

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
PODZIM 2018

Imoba
Dobré jídlo,
kvalitní služby
a spokojení
zákazníci
28-29

12
15

Akvizice
jsou čím dál
náročnější

41

Penam má
dva inovativní
výrobky roku

34
36

Podporujeme
zdravý
životní styl



Na prvním dojmu záleží

> Nová KIA Ceed **do firem** skupiny Agrofert s **16%** zvýhodněním

> Nová KIA Ceed **pro všechny zaměstnance** Agrofertu s **9%** zvýhodněním



za **3 490 Kč** měsíčně*
2 dny testovací jízdy **ZDARMA**

CEED



The Power to Surprise

Zcela nová Kia Ceed
Skvělý tah

Ať už jste kdekoliv a děláte cokoliv, od chvíle, kdy si pořídíte novou Kia Ceed, se začnou dít věci. Kombinace dynamického designu, sportovního provedení, nejnovějších technologií jako je asistent pro jízdu v jízdním pruhu, full LED světlomety nebo bezklíčový vstup Smart key udělá z nové Kia Ceed zosobnění skvělého rozhodnutí.

AGROTEC a. s., Brněnská 74, 693 01

Tel.: 702 001 091, 724 111 662, E-mail: kia.hustopece@agrotec.cz

www.agrotecauto.cz



Kia Ceed. Kombinovaná spotřeba 3,6–8,2 l/100 km. Emise CO₂ 98–188 g/km. *Reprezentativní příklad: cena vozu v pětiletém provedení Cool 1.4 CVVT 100 k / 73 kW 374 980 Kč vč. DPH, část kupní ceny hrazená klientem: 131 243 Kč (35 % z poř. ceny), výše úvěru 243 737 Kč, pevná úroková sazba: 5,17 %, RPSN: 9,1 %, 1.–47. měsíční splátka úvěru: 2 510 Kč, 48. splátka úvěru: 168 589 Kč, 1.–48. splátka havarijního pojištění (HAV): 622 Kč, pojištění odpovědnosti z provozu vozidla – povinné ručení (POV): 344 Kč, poplatek za poskytnutí úvěru: 0 Kč, celková částka k uhrazení (tzn. výše vypůjčené jistiny plus úroky a případné náklady související s úvěrem): 332 927 Kč, délka úvěru 48 měsíců, nájezd 10 000 km/rok, HAV a POV pojištění – sazby platné u pojišťovny Generali Pojišťovna a.s. při spoluúčasti 10%/10 000 Kč. Povinnost uzavřít smlouvu s pojišťovnou Generali Pojišťovna a.s. Vyobrazení vozu je pouze ilustrativní a může obsahovat doplňkovou výbavu. Pro bližší informace navštivte www.kia.com nebo kontaktujte svého prodejce Kia. Nabídka platí do 30. 9. 2018.

JAK SI ZÍSKAT ZÁKAZNÍKA

Stává se vám, že když před vás číšník v restauraci položí jídelní lístek s více než dvěma pokrmy, najednou nevíte, co si dát? Býváte stejně nerozhodní i ve frontách fastfoodových řetězců, kde ale na dlouhé vybírání prostě není čas? Mně se to stává poměrně často, a proto si všímám i reakcí obsluhy. Velká část prodejců bývá trpělivá a čeká, než se sami rozhodnete, někteří začínou na dotaz popisovat, co se pod složitými názvy skrývá, a jen málokdo se vám snaží výběr ulehčit a poradit. Cateringový tým Imoby však tyto věci řešit umí a navíc s dobrou náladou.

„Tak to mixneme, co vy na to?“ zareagovala s milým úsměvem slečna u stánku Agrofertu na jednom z letošních Kryštof kempů, když jsem několik sekund váhala, jestli si dám tortillu s kuřecím masem nebo mozzarellou. Souhlasila jsem. Nakonec proč ne, situaci vyřešila rychle a s jídlem v ruce jsem odcházela spokojená. Jaké menu nabízí cateringový tým Imoby na firemních akcích Agrofertu a kolik hranolků se sní na jednom koncertě kapely Kryštof, se dozvíte přímo od manažera těchto akcí Jaroslava Černého.

O úspěšném obchodování, ovšem nikoliv spotřebního zboží, ale rovnou celých firem, jsme si povídali se členem představenstva Agrofertu Liborem Němečkem. V rozhovoru se sice nedozvíte, jaké akvizice Agrofert v nejbližší době chystá, ale při jeho čtení se rozhodně nudit nebudete. A možná se i brzy naplní jeho poslední slova: „Doufám, že už brzy budeme moci zase oznámit, že zítra si něco koupíme.“

Letos v srpnu se naše redakce vydala i na originální dožínky v Agro Jevišovice. Výherkyně pobytu, o který jste mohli soutěžit v letním vydání Agrofertu magazínu, byla nadmíru spokojená a o dojmy se podělila v krátkém interview. Pokud vám letos návštěva Jevišovic z jakýchkoliv důvodů nevyšla, můžete se těšit na krátký videosestřih z této akce, který chystáme do zářijového E-magazínu.

Vášnivým rybářům nebo všem, kteří by se chtěli naučit něco nového, doporučuji rozhovor s Václavem Svitákem z firmy Ethanol Energy. Nedávno si splnil sen a vydal se na největší rybářskou soutěž v Evropě do Maďarska. O rybaření dokáže mluvit s takovým nadšením, že i ti, kteří si o této zálibě myslí, že je to jen nudné vysedávání u rybníka, rychle změní názor.

Za celou redakci vám přeji příjemný podzim.

Mirka Žirovnická
šéfredaktorka

5

Agrofert opět bodoval na výstavě Země živitelka



6-7

Duslo oslavilo 60 rokov a otvorilo najmodernejšiu výrobu čpavku v Európe

12-15

Akvizice jsou čím dál náročnější
Rozhovor s členem představenstva Agrofertu Liborem Němečkem



20-21

„Vybavím si hned několik zaměstnanců, kterým naše Centrum zdravotní péče zachránilo život“
Rozhovor s MUDr. Antónií Vážnou z Dusla

32-33

Agro Jevišovice slavilo dožínky



39

Podzimní novinka Parky 's

AKROBATICKÝ PILOT MARTIN ŠONKA ZALETĚL ZLATÝ HATTRICK V SÉRII RED BULL AIR RACE 2018!

Na posledním evropském závodě elitní světové série Redbull Air Race dokázal Martin Šonka potřeť v řadě zvítězit. Poslední dvě zastávky seriálu na americké půdě rozhodnou o titulu mistra světa. Připomínáme jen, že minulý rok Martinovi titul utekl jen o vlásek až v samotném finálovém letu a skončil těsně druhý! Další závod se uskuteční již 6.–7. října v Indianapolis. Již řadu let je společnost Agrofert hrdým partnerem Martina Šonky. A pro všechny fanoušky Martina Šonky, tohoto úžasného motorsportu a letecké akrobacie máme skvělou zprávu. Martin předvede své mistrovské vystoupení 29. září na farmě Čapí hnízdo v rámci našeho tradičního Rodinného dne a letecké show. Registrovat se můžete na www.agrofertden.cz.



