti s bazény pro Vodní park Bešeňová nebo Termálne centrum Galandia. ■

PEKÁRI SA SPOJILI A VYTVORILI „PEKÁRSKY DVOR“



Ešte nikdy v minulosti nezávdzali slovenskí pekári taký tvrdý zápas o svoju existenciu ako v ostatných mesiacoch. Malých, veľkých či stredných pekární je bezmála 500. A už takmer desaťrošie im bez rozdielu veľkosti znižujú trhové podiely dopekané pečivo a chlieb. Dvadsiate prvé storočie je storočie čerstvých potravín a teda aj čerstvého chlebička a ostatných pekárskych výrobkov. A práve z tohto dôvodu a rovnako i v snahe ukázať, že v spojení je sila, pekárska obec Slovenska pripravila počas výstavy Danubius Gastro novinku – Pekársky dvor.

Snahou tohto skvelého podujatia bolo spojiť pekárov, propagovať a podporiť rozvoj tohto krásneho, ale i náročného remesla. Organizátorom podujatia bol Cech pekárov a cukrárov regiónu západného a východného Slovenska, Rada pekárov a cukrárov Slovenska, Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov a Únia priemyselných pekárov Slovenska.

Pekári na výstavu napiekli pekárske výrobky rôznych druhov, ktoré návštevníci mali možnosť ochutnať a zároveň sa o nich a ich výrobe porozprávať priamo s pekármi. Okrem tradičných druhov výrobkov boli návštevníkmi pozitívne hodnotené i trendy novinky, ktoré pekári prezentovali, ako napríklad cvrčkový chlieb ako potravina budúcnosti, bezlepkový banánový chlebič, bio chlebičky i tradičný kváskový chlieb.

V pekárskom dvore nechýbal ani slovenský rekord od pekárov spoločnosti Penam – Najväčšie puzzle z chleba v tvare mapy Slovenska, ktoré približuje príbeh zrodu pečiva a rovnako i spojenie slovenských pekárov do jedného celku. Tento krásne vyzdobený chlebový kus Slovenska pútal a priam do stánku volal návštevníkov i médiá. Veríme, že ak budú pekárske organizácie túto myšlienku pozitívne komunikovať, budúcoročnej výstavy sa zúčastní ešte viac pekárov a idea ich spojenia v rámci Pekárskeho dvora, sa tým ešte viac prehĺbi. ■



HRAZDIČKA PRO MIMINKA Z FATRY JE PRAKTICKÁ I ZÁBAVNÁ

Nová nafukovací hrazdička pro miminka od designérky Veroniky Vaňhové je nejen praktickou a bezpečnou přebalovací podložkou, ale také zábavním koutkem pro děti do jednoho roku.



SKLADNÁ A LEHKÁ

Hrazdička je velmi skladná a lehká, otvory v rozích podložky lze použít nejen pro závěsné oblouky, které vytvoří interaktivní prostředí, ale také je lze využít pro odkládání lahviček s krémy, hraček a dalších předmětů, které nutně potřebujete mít při ruce. Díky vododolnosti podložky je přebalování i hraní jednoduché.

DVĚ BAREVNÉ VARIANTY

Hrazdička se skládá z podložky a oblouků. Podložka je pro měkké poležení vyložena molitanem. Okraje jsou díky nafouknutí mírně zvýšené. Na obloucích jsou poutka pro zavěšení hraček. Hrazdička se vyrábí ve dvou barevných provedeních – růžovo-fialovo-běžová a modro-běžová.

Nezávadnost je zaručena certifikací Bezpečná hračka.

Výrobek lze koupit na e-shopu www.efatra.cz. ■



V NOVÉ KOLEKCI UBRUSOVIN PŘEVLÁDAJÍ JEMNÉ BARVY

S novým rokem vydává Fatra novou kolekci ubrusovin. Kolekce čítá celkem 80 nových barevných a transparentních fólií, 5 zcela nových vzorů (ornamenty, krajky, květiny, citrony a kára) v několika barvách. Trendem této sezóny jsou jemnější barvy, především pudrová.

TRADIČNÍ VZORY I ORNAMENTY A MANDELY

V Kolekci 2019 potištěných fólií si vyberou milovníci tradičních vzorů květin, puntíků a kostiček, ale i ti, kdo mají rádi krajkové ornamenty a mandely. Ubrusovina je snadno omyvatelná, a proto se používá k ochraně stolů před ušpiněním. Průhledné ubrusy se používají jako ochrana textilních ubrusů. Z fólie se vyrábějí i sprchové závěsy, bryndáky, dětské kalhotky atd. Fólie se vyrábí v tloušťce 0,15 mm, v šířce 1300 mm. Na roli je navinuto 35 bm. Ubrusovina z Fatry nemá textilní podložku.