Vážené kolegyně, vážení kolegové,
vítám vás nad stránkami nového, podzimního vydání Agrofert magazínu, který vám i tentokrát nabízí spoustu zajímavého čtení o dění v našich firmách. Pokaždé, znovu a znovu, když listuji jeho stránkami, vždy si uvědomuji, jak je Agrofert rozsáhlý a jakým všemožným oborům se jeho firmy věnují. Aktuálním vydáním magazínu se však prolíná jedno velmi důležité téma, kterým je společenská odpovědnost firem, moderně se dnes říká CSR (z anglického Corporate Social Responsibility).

Namátkou lze uvést třeba články o péči o matky samoživitelky v nouzi, o podpoře seniorů nebo zajímavý rozhovor o Centru zdravotní péče v naší slovenské firmě Duslo, kde zaměstnanci nemusejí dojíždět k lékaři do vzdáleného okresního města a najdou lékaře přímo v místě svého zaměstnání. Jistou formou společenské odpovědnosti je také pořádání či podpora různých lokálních kulturních akcí či slavností. I o tom se v Agrofert magazínu dočtete.

Ostatně společenská odpovědnost firem z koncernu Agrofert se brzy promítne i do souhrnné Zprávy o společenské odpovědnosti našeho koncernu za rok 2017. Kolegové právě finišují s její přípravou a tištěný dokument o rozsahu 50 stran již brzy spatří světlo světa. Půjde již o čtvrtý „CSR report“ v řadě. Mapovat bude všechny významné CSR aktivity našich českých firem. K dispozici bude i na našich webových stránkách.

Doporučuji vám jej k přečtení. Dny se viditelně zkracují, závěrečné měsíce roku se přiblížily, nicméně čeká nás brzy ještě jedna významná událost, kterou je poslední letošní díl běžeckých závodů Agrofert Run. Uskuteční se již v sobotu 29. září na farmě Čapí hnízdo. Nebude to ovšem „jen“ klasický běžecký závod. Bude spojený s již tradičním rodinným dnem. Chybět nebudou různá kulturní vystoupení a různé možnosti vyžití pro děti. Zlatým hřebem programu bude vystoupení špičkového leteckého akrobata Martina Šonky. Doufám, že si rodinný den nenecháte ujít a že se na farmě uvidíme. Přeji vám krásný podzim.

Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva

DALŠÍ OCENĚNÍ KVALITY PRO VODŇANSKOU DRŮBEŽ

Obchodní společnost Vodňanská drůbež získala další ocenění. Ve čtvrtek 23. srpna na 45. ročníku mezinárodního agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích dostala národní značku kvality Klasa za výrobek Kachní stehno bez kosti a kůže za splnění přísných kritérií kvality. Značka Klasa je udělována ministrem zemědělství České republiky již od roku 2003. Zaslouží si ji jen ty nejkvalitnější potravinářské výrobky. Obchodní společnost Vodňanská drůbež díky nastaveným kontrolním procesům a vysoké kvalitě produktů získala ocenění značkou Klasa již poněkolkrát. Téměř celá nabídka chlazeného kuřecího i kachního masa a 8 druhů masných výrobků je označeno značkou Klasa.

VÝROBKY Z KACHNÍHO MASA OCENĚNÉ ZNAČKOU KLASA

Mladá kachna bez drobů
Kachní stehno bez kostí a kůže
Kachní prsa s kostí a kůží
Kachní prsa bez kosti s kůží
Kachna půlená
Kachní čtvrtky zadní





Příjemným překvapením byl pro naše personalisty zájem o nabídku volných pracovních míst v koncernu – vážnějších zájemců totiž napočítali více než 160!



V HR pointu jsme letos nově prezentovali nabídku volných pracovních míst v celém koncernu.



Těšilo nás, že se lidé u nás rádi zastavovali a že jim chutnalo.



Zpestřením byla tombola, která skládila velký úspěch. Návštěvníci každý den netrpělivě čekali na losování výherců.

AGROFERT OPĚT BODOVAL NA VÝSTAVĚ ZEMĚ ŽIVITELKA



Ani na letošním již 45. ročníku slavné zemědělské výstavy Země živitelka v Českých Budějovicích nechyběl koncern Agrofert.

Přední české zemědělské a potravinářské firmy Agrofertu se představily v rozsáhlé expozici, která patřila v rámci veletrhu k nejnavštěvovanějším. Tradiční prezentace a ochutnávka produktů z našich potravinářských firem měly i letos obrovský ohlas mezi návštěvníky. Těšilo nás, že se lidé u nás rádi

zastavovali a že jim chutnalo. Leckdy se u stánků s našimi produkty tvořily i dlouhé fronty. Ujišťuje nás to v přesvědčení, že naše výrobky jsou vysoce kvalitní, a nikoli naopak, jak se občas snaží některá média veřejnosti namluvit.

NABÍDKA VOLNÝCH MÍST I SOUTĚŽ O CENY

Na letošním ročníku Země živitelky jsme kromě našich potravinářských a zemědělských výrobků prezentovali v HR pointu i nabídku volných pracovních míst v celém koncernu

Agrofert. I na tomto místě nás potěšil velký zájem o naše společnosti. Letos jsme se navíc spolu s personalisty jednotlivých firem rozhodli pro aktivnější komunikaci a přichystali jsme si pro návštěvníky HR pointu soutěž o ceny. A protože se jednalo o největší agrosalon s ochutnávkami nejlepších výrobků od českých zemědělců a potravinářů, soutěžilo se o prémiové výrobky ze společnosti Kostelecké uzeniny. Z ohlasů na letošní ročník Živitelky máme velkou radost a všem návštěvníkům, kteří se u našich stánků zastavili, povídali si s námi nebo se rozhodli jen soutěžit, upřímně děkujeme. ■



DUSLO OSLÁVILO 60 ROKOV A OTVORILO NAJMODERNEJŠIU VÝROBŇU ČPAVKU V EURÓPE

12. septembra 2018 zamestnanci Dusla, zástupcovia akcionára, obchodní partneri a samotní dodávatelia stavby za účasti premiéra Slovenskej republiky Petra Pellegriniho slávnostne otvorili novú prevádzku Čpavok 4, vybudovanie ktorej stálo viac ako 310 miliónov eur.

Generálnym dodávateľom stavby bola spoločnosť TechnipFMC Italy. Stavba je postavená podľa licencie Haldor Topsøe s niektorými časťami v sublicencii firmy BASF. Vďaka nadčasovej výrobe sa spoločnosť ocitla v európskej špičke výrobcov čpavku z hľadiska hospodárnosti, energetickej náročnosti a objemu emisií. Nová výrobná čpavku spĺňa najprísnejšie požiadavky európskej legislatívy. Po jej úplnom spustení sa zvýši spoľahlivosť a bezpečnosť pri prevádzkovaní a manipulácii s vyrobeným čpavkom, pričom sa zlepší vplyv na životné prostredie znížením emisií a produkcie odpadových vôd.

„Energetická náročnosť výroby čpavku a jej ekologické dopady sú kľúčové nielen pre Duslo, ale aj pre Slovensko. Výstavba prevádzky a jej spustenie zaradila náš závod medzi európsku technologickú špičku v chemickom priemysle. Výrobná Čpavok 4 je natoľko konkurencieschopná, že jej prínos dlhodobo počítajú aj slovenské hospodárstvo. Samozrejme, nesieme zabudnúť na oživenie regiónu vďaka množstvu voľných pracovných pozícií,“ uviedol podpredseda predstavenstva a generálny riaditeľ Dusla Petr Bláha.