NA VÝLETY JEN S TĚBOU

Vydej se s Jesenkou, Piknikem nebo Pikaem v kapse na výlet a doplň energii.



MLÉKÁRNA HLINSKO ZNOVU ROZJÍŽDÍ ÚSPĚŠNOU KAMPAŇ NA LEGENDÁRNÍ SLAZENÉ KONDENZOVANÉ MLÉKO V TUBÁCH

Od začátku února je možné na obrazovkách Nova Group a Prima Group potkávat již známou rodinku, která moc dobře ví, jak doplnit energii bez éček a přídavných látek. Ano, tuby Piknik, Pikaio a Jesenka se připomínají v úspěšném TV spotu natáčeném na úžasné rozhledně „U Jakuba“ u Jindřichova Hradce. Letos je to již 52 let, kdy byl Piknik poprvé zabalen novým způsobem – do hliníkové tuby. V roce 1968, tedy o rok později, ho následovala Jesenka. Nejmladší z trojice tub je Pikaio, kondenzované slazené mléko s kakaem, které se

sice vyrábělo již od roku 1952, ovšem pod jiným názvem a do jiného balení. Do hliníkových tub se Pikaio dostalo až v roce 1972.

Tuby Piknik, Pikaio a Jesenka se těší stále velké oblibě a společnost Mlékárna Hlinsko ukazuje na další způsoby jejich využití. Tuby doplní energii a to jak okamžitou, tak dlouhodobou, pomohou se stresem, dodají vápník, draslík a skvěle chutnají! Sáhnete tedy při plánování výletu s rodinou nebo přáteli po sladké dobrotě bez éček nebo se prostě jenom odměňte za perný den v práci.

NÁŠ KOLEGA SE Z MISTROVSKÉ SOUTĚŽE OPĚT VRACÍ S CENNÝMI KOVY!

Ve dnech 25. – 28. 10. 2018 se na ostrově Malta v přímořském městečku TaQali konalo mistrovství Evropy WUKF v karate. Tohoto vrcholového závodu se zúčastnilo přes 2 000 závodníků z 31 zemí Evropy.

K členům české výpravy patřil i hlinecký závodník a kolega z Mlékárny Hlinsko Michal Kyncl, který reprezentoval Českou republiku ve dvou kategoriích veterans a to v Kumite team rotation a Kumite individual. V kategoriích týmů dokázali závodníci D. Krhut, V. Vrabec a M. Kyncl v čele s lídrem týmu D. Pekuniakem dovézt tým až do úplného vítězství, obsadili tak 1. místo a stali se mistry Evropy. V individuální kategorii obsadil Michal Kyncl krásné 3. místo a získal titul 2. vicemistr Evropy. Michalovi gratulujeme a do budoucna mu přejeme ještě spoustu úspěchů! ■



NOVÁ ŘADA NA GRIL

PRO SEZÓNU
2019



Společnost Krahulík představuje pro aktuální grilovací sezónu novou grilovací řadu Na Gril. Řada obsahuje inovativní výrobky klobás a klobásek, které se jako pochoutka jistě stanou přirozenou součástí domácích grilovacích oslav a akcí.

Nová řada se vymyká současnému produktovému designu společnosti Krahulík a tvoří

samostatný subbrand tak, aby byl výrobek osvobozen od vnímání v kategorii „uzenina“ a posunul se více do vnímání v kategorii „gril“.

V balení klobásek naleznete sedm kousků, v balení klobás kousků pět. Pečlivě navržená a praktická velikost balení vám pomůže zahnat hlad doma i venku. Klobásy

i klobásy obsahují vysoký podíl vepřového a kvalitního hovězího masa, obohacené příchutěmi, jako jsou například kari, bylinky, gouda aj. Jemnost klobásek a klobás zaručují přírodní skopová a vepřová střívka.

Všechny výrobky řady Na Gril jsou tradičně vyrobeny bez lepku, takže jsou určeny opravdu pro každého. ■

„SLUNCE UŽ ŽHNE, TAK OPRAŠ GRIL A JDEME NA TO“

Lád'a Grileman si pro Tebe a Tvé kámoše připravil spoustu vytuněných novinek, které každého rozpálí a zaručeně uspokojí nejednoho fráju!