Pásku nového Čpavku 4 prestrihol premiér Peter Pellegrini, minister hospodárstva Peter



Žiga, generálny riaditeľ Dusla Petr Bláha, predseda predstavenstva Agrofertu Zbyněk Průša, predseda predstavenstva Dusla Petr Cingr a riaditeľ TechnipFMC Italy Marco Villa. Po prestrihnutí pásky si hostia prezreli novú prevádzku a uskutočnila sa krátka tlačová konferencia.

Dusláci a hostia oslávili šesťdesiatku podniku slávnostným Galavečerom Duslo 60 v divadle

V programe večera vystúpilo známe trio La Gioia a u nás menej známy Poddukelský ľudový umelecký súbor, ktorý svojou energiou a oduševnením strhol obecenstvo k neutíchajúcejmu aplauzu.

OSLAVY VYVRCHOLILI SÚŤAŽAMI

Oslavy 60. výročia Dusla boli zavŕšené už tradičnou súťažou vo varení gulášov a futba-



Andreja Bagara v Nitre. Úspešnú budúcnosť Duslu poprial Petr Cingr, predseda predstavenstva Dusla a podpredseda predstavenstva Agrofertu, ktorý vo svojom príhovore dal do pozornosti aj 25. výročie založenia spoločnosti Agrofert. Medzi ďalších spikrov sa pridal Jozef Belický, primátor mesta Šaľa, a štátny tajomník MH SR Vojtech Ferencz. Mimoriadne ocenenie si prevzalo 11 bývalých či súčasných pracovníkov za prínos k riešeniu mimoriadnych situácií, za úspešné zavedenie nových postupov, za zlepšovacie návrhy a s tým súvisiacu úsporu nákladov alebo za príkladnú starostlivosť o zdravie zamestnancov Dusla.

lovým turnajom o Putovný pohár generálneho riaditeľa Dusla.

Guláš varilo 25 tímov v Šali a 8 tímov v Strážskom. Vyhodnotené boli najlepšie guláše, najkrajšie oblečenie aj výzdoba stolov.

Vo futbale súťažilo 8 tímov, na 1. mieste sa umiestnili futbalisti z tímu Menert. Duslo s Menertom úzko spolupracuje, dokonca aj v areáli Dusla, takže cena nakoniec zostala v podniku.

Do ďalšej šesťdesiatky poprial generálny riaditeľ Petr Bláha Duslu mnoho ton výrobkov, spokojných zákazníkov a lojálnych zamestnancov. ■

K OSLAVE 60. VÝROČIA ZALOŽENIA ZOPÁR HISTORICKÝCH FAKTOV

1958

založenie závodu Dusikáreň Slovensko, ktorý bol súčasťou Chemických závodov Juraja Dimitrova

1960

výroba prvých priemyselných hnojív – liadok amónny

1966

odčlenenie Dusla od Chemických závodov Juraja Dimitrova Bratislava, vznik Duslo, národný podnik

1969

štart výroby PVAC disperzií

1981

zahájenie výroby gumárenských chemikálií

1989

zmena právnej formy – Duslo, štátny podnik

1990

získanie oprávnenia na zahranično-obchodné činnosti

1994

privatizácia a vznik Duslo, akciová spoločnosť

2004

vstup nového akcionára – 100% majetková účasť Agrofert Holding, a.s.

2006

zlúčenie so spoločnosťou Istrochem, a.s.

2007

založenie 100% dcérskej spoločnosti Dusla po odkúpení prevádzok liadku vápenatého a kyseliny dusičnej v areáli Chemko, a.s. Strážske

2016

zlúčenie Duslo, a.s. s Hnojivá Duslo, s.r.o.

2018

nábeh novej výroby Čpavok 4



OSEVA SLAVILA 25. VÝROČÍ VZNIKU A ROZŠÍŘILA SE



Letošní rok byl pro společnost Oseva Bzenec slavnostní. Na začátku roku k sobě připojila Osevu Slovakia, která stejně jako bzenecká Oseva podniká na Slovensku v oblasti výroby a prodeje osiv. Firma tím propojila svůj český a slovenský tým. Na konci května oslavili všichni její zaměstnanci ve stylu „garden party“ 25. výročí společnosti. Nejen na letošní oslavy jsme se ptali ředitele Osevy Ladislava Kulase.





Jak jste se zaměstnanci oslavili letošní výročí?

Měli jsme společnou „československou oslavu“ v Bzenci na konci května. Společnou proto, že jsme od 1. 1. 2018 k sobě připojili Osevu Slovakia a dnes je to organizační složka Osevy, a.s. Oslava proběhla v areálu Osevy formou „garden party“, postavili jsme stan, zajistili jídlo a pití a akci provázelo ideální počasí. Zúčastnilo se jí asi 130 lidí. Každý z účastníků dostal na památku výročí tričko a skleničku s číslem 25. Upekl se dort, zajistila se zábava a k tanci a poslechu hrála kapela Apollon. V rámci oslav byli oceněni a odměněni zaměstnanci, kteří jsou věrni Osevě a pracují tu déle než 25 let. Těchto oceněných bylo 21. Nejvěrnější zaměstnankyně u nás pracuje již více než 40 let. (Může se zdát divné, že když firma funguje 25 let, může v ní být někdo zaměstnaný déle, ale bereme to tak, že ti lidé pracovali u firmy, ze které Oseva, a.s. privatizací vznikla). Oslava byla zaměřena na naše zaměstnance, aby si ji užili a došlo k upevnění kolektivu a sounáležitosti s Osevou. Rovněž jsme chtěli propojit český a slovenský tým. Akce se vydařila a již vyhlížíme další, 30. výročí.



Co bylo pro vás jako ředitele společnosti v historii Osevy nejzásadnější?

Zásadní okamžiky byly dva. Jedním bylo koupení Osevy Agrofertem v roce 2008. Tímto okamžikem a rozhodnutím managementu došlo k tomu, že osivařské aktivity Agrofertu byly přesunuty a centralizovány pro celou skupinu ve Bzenci. Moje pracoviště se kvůli tomu posunulo z Prahy do Bzence, což je nějakých 300 km po oblíbené D1. V tu dobu jsem pracoval jako obchodní ředitel společnosti a člen představenstva. Druhým zásadním okamžikem byl 1. prosince roku 2012, kdy jsem se stal ředitelem společnosti a předsedou představenstva. Uvědomil jsem si, že zodpovědnost za chod společnosti je plně na mé hlavě a mých schopnostech a dovednostech, které jsem načerpal během profesního i osobního života. Musel jsem se další věci rychle naučit a hlavně začít rozhodovat, kam se budeme v oblasti výroby, obchodu a personálních záležitostí ubírat. Naštěstí je v Osevě spousta šikovných lidí, o které je možné se opřít a na které se lze spolehnout. Nefungujeme jako spolek individualit, ale jako jeden tým, který ví, co dělá a kam jde. Chceme dělat „osivařinu“ kvalitně, inovativně a s tím, že nás práce bude dlouhodobě bavit.

Chystáte na nejbližší období nějaké novinky?

Novinky ani ne, první, co musíme udělat, je přežít vedra, která jsou na jižní Moravě již

tradiční záležitostí. Novinkou je pro nás akce „Pomáhejme osivem“, jejímž smyslem je vygenerovat peníze prodejem hybridů kukuřice a obdarovat organizace i konkrétní osoby, které pomoc potřebují a nedokáží si ji zajistit samy. Máme také nové zaměstnance, tak věříme, že to budou kvalitní nováčci, kteří zapadnou do našeho soukolí a budou přínosem. Chystáme velkou investiční akci – výstavbu nové čističky v okrese Kroměříž.