„Letošní dlouhou zimu jsem strávil hafo času přípravou novinek, které tvůj gril ještě neměl šanci ochutnat! Všechny moje parády nejlíp chutnají s bandou přátel, tak se poděl a dej mi vědět, jak vám chutnalo!“ vzkazuje Lád'a Grileman, král grilmejanů.

Jestli máš rád rád a všechno pěkně připravený do detailu, jen zakusnout, tak to tě Lízy špízy dostanou do varu! Skvělá okousávačka a super start každý grilpárty. Můžeš si vybrat z lízy špízů proložených šťavnatou čerstvou paprikou a z lízy špízů v marinovaném wellnessu. Aby bylo pro všechny dost, zkus rovnou obě verze. Ale dej si bacha, jsou silně návykové!

„Jo a nezapomeň, že i letos na Tebe čekají další moje skvělé vychytávky, které jsou opět připraveny k akci a těší na Tvůj rozpálený gril. Můj famózní Dvouručák, Fit burger po krk naplněnej proteinem a vlákninou, skvěle vymasírovaná Lád'ova krkovička na gril, správná dvojka Bílý Bavor & Klobáska z Paprikova, Goudovka větrem ošlehaná, úžasné Echt Bavoriš, pikantní Hasičská vypékačka a další skvělé chuťovky pro Tvůj mlsný jazýček. Prostě pokud chceš o nich vědět víc, mkrni na můj web ☺ Lád'a Grileman, král grilu www.neolitujes.cz ■

A něco pro klasiky, který si jsou rádi jistý v kramflecích. Los Jalapeños klobásky, to jsou malinkatý dáblici, které tě určitě jemně rozpálí. Jedinej způsob, jak je uhasit, je dobře vychlazené, husté chmelené. Pod stejnou taktovku patří Krůtáci s Goudou. Skvělý krůtí klobásky plný goudy a floků papriky. Nejen holky jsou po nich jak splašený.





NOVÝ SMĚR VAŘENÍ, METODA SOUS-VIDE! DRŽÍME KROK S DOBOU!

Máme pro vás tip na pečené kachní maso, které si snadno a rychle připravíte.

Obchodní společnost Vodňanská drůbež připravila novinku – řadu pečených mas metodou Sous-vide (sú-víd), kterou začátkem března 2019 uvede na trh. Zaměřili jsme se na moderní úpravu především kachního masa (kachny celé a kachních dílů) metodou Sous-vide, která je v dnešní době mezi spotřebiteli velmi oblíbená. Hlavním cílem této řady je usnadnit přípravu tradičního a mnohdy složitějšího vaření!

Vyzkousejte naše výrobky a přesvědčte se sami! Pokrmy připravené metodou Sous-vide se zaručeně stanou nedílnou součástí moderní kuchyně.

CO JE TO METODA SOUS-VIDE?

Název metody Sous-vide je původem z francouzštiny. V překladu znamená „ve vakuu“. Tato metoda představuje vaření ve vakuu při nízké teplotě, a to až několik hodin. Je navíc šetrná, takže v upravované surovině zanechává vitamíny a minerály. Jídelníček vylepší nejen v restauracích, ale i v domácnostech. Na své si přijdou navíc i zastánci zdravého životního stylu.

JAK PROBÍHÁ PŘÍPRAVA MASA METODOU SOUS-VIDE

Vakuové sáčky

Syrové kuřecí nebo kachní maso vložíme do vakuových sáčků společně s kořením.

Vakuový balicí stroj

Připravenou surovinu vložíme do vakuovacího balicího stroje, vysajeme ze sáčku vzduch a připravíme surovinu k vaření.

Tepelná úprava

Výrobek se pomalu několik hodin vaří při teplotě nižší než bod varu. Tepelně upravené výrobky z řady pečených mas připravované metodou Sous-vide se staly velkými pomocníky v celé oblasti gastronomie.



VÝHODY NAŠÍ ŘADY PEČENÝCH MAS PŘIPRAVENÝCH METODOU SOUS-VIDE

Stačí jen krátce ohřát nebo dopéct na zlatavou kůrku

Součástí balení je výpek (vlastní šťáva z masa), který můžete použít k přípravě omáček nebo sosů, všechny výrobky z této řady jsou bez přidaných éček, nesou logo České potraviny a jsou bez lepku

Jednotlivé porce (kachní díly) jsou kalibrované

Příprava hotového masa zabere 20 – 50 minut, záleží na vámi zvoleném výrobku

Při ohřevu dochází jen k minimálním ztrátám na váze pokrmu

Maso zůstává šťavnaté a křehké

Výrobky z této řady šetří váš čas i energii



**KACHNÍ PRSA
PŘÍPRAVENÁ METODOU SOUS-VIDE**

V každém sáčku jsou 2 ks kachních prsou včetně výpeku. Balení je kalibrováno na 530 g.