Jak se v současné době daří osivařskému byznysu?

Musím přiznat, že dobře už bylo. V současné době bojujeme o to, aby z našeho obchodu zbyla nějaká marže i u nás a celá neskončila v boji s konkurencí u konečných zákazníků. Za poslední roky se rozmohlo obrovské podbízení a poskytování slev, které jdou do záporných čísel. V České i Slovenské republice je obrovská konkurence, což vytváří podmínky pro snižování rentability našeho byznysu. Toužebně očekávám nějakou zásadní revoluci, ke které přispějí všichni účastníci a při které dojde ke spravedlivějšímu rozdělení marží mezi majitele odrůd, dále nás, jako výrobní a distributorskou část, a koncové zákazníky. Doufám, že revoluce přijde co nejdříve a osivo bude mít svoji finanční, ale i morální hodnotu. ■



ING. JAN KORECKÝ
finanční ředitel
ve společnosti Ethanol Energy

Jaké jsou vaše dosavadní zkušenosti s řízením podnikových financí?

Před příchodem do firmy Ethanol Energy jsem působil v bankovním sektoru jako relationship manager pro firemní segment a také jako credit risk manager. Hlavní náplní mé práce bylo prověřování finančního zdraví úvěrovaných subjektů z řad malých a středních firem či menších korporací, analýza jejich podnikání a podnikatelských záměrů, vyhodnocování business plánů a prověřování schopnosti úvěrovaného subjektu splácet požadovaný úvěr.

Co bude patřit k vašim hlavním úkolům do konce letošního roku?

Druhá polovina tohoto roku se ponese ve znamení dokončení již započatých investičních akcí do úspory energií při výrobě. V tomto ohledu také došlo k odstavení hnědouhelné kotelny a přechodu na zemní plyn ve výrobě coby ekologičtější energetický zdroj. Tato rozsáhlá investiční akce s sebou nese spoustu výzev v oblasti vyřazování starého majetku a zatřídění nového zařízení, které je aktuálně v režimu zkušebního provozu.

Budete v nejbližších letech dále investovat do modernizace firmy?

Velmi významné investiční akce probíhají právě v tomto roce. Jedná se o poměrně rozsáhlou modernizaci výrobní technologie, jejímž cílem je zkvalitnění a zefektivnění

Čemu se nejraději věnuji ve volném čase

Volný čas se omezuje především na víkendy, které věnuji hlavně rodině. Jelikož jsme aktivně založená rodina, snažíme se trávit volný čas sportem. Ať už jsou to lyže, brusle, kolo, plavání, běh či golf.

Jaká byla moje vysněná profese na základní škole

Vysněných pozic byla v té době spousta a každý den byly jiné. Obor financí ale nakonec zvítězil a ovlivnil mé další působení.

Jakým životním krédem se řídím

Všechno jde, když se chce!

výroby. Tato investice bude mít také velký pozitivní dopad na snížení spotřeby energií a procesní vody. Nové technologie se projeví i ve snížení hlučnosti, zápachu a emisí. V minulosti se v lihovaru také investovalo do vybudování retenční nádrže na zajištění vody pro výrobní proces v obdobích sucha. Přestože tímto řešením dokážeme v období sucha udržet výrobu až po dobu 30 dnů bez čerpání z řeky Doubravy, tak při letošním extrémním suchu se ukazuje, že ani to bohužel nestačí a tak asi nejaktuálnější úvaha bude právě nad posílením naší schopnosti zajistit si dostatek vody, coby základního zdroje pro výrobu.

Jak se budou podle Vás v nadcházejícím čtvrtletí vyvíjet ceny hlavních komodit, které Ethanol Energy vyrábí?

Bohužel, výhled komodit je zatím ne příliš radostný. Naši hlavní činností je výroba lihu a ceny lihu jsou ve srovnání s rokem 2017, nebo jeho podstatnou částí výrazně nižší. Navíc, ceny agrárních komodit, které pro výrobu používáme, se vydaly opačným směrem, což se bohužel negativně projevuje i v ekonomice provozu. Energií z obnovitelných zdrojů se zkrátka v letošním roce příliš nedaří, a to nejen v případě lihu. ■



ING. ANETA OUJEZKÁ
personální manažerka
ve společnosti Wotan Forest

Co rozhodlo o tom, že se ve své kariéře budete věnovat personalistice?

Byla to souhra šťastných náhod, neboť po ukončení gymnázia jsem studovala politologii a brigádně si přivydělávala jako sales asistent ve společnosti Van Graaf. Po krátké době v prodeji mne oslovila HR manažerka s tím, že si z pohovoru pamatuje, že umím dobře německy (firma sídlí v Hamburku a vedení v ČR bylo z velké části německé), a zeptala se mne, jestli bych neměla zájem o pozici její asistentky, protože je celkem problém najít vhodného kandidáta s plynulou němčinou. Po krátkém rozmyslu jsem přešla z prodeje do HR oddělení a zjistila jsem, že se jedná o velmi zajímavou práci, a i proto jsem se přihlásila ke studiu personalistiky a andragogiky, jelikož jsem si uvědomila, že je to směr, kterému se chci v budoucnu věnovat.

Nakonec jste se za pouhé tři roky vypracovala až na pozici HR Generalist. Jak se vám tak rychlý posun podařil a kde jste své zkušenosti ještě využila?

Firma se postupně rozrůstala a s narůstajícím počtem zaměstnanců se zvyšoval i počet činností HR oddělení. Díky mé předešlé práci jsem se stala HR specialistou a poté, co má nadřízená odešla na rodičovskou dovolenou, jsem přešla na její pozici HR Generalist. Ve společnosti Van Graaf jsem nakonec strávila 7 let a vyzkoušela si veškeré procesy a činnosti související s personalistikou. V roce



Čemu se ráda věnuji ve volném čase

Ráda sportuji, jezdím na kole, ráda také cestuji po České republice zejména za historií hradů a zámků. Nepohrdnu také dobrým jídlem.

Jaká byla moje vysněná profese na základní škole

Stát se první prezidentkou.

Jakým životním krédem se řídím

Líbí se mi jedno z hesel J. A. Bati – „Když neznáš, naučíme tě. Když nerozumíš, vysvětlíme ti. Když nemůžeš, pomůžeme ti. Když nechceš, rozejdeme se.“

2017 jsem začala pracovat pro společnost LIDL, a to na pozici konzultant personální a mzdové administrativy, kde jsem měla na starosti projekty související s implementací HR směrnic a programů z německé centrály do všech filiálek v České republice. Vzhledem k tomu, že manžel získal místo v Havlíčkově Brodě, rozhodli jsme se, že opustíme Prahu, a započalo hledání zaměstnání pro mne. Naštěstí se vše podařilo a já jsem se stala součástí Wotan Forest, a.s. jako personální manažerka.

Jakými aktivitami se budete zabývat ve společnosti Wotan Forest jako její nová personální manažerka?

V první řadě chci poznat firmu. V současné době objíždím jednotlivé závody společnosti a dělám si představu o tom, jak zde vypadá nebo spíše může vypadat personální činnost. Chtěla bych, aby byly v budoucnu tyto procesy pro celou společnost jednotné – jak nábor zaměstnanců, tak odměňování či personální marketing. ■

ZAPIŠTE SI DO DIÁŘE PODZIMNÍ ZEMĚDĚLEC V LYSÉ NAD LABEM

Podzimní Zemědělec patří mezi tradiční, velmi oblíbené výstavy a jako obvykle se i letos uskuteční

v Lysé nad Labem 4. – 7. října 2018.