PŘÍPRAVA Vyjmeme kachní prsa z obalu a spolu s výpekem vložíme do pečicí misky nebo na pekáček. pečeme v předehřáté troubě nebo konvektomatu cca 25 – 30 minut při teplotě 180 °C (do zlatova).

DOPORUČENÍ Pro získání křupavé kůrky použijte funkci „gril“ nebo na 10 minut zvýšte teplotu.

TIP NA SERVÍROVÁNÍ Kachní prsa pečená servírujte jako hlavní chod s oblíbenou přílohou nebo ho můžete použít samostatně na mísu pro nečekanou návštěvu, rauty, apod.



**KACHNA CELÁ
PŘÍPRAVENÁ METODOU SOUS-VIDE**

V každém balení je kachna celá s výpekem. Balení je kalibrováno na 2100 g. Součástí balení je i hliníková miska.

PŘÍPRAVA Vyjmeme kachnu z obalu a spolu s výpekem vložíme na hliníkovou misku, která je součástí balení. Můžeme použít i vlastní pečicí nádobu (pekáček). Pečeme v předehřáté troubě nebo konvektomatu cca 40 – 50 minut při teplotě 200 °C (do zlatova).

DOPORUČENÍ Pro získání křupavé kůrky použijte funkci „gril“ nebo zvýšte teplotu pečení na posledních 10 minut.

TIP NA SERVÍROVÁNÍ Upečenou kachnu servírujte jako hlavní chod s oblíbenou přílohou.



**KUŘE CELÉ
PŘÍPRAVENÉ METODOU SOUS-VIDE**

V každém sáčku je 1 kuře celé s výpekem. Balení je kalibrováno na 1400 g

PŘÍPRAVA Vyjmeme kuře z obalu a spolu s výpekem vložíme na hliníkovou misku, která je součástí balení, můžeme použít i vlastní pečicí nádobu (pekáček). pečeme v předehřáté troubě nebo konvektomatu cca 40 minut při teplotě 180 °C (do zlatova).

DOPORUČENÍ Pro získání křupavé kůrky použijte funkci „gril“.

TIP NA SERVÍROVÁNÍ Kuře celé pečené servírujte jako hlavní chod s oblíbenou přílohou nebo ho můžete použít samostatně na mísu, pro rauty apod.



**KACHNÍ ČTVRTKY
PŘÍPRAVENÉ METODOU SOUS-VIDE
Vynikající chuť tradičního koření!**

V každém sáčku jsou 2 ks kachních čtvrtek (1ks/400 g) včetně výpeku. Balení je kalibrováno na 800 g.

PŘÍPRAVA Vyjmeme kachní čtvrtky z obalu a spolu s výpekem vložíme do pečicí misky nebo na pekáček. Pečeme v předehřáté troubě nebo konvektomatu cca 25 – 35 minut při teplotě 200 °C (do zlatova).

DOPORUČENÍ Pro získání křupavé kůrky použijte funkci „gril“.

TIP NA SERVÍROVÁNÍ Kachní čtvrtky pečené servírujte jako hlavní chod s oblíbenou přílohou nebo je můžete použít samostatně pro obložené mísy, na rauty apod.

OLMÍN

DOBROTA S VŮNÍ FRANCIE, KTERÁ SI NAJDE MÍSTO VE VAŠÍ LEDNICI

Patříte k milovníkům, kterým sladké dortíky nebo bábovky nic neříkají? Vyzkoušejte vynikající chuť Olmínu v netradičních receptech, kterými příjemně překvapíte nečekanou návštěvu, zpestříte jarní grilování nebo vykouzlíte úžasné občerstvení k večernímu posezení u vína.

KULIČKY ZE SÝRU OLMÍN V PAŽITCE A PAPRICE NA SALÁTKU

Tyto netradiční jednohubky osloví nejen zajímavým tvarem a barvou, ale také lahodnou chutí.

INGREDIENCE 250 g sýru Olmín, 30 g pažitky, 10 g mleté papriky, 40 g natrhaného salátu

POSTUP Sýr Olmín najemno nastrouháme, ochutíme špetkou soli a tvarujeme z něj kuličky. Polovinu kuliček obalíme v čerstvě nasekané pažitce, zbytek pak v mleté paprice. Hotové kuličky pokládáme na salát.