Jak již napovídá název, jedná se především o prezentaci v oblasti zemědělství a zahrádkářství. S ohledem na velkou popularitu akce mezi širokou veřejností jsme na seznam vystavovatelů zařadili také HR point Agrofertu. Těšit se můžete na diskusi s personalisty ze zemědělských společností, nabídku volných pracovních míst a doplňkový program.



AGROFERT

A portrait of a middle-aged man with short, light-colored hair and glasses. He is wearing a light blue blazer over a white button-down shirt. He is looking directly at the camera with a neutral expression. His hands are clasped in front of him. The background is a dark, textured grey.

AKVIZICE JSOU ČÍM DÁL NÁROČNĚJŠÍ

Když se do koncernu Agrofert kupuje nějaká nová firma, celý náročný akviziční proces řídí na první pohled tichý a nenápadný muž, člen představenstva Libor Němeček. Jak probíhají akviziční „námluvy“? Jak se vybírají firmy, které by bylo vhodné do Agroferty koupit? Jak probíhají jednání s majiteli? A jak se daří udržet nezbytnou mlčenlivost a utajení? Pojd'te prostřednictvím rozhovoru nahlédnout za oponu zákulisních vyjednávání o akvizicích.

Vzděláním jste matematik.**Máte matematické vidění světa?**

Myslím, že ano, a docela dost. Přes fakta, přes čísla...

Takže ve škole vám šla matematika lépe než čeština?

Čeština mně šla taky dobře, ale matematika zvítězila. (Usmívá se)

Je pro člověka, který se profesionálně věnuje akvizicím, znalost matematiky výhodou?

Ano, především logické a strukturované uvažování je výhodou. Je to samozřejmě jen část toho, co je potřeba znát. Při vyjednávání je hlavně potřeba umět naslouchat protistraně.

Hraje tedy při akvizičním vyjednávání roli i psychologie?

U vyjednávání transakcí rozhodně. Je potřeba vnímat protistranu, jaké má motivy, zájmy, nálady...

Máte za sebou stipendijní pobyt na jedné z nejprestižnějších univerzit na světě, na americkém Princetonu. Jak odtud vede cesta až do Agrofertu?

Byl jsem tam jen na roční pobyt. Chodil jsem na přednášky a věnoval jsem se vlastnímu ekonomickému výzkumu. Na počátku jsem byl nastavený spíše na výzkumnou dráhu. Na ekonomickém institutu CERGE jsem se zabýval finančními trhy, tehdy hlavně privatizací a burzou, a finanční trhy jsem tam i přednášel. Po disertaci jsem v tom chtěl nejprve pokračovat, ale nakonec jsem skončil v Citigroup. Tam jsem byl od roku 1998 celkem 10 let na různých místech v různých zemích. Celou tu dobu jsme velmi intenzivně spolupracovali s Agrofertem a s panem Babišem jsem dělal všechny tehdejší velké transakce. Potom mi nabídnul, abych přešel do Agrofertu.

Jak pohlížíte na svět akvizic?**V čem je tato práce zajímavá či zvláštní?**

Zajímavé je to právě v tom, že každá transakce je jiná. Principy jsou samozřejmě stejné, ale protistrana je jiná a odvětví je dost často jiné. Rozhodně lze říct, že je to různorodá a zajímavá práce. A co i mně víc vyhovuje, je projektový charakter práce. Ucelený projekt, který si člověk sám od začátku až do konce řídí.

Podle čeho vybíráte firmu, kterou chcete koupit? Hledáte to, co nám v Agrofertu chybí? Nebo je to tak, že víte, že některé firmy jsou na prodej? Nebo nevíte, že je některá firma na prodej, a chcete přemluvit majitele, aby nám svoji firmu prodal?

Je to různorodé, ale dost často vzhledem k rozsahu a velikosti Agrofertu to ani není tak, že

bychom seděli a přemýšleli, na co bychom se chtěli podívat, ale svým velkým záběrem přes řadu odvětví spíše reagujeme na to, co se v jednotlivých odvětvích děje. Příležitostí je prostě hodně. Vybíráme si z toho, co se nabízí. Kritériem je samozřejmě požadavek, aby firma nějak zapadala do struktury. Buď jde o horizontální integraci, kde skupujeme další firmy ve stejném oboru a zvyšujeme tržní podíl, anebo se posouváme do navazujících oborů, ať už na straně vstupů, nebo výstupů, které navazují na podniky a výrobky, co už ve skupině máme.

Jaké bývají reakce majitelů firem, když jim řeknete, že je chce koupit právě Agrofert?

Různé. Akvizicím se v Agrofertu věnuji už dlouho. Dokud nebyl pan Babiš v politice, a navíc byl sám zapojený do akvizičního procesu, tak to bylo úplně jiné. Tehdy jsme se s negativními reakcemi moc často nesetkávali. Dnes se naopak skoro na každé akvizici řeší, že právě Agrofert má být kupujícím. A buď se řeší, že prodávající nechtějí prodat zrovna nám, což už se pak většinou dál nebavíme, anebo že jsou ochotní prodat i nám, ale většinou se bojí dopadu na jejich byznys. Což je citlivé zvláště v situaci, kdy původní majitelé neprodávají celý stoprocentní podíl, ale ve firmě částečně zůstávají.

Setkal jste se někdy s opravdu striktní odmítavou reakcí?**Ve stylu – už mi nikdy nevolejte!**

Ano, výjimečně také. Ale jak říkám, pak to končí jedním telefonátem a už se tím dál nezabýváme.

Jak je to u opačného scénáře, kdy za vámi přijdou potenciální prodávající, že chtějí prodat svoji firmu?

To, že chtějí prodat obecně, to se samozřejmě stává, ale málokdy se stane, že přijde někdo, kdo by říkal, že chce prodat svoji firmu přímo Agrofertu. Na druhou stranu jsou situace, kdy jsme přirozeným nejlepším kupujícím. Pak už většinou nejsme v soutěži s ostatním zájemci, ale spíše rovnou bilaterálně vyjednáваме o podmínkách.

Stává se také, že vás oslovují potenciální prodávající s nabídkami, které jsou „úplně mimo“ a nezapadají do skupiny?

Ano, každou chvíli. Většinou to bývají lidé, kteří mají nějaký nápad a nemají peníze a myslí si, že Agrofert to zrealizuje a postaví a oni budou profitovat jen z té myšlenky. My ale spíše kupujeme fungující firmy, které už mají nějakou zaběhnutou strukturu.

Co celý akviziční proces obnáší? Od prvotního kontaktu až po podpis smlouvy?

V první řadě se na začátku musíme domluvit na základních podmínkách – jestli chce prodat, co chce prodat, jestli sto procent, nebo jen menší část. Dále jestli je ochoten ve firmě do budoucna zůstat a samozřejmě cenové podmínky. Tahle fáze většinou bývá relativně dlouhá. Než se dohodneme, struktura se může i několikrát změnit. Pro mnoho majitelů firem, kteří prodávají svoji jedinou firmu, je to většinou životní rozhodnutí, o kterém přemýšlejí ze všech stran, a často mění své názory.

A pokud řeknou ano?

Pokud se shodneme na základních podmínkách, pak už pokračuje standardizovaný proces, kdy následuje naše due diligence, kdy si vyžádáme ekonomické, obchodní a právní informace. Ty pak nějakým způsobem analyzujeme, snažíme se popsat rizika a nechat si zodpovědět otázky, které z analýzy vyplynou, abychom si byli jistí, že rozumíme stavu, ve kterém firma je.

Jak dlouho akviziční proces v průměru trvá?

Různě. A bohužel v poslední době čím dál déle. V dávných dobách, ještě za účasti pana Babiše, jsme byli schopni udělat akvizici od prvotního kontraktu až po vypořádání asi za tři měsíce. To byl případ Kmotra nebo Krahulíka. To je dnes absolutně nemyslitelné. Teď počítejme minimálně půl roku. U některých transakcí to trvá i přes dva roky. Je to i tím, že požadavky prodávajících se výrazně zvedly. Jednání o ceně jsou daleko těžší. Také je to tím, že leckdy jde o komplikované případy, kdy je firma v problémech a my se ji snažíme převzít a vylepšit.

Jaké bývá dohadování o ceně?

Nepřipomíná tak trochu arabské tržiště?

Určitě. Vždycky akviziční proces začíná strukturovaně podle čísel, podle výsledků a vždycky končí arabským tržištěm a hledá se rovnováha, kde se dá transakce udělat. Někdy akvizice zůstane i několik měsíců viset ve vzduchu, než se k jednání zase vrátíme.

Lze říci, jakou máte procentuální úspěšnost? Kolik akvizic dotáhnete do zdárného konce?

Docela velkou. Tím, že si hned na začátku vybíráme, čemu se chceme věnovat, tak většinu rozjetých věcí dokončíme, i když to trvá třeba rok dva. Když je chceme dodělat, nakonec je doděláme.

Co považujete za svůj největší dosavadní úspěch v oblasti akvizic? Kdybyste měl vypíchnout jeden „majstrštyk“...

Doufám, že to teprve přijde. (Směje se) Uvidíme, jaká bude budoucnost. Kdybych měl zdůraznit nějaké zajímavé transakce, z mého po-

hledu to určitě byla Mafra a vůbec celý vstup do médií. V tom smyslu, že se nám opravdu podařilo, i přes to, že šlo o média, udržet naprostou důvěrnost procesu. A za druhé vyjednat paralelně jak s majiteli Mafry, tak i s Ringierem (majitel deníku Blesk, pozn. aut.) ohledně jejich českých aktivit.

Tehdy, v roce 2013, se objevila na Twitteru pana Babiše dnes už legendární hláška „zítra asi něco koupím“.

Jak vám bylo, když jste to četl?

No, radost jsem z toho samozřejmě neměl. Protože v akvizičních procesech je důvěrnost pro úspěch opravdu podstatná, a to nejenom z pohledu udržení důvěry mezi prodávajícím a kupujícím, ale i proto, aby se o firmu nezačal zajímat někdo jiný, kdo by mohl proces zkomplikovat.

Jak se daří udržet důvěru? Novináři často spekulují, a často správně spekulují, že Agrofert něco bude kupovat...

Odkud informace utíkají?

To by mě taky zajímalo. (Směje se) Jsem si stoprocentně jistý, že to není z našeho týmu.

Kolik máte v týmu lidí?

V tuto chvíli jen jednu – ale velmi šikovnou kolegyni.

Bývá na začátku akvizičního procesu nějaká smlouva?

Ano, vždycky. To je v podstatě první dokument, dohoda o důvěrnosti, která zakazuje oběma stranám zveřejňovat informace o probíhajících jednáních nebo i vůbec o tom, že jednání probíhají.

Spatřujete nějaký rozdíl mezi kupováním klasické výrobní fabriky a akvizicí mediálního domu?

Ani ne. Finanční výkazy jsou stejné v každé firmě, ani procesně a strukturálně to není jiné. Z jiného pohledu je ale každá transakce v neznámém oboru nová. Člověk se snaží pochopit fungování dané firmy a jejího odvětví. U mediálních domů je rozdíl ještě v tom, že nemáte fabriku, na kterou si sáhnete, ale jde spíše o nehmotné hodnoty, jako jsou značky, obsah, čtenářský kmen a podobně. Hůře se také odhaduje budoucí vývoj na trhu, než je tomu třeba u chemické výrobní fabriky.

Hovořili jsme o úspěchu, a co naopak neúspěch? Je nějaká firma, kde jsme se „spálili“?

Zatím jednoznačně jako nejrizikovější projekt vypadá Lieken v Německu. Je to velká transakce a vstupovali jsme do toho s vědomím, že půjde o náročný restrukturalizační projekt. Koupili jsme Lieken poměrně levně a na po-

AKVIZICE JE ZAJÍMAVÁ
PRÁVĚ V TOM,
ŽE KAŽDÁ TRANSAKCE JE JINÁ.
A CO I MNĚ VÍC VYHOVUJE,
JE PROJEKTOVÝ CHARAKTER
PRÁCE. UCELENÝ PROJEKT,
KTERÝ SI ČLOVĚK SÁM
OD ZAČÁTKU
AŽ DO KONCE ŘÍDÍ.

čátku jsme měli rozmyšlenou strategii, co se má s firmou dělat. Nakonec ale přišli němečtí kolegové s jinou strategií, s daleko masivnějšími investicemi, než jsme počítali. Postavili jsme novou pekárnu ve Wittenbergu a teprve se uvidí, jestli to byla správná cesta. Finanční náročnost celé transakce se významně zvedla.

Stává se u akvizic, že nás třeba druhá strana podrazí?

Ano, stalo se nám to několikrát. Při počtu firem, které kupujeme, se tomu ani nelze vyhnout. Jeden typ rizikové situace jsou malé fir-



my fungující jako one man show, kde se nám v jednom případě stalo, že tam bylo zfalšované účetnictví. Druhým případem byl maďarský NT Group. Byl to standardní proces, velká transakce za účasti poradce PwC, a přesto týden po akvizici přišel maďarský finanční úřad s pohledávkou za neodvedenou DPH.

Chybí vám pan Babiš na jednáních s prodávajícími?

Přímo na jednáních snad ani ne, ale co chybí, je jeho „drive“ a jeho pracovní nasazení, které ovlivňovalo celou skupinu. Samozřejmě

všichni děláme, co máme a co umíme, ale vedení je v tuhle chvíli jiného druhu. Je to spíše konsenzuální řízení v rámci představenstva, než když jsme měli jednoho silného vlastníka, který byl schopen okamžitě na místě rozhodnout, že tohle uděláme, nebo neuděláme.

Je nějaká firma, kterou byste do Agrofertu rád koupil? Mně by se třeba líbil pivovar...

(Směje se) Nemyslím si, že bychom se měli rozšiřovat do dalších oborů. Skupina je zakonzervovaná, a co nás limituje, je geografická

přítomnost, kdy jsme pořád soustředěni na čtyři země, od Německa do Maďarska. Pokud budeme chtít dál růst ve svých oborech, nevyhne se tomu jít do dalších částí Evropy.

Předpokládám, že nemůžete prozradit, jaké akvizice se pro nejbližší dobu chystají...