GRILOVANÝ NAKLÁDANÝ OLMÍN V ALOBALU

INGREDIENCE 375 g sýru Olmín, 200 g cibule, 50 g feferonek, 300 ml slunečnicového oleje, pepř

POSTUP Sýry Olmín podélně rozkrojíme a dáme do misky, kam přidáme cibuli, feferonky a koření. Vše zalijeme olejem a necháme alespoň 4 dny marinovat v chladu. Poté sýry zabalíme (každý zvlášť) do alobalu a opékáme na grilu nebo pánvi.



OLMÍN NA GRILU S LEDOVÝM SALÁTEM A DÝŇOVÝM OLEJEM

INGREDIENCE sýr Olmín na gril, ledový salát, sůl, barevný pepř, dýňový olej, dýňová semínka, cherry rajčátka na ozdobení

POSTUP PŘÍPRAVY GRILOVANÉHO OLMÍNU

V misce smíchejte grilovací koření s 1 až 2 polévkovými lžícemi oleje. Sýr Olmín podélně rozkrojte a obě půlky obalte v připravené směsi. Položte je na alobal nebo na grilovací táč rozkrojenou částí vzhůru a potřete zbylou kořenící směsí. Sýr pozvolna z jedné strany grilujte asi 8 až 12 minut. Sýry neotáčejte. Dobu a intenzitu grilování upravte podle zkušeností s vlastním grilem. Po ukončení grilování dejte sýr opatrně na talíř. Při manipulaci nepoškozte jeho kůrku, jinak sýr vyteče.

POSTUP PŘÍPRAVY LEDOVÉHO SALÁTU S DÝŇOVÝM OLEJEM

Do velké mísy natrháme důkladně opláchnutý ledový salát. Osolíme a opeříme. Přidáme dýňový olej a nahrubo nasekaná dýňová semínka. Po promíchání ihned servírujeme. Na dozdobení použijeme cherry rajčátka.



LEHKÁ POMAZÁNKA S JOGURTEM, SE SÝREM OLMÍN A MANDARINKAMI

Jednoduchy s touto lehkou a chutnou pomazánkou potěší nejen vaše oko, ale především vaše chuťové pohárky.

INGREDIENCE 250 g sýru Olmín, 150 g jogurtu, 1 ks mandarinky (popř. 100 g mandarinkového kompotu), 20 g pažitky, ledový salát na ozdobu

POSTUP Najemno nastrohaný sýr Olmín smícháme s jogurtem a nadrobno nakrájenými mandarinkami.



JOGURTOVÁ POMAZÁNKA SE SUŠENÝMI RAJČATY NA KŘUPAVÉM CHLEBU KNÄCKEBROT

Nevšední pomazánka, která nejenže vypadá hezky na talíři, ale také skvěle chutná.

INGREDIENCE 2 ks sýru Olmín, 150 g bílého jogurtu, 100 g sušených rajčat, 50 g cherry rajčat, chléb knäckebrot či jiné pečivo

POSTUP Sýr Olmín nakrájíme nadrobno, stejně tak všechna rajčata, přidáme jogurt a vše smícháme. Mažeme na knäckebrot nebo jiné pečivo dle vlastní chuti.





STOPA PRO ŽIVOT S CATERINGEM OD IMOBY

Seriál Stopa pro život sdružuje pět oblíbených velkých českých závodů v běžeckém lyžování. Každý je trochu jiný, má svoji jedinečnou historii, specifické kouzlo, jedinečnou závodní trasu a kulisu. Závodů jsou určeny nejširší veřejnosti a nabízí sportovní vyžití každému zájemci bez věkového a výkonnostního omezení, na všech závodech (kromě Krkonošské 70) si na své přijdou i děti. Kromě perfektně připravené stopy a úžasné atmosféry je namísto připravený bezkonkurenční servis pro závodníky na trase i v zázemí a zajímavý doprovodný program pro rodiny s dětmi. Letos jste si mohli na všech závodech poprvé vychutnat výborný catering z Imoby. ■



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



- ✓ VYSOKÝ OBSAH BÍLKOVIN
- ✓ NÍZKÝ OBSAH TUKU
- ✓ ZDROJ VÁPNIKU



ZA KVALITU RUČÍ
Řezníci z Kostelce



KOSTELECKÉ UZENINY

POCTIVÉ PÁRKY OD ŘEZNÍKŮ Z KOSTELCE



S OBSAHEM
MASA

90%