To opravdu nemohu. Je fakt, že se už dlouho nic nekoupilo. Jak už jsem zmiňoval, procesy trvají dlouho, ale doufám, že už brzy budeme moci zase oznámit, že „zítra asi něco koupíme“. ■



ABY SE UŽ NIC NEZHORŠILO...

V pátém měsíci těhotenství zažila paní Blanka šok – její partner od ní už podruhé odešel. Zůstala sama s očekáváním nového života a – jako už nejednou v životě – nezhroutila se. Narodili se jí dva kluci, dnes už jim je dvanáct.

Kluci vypadali zdravě, trochu víc pospávali a byli hypotoničtí, což právě u dvojčátek bývá. Zkoušela se Vojtova metoda, kolem roku už začínaly první příznaky potíží, ale k objektivní diagnóze bylo ještě daleko. Ještě ve třech a půl letech děti nemluvíly, takže následovala další a další vyšetření... Až v je-

jich sedmi letech, i podle zřejmých příznaků – špatné kousání, zástavy dechu, problémy se srdcem – byla diagnostikována kongenitální myotonická dystrofie. Neléčitelné, geneticky podmíněné onemocnění, zpravidla získané od matky, ale tentokrát, jakoby neblahý osud neřekl ještě poslední slovo – postižení si kluci do života přinesli od otce. Paní Blanka to všechno viditelně dokázala přijmout včetně prognózy: „Ze začátku jsem si myslela, že jde jen o malou poruchu. Pak jsem se musela v tom všem vyznat a neutápět se ve falešných představách. Nějaký nový lék? Máme málo času. Doba dožití v těchto případech je zhruba třetí dekáda života...“ Půvabná žena už umí o svém životě mluvit bez slz. I tak jí každý den dává opravdu za-

brat. Především si znovu organizovat čas, aby zvládla Johánka dopravit do školy, autistického Florimona pak učit doma, odpoledne už respektovat jejich únavu a přitom znovu a znovu zvládnout domácnost. Občas by mohli pomoci asistenti, ale kde je vzít třeba jen na tři hodiny? Trochu je oporou i její maminka, která by si ale netroufla hlídat vnuky v noci, protože při reálné hrozbě zástavy dechu by si rady nevěděla. Jinak ve vlastní biologické rodině už nikoho nemá. „Doslova všechno musím přesně plánovat. Během odpoledne s nimi můžu zvládnout lékárnu, ale už ne nákup. Nebo ještě to spojit s kinem. Kluci to prostě nezvládnou, usínají...“ Přestože Florimon se venku pohybuje jen na kočárku, přestože rodina bydlí v bezbariérovém domě, přestože



MÁ TATO ŽENA VE SVÉ DUŠI
JEŠTĚ MÍSTO NA NĚJAKÉ SNY?
NA SPLNĚNÁ PŘÁNÍ,
KTERÁ BY PŘINESLA DO JEJÍHO
ŽIVOTA NOVÉ SVĚTLO?
A OBYČEJNĚJŠÍ PŘÁNÍ?



chlapci jsou k mamince velmi vstřícní a sami říkají, že „máma je úžasná“, síla jedné ženy není nekonečná.

JEN DVAKRÁT ZA MĚSÍC

My, které nepostihl tak těžký úděl, si skoro vůbec neumíme představit, co pro osamocenou paní Blanku znamená slovo povinnost. A ona sama nenařiká. Přesto je šťastná, že může jednou za čtrnáct dní dovézt syny na víkend do respitního komunitního centra a... odpočinout si? Snad, ale především dohnat všechno, co v běžném celodenním a celonočním provozu nestihla. Jen dvakrát za měsíc má trochu času na sebe. A třeba i na nový vztah? „I ženy se zdravými dětmi mnohdy těžko hledají nový vztah. A já, s tím volnem dvakrát za měsíc,

s těmi mými kluky s jejich perspektivou? Ani nevím, kde bych někoho hledala. Takže někdy je smutno...“

I když v nejtěžších časech výrazně pomohlo Konto Bariéry a Nadace Agrofert, je jasné, že tenhle život není lehký.

Celodenní péče o dva rostoucí kluky vylučuje, aby se jejich matka vrátila do nějakého zaměstnání. Přestože od mládí tíhla k docela netradičním profesím. Chtěla studovat vojenské gymnázium, ale musela se spokojit s „normálním“ gymnáziem, pak dokonce pracovala u policie a dnes – kdyby nebyla tak osamocená – by se ráda pustila do podobného zaměstnání. Nejen kvůli penězům, ale také kvůli vlastní sebeúctě a životu mezi lidmi. I když peníze... Dnes má všechny dosažitelné příspěvky a dávky, ale

moc dlouho to trvalo, než v houštině předpisů, žádostí a tabulek našla pochopení a uznání své situace. Třeba jen ty průkazky ZTP/P!

Má tato žena v své duši ještě místo na nějaké sny? Na splněná přání, která by přinesla do jejího života nové světlo? „Láká mě třeba Japonsko. Jednou tam zaletět, poznat místní kulturu, uvolnit se s vědomím, že o kluky je postaráno. A obyčejnější přání? Užít si trochu klidu, ticha. V poslední době se náš dům proměňuje v poněkud hlučný objekt. Jinak – máme co jíst, máme kde bydlet, kluci jsou svým způsobem šťastní, i když se pochopitelně ptají, proč to či ono nemůžu, proč tohle nejde... Vlastně chci jen jedno – aby se už nic neměnilo, nezhoršilo, neztížilo... každý banální kašel může být pro nás katastrofou.“ ■

„ŘEZNIČINA MUSÍ ČLOVĚKA BAVIT A MUSÍ K NÍ MÍT VLOHY“

Dušan Fancálek upozornil na své mimořádné schopnosti už v roce 2009, ve kterém se účastnil evropského šampionátu ve vykost'ování plecí. Do soutěže se tehdy přihlásilo celkem 112 řezníků z různých států Evropy. Za Českou republiku byl jediným zástupcem a podařilo se mu získat hned dvě medaile – 1. místo v soutěži řeznické řemeslo a 2. místo v celkovém pořadí soutěže. O celou jednu plec ho tehdy porazil Holanďan Peter Bloom, na kterého vzpomíná ve výročním medailonku natočeném u příležitosti 25. výročí Agrofertu.

„Když mi bylo dvanáct, chodil jsem pomáhat bratrovi do jeho soukromé prodejny masa a jeho práce se mi líbila,“ líčí první kontakt s řeznickým řemeslem Dušan Francálek. Návštěvy bratrovy prodejny ho nakonec ovlivnily do té míry, že se po základní škole rozhodl vyučit na Střední odborné škole v Třešti řezníkem. Školní praxi absolvoval v Kosteleckých uzeninách, kam i po škole nastoupil. Řezal vepřové kýty a různé další druhy masa a postupně se zdokonaloval až na úroveň, ve které přišla nabídka účastnit se mistrovství Evropy v německém Rheda-Wiedenbrücku, které hodnotí různé disciplíny řeznického řemesla. V Německu svým mistrovským výkonem překvapil nejen své kolegy z Kosteleckých uzenin, ale i své evropské kolegy, které až na Petera Blooma z Holandska, který byl rychlejší ve zpracování vepřových plecí o zhruba třicet sekund, porazil. Z Německa si odvezl zlatou medaili v disciplíně řeznické řemeslo a stříbrnou medaili z celkového pořadí soutěže. Po svém velkém profesním úspěchu se věnoval řezničině dalších patnáct let až do doby, kdy se objevila nabídka na místo učitele na Střední odborné škole v Třešti. „Práce řezníka je náročná nejen na fyzickou kondici, ale i na

šikovnost a zručnost při manipulaci s nožem. Tyto schopnosti už čtvrtým rokem předávám mladým lidem,“ popisuje Dušan Francálek svou práci. Snaží se je také naučit, jak důležité je, aby řezníka práce bavila, protože jen tak v ní může být dobrý. „Pokud bude učen ve svém řemesle dobrý a bude mít chuť se zdokonalovat, nebude mít nikdy problém vydělat si pěkné peníze. Řezníků je navíc čím dál méně, i když jsou velmi žádaní. Z vlastní zkušenosti vím, že řemeslo má zlaté dno, a trůfám si říct, že do budoucna to bude pltit dvojnásob.“ ■

„PRÁCE ŘEZNIKA JE NÁROČNÁ NEJEN NA FYZICKOU KONDICI, ALE I NA ŠIKOVNOST A ZRUČNOST PŘI MANIPULACI S NOŽEM. TYTO SCHOPNOSTI UŽ ČTVRTÝMROKEM PŘEDÁVÁM MLADÝM LIDEM.“





JAK V PENAMU PEČEME ZNAČKU ZAMĚSTNAVATELE

Doba je zlá, nejsou lidi, obsadit místa nejde, nábor nefunguje, nikdo nechce pracovat atd. Každý z nás už to slyšel mockrát. Ano, sehnat dnes nové kolegy a především udržet ty stávající není nic jednoduchého. Až se z toho nejednomu personalistovi motá hlava. V Penamu jsme se rozhodli vzít to od podlahy a rozjeli jsme projekt budování značky zaměstnavatele.

Teoretizováním o tom, co je to značka zaměstnavatele a jak se taková značka buduje, bychom mohli popsat mnoho stran. Zkusme to shrnout do věty, že chceme být lepším zaměstnavatelem pro stávající Penamáky a atraktivnější volbou pro kandidáty. Čím líp se nám povede to první, tím lépe půjde i to druhé. Odkud ale začít? Předně je třeba naslouchat vlastním lidem. My jsme na začátku sestavili tým 25 lidí zevnitř firmy. Jednalo se o kolegy a kolegyně různých profesí z různých částí republiky. Pekaři, expedienti, účetní, dispečer dopravy, mlynář, ale také například ředitelka pekárny nebo personalistka. Ti všichni se spolu poctivě scházeli na celodenních workshopech, kde hledali odpovědi na zdánlivě jednoduché otázky. Proč vlastně lidé pracují v Penamu?

Co je v práci baví a co je naopak štvě? Co u svého zaměstnavatele oceňují a co je jim tak nějak fuk? Výsledkem byly mraky popsaných tabulí, stovky barevných lístečků, ale hlavně hromada informací a nápadů. Abychom se dozvěděli sami o sobě ještě více, udělali jsme uvnitř firmy velké dotazníkové šetření a na několika pekárnách i skupinové rozhovory se zaměstnanci. Když jsme pak dali vše dohromady, měli jsme před sebou poměrně komplexní obrázek toho, jak na tom jako zaměstnavatel jsme. A aby všichni ve firmě viděli, že to myslíme vážně a nezavíráme před problémy oči, podělili jsme se o tyto informace se všemi zaměstnanci. Na plakátech, na letáčích, ve firemním časopisu i v e-mailech všichni v Penamu viděli, v čem jsme dobří, v čem

jsme průměr a také kde máme co dohánět. Takže informace bychom měli. Pořádně jsme se do nich ponořili (tentokrát už v užším týmu), třídili je, slučovali, hledali souvislosti, leckdy se i vraceli o krok zpět. To vše proto, abychom společně pojmenovali základy naší značky zaměstnavatele. A spolu s tím se objevovaly další otázky. Co máme ve firmě společného? V čem jsme vlastně jedineční? Co nás odlišuje od jiných a jaká je naše firemní kultura? Na konci tohoto náročného procesu jsme měli základy, na kterých jsme konečně mohli začít stavět. Zní to možná celé hrozně složitě, ale pokud se chcete vydat podobnou cestou, jednou věcí si můžete být jistí. Tady zkratky nefungují.

Hlavní dějství začíná právě teď a už to musíme „jen“ uvést v život. Kromě eliminace toho, co naše kolegy nejvíc pálí, máme před sebou celou řadu projektů, které pomohou rozvoji naší firemní kultury a přispějí k větší spokojenosti zaměstnanců. Nerad bych prozrazoval příliš, ale připravujeme ambiciózní plán vzdělávání a tréninků zaměřený především na liniový management, který našim vedoucím a mistrům pomůže v komunikaci, ve vedení lidí i v běžném fungování kolektivů tak, aby se jim u nás dobře pracovalo. Měníme celý proces adaptace nováčků, připravujeme novou podobu náborové komunikace, řešíme tzv. candidate experience a další. Na nějaké chlubení je ještě brzy a je toho před námi spousta. Ta cesta je dost náročná a leckdy pěkně klikatá. Už teď jsme ale rádi, že jsme se po ní vydali. ■

POŘÁDNĚ JSME SE DO TOHO PONOŘILI, TŘÍDILI, SLUČOVALI, HLEDALI SOUVISLOSTI, VRACELI SE O KROK ZPĚT. TO VŠE PROTO, ABYCHOM POJMENOVALI ZÁKLADY NAŠÍ ZNAČKY ZAMĚSTNAVATELE.



**„VYBAVÍM SI HNED
NĚKOLIK ZAMĚSTNANCŮ,
KTERÝM NAŠE CENTRUM
ZDRAVOTNÍ PÉČE
ZACHRÁNILO ŽIVOT,“**

říká MUDr. **Antónie Vážná**
z Dusla, která v letošním roce
získala ocenění Zdravotník roku

Je přátelská, empatická a nepatří k lékařům, kteří mají pro své pacienty striktně vyhrazený čas na lékařský výkon a příčiny onemocnění je už nezajímají. V duchu filozofie celého Centra zdravotní péče Dusla se o své pacienty stará komplexně.



Jak přistupujete ke svým pacientům? Je pro vás důležité, aby se v ordinaci cítili dobře?

Každý z nás nejspíš přichází k lékaři s určitou obavou a respektem, a proto se snažím nejdříve odstranit bariéry a získat důvěru.

Zajímáte se i o „duševní“ příčiny jejich nemocí, jakými mohou být problémy v práci, ve vztazích apod.?

Pokud mi to čas dovolí a pacient si to přeje, tak ano. Právě duševní problémy jsou často v pozadí mnohých onemocnění.

Utkvěl vám v hlavě nějaký konkrétní příběh, ve kterém byl příčinou potíží stres?

Takových je hodně. K nejčastějším případům dlouhodobě nevládnutých stresových reakcí patří vředová onemocnění žaludku a dvanácterníku. Vzpomínám si na případ jednoho pacienta, u kterého léčba zabírala velmi pomalu. Hledala jsem příčinu a až po detailnějším rozhovoru jsem zjistila, že změnil práci a nové zaměstnání a nový kolektiv mu „nesedly“. Žádoucí výsledek léčby se u něj dostavil až po návratu na původní pracoviště a po opadnutí stresu. Stres dokáže s lidmi pořádně „zamávat“.

Bývá stres jedinou příčinou potíží s trávením, které se v dnešní populaci objevují čím dál častěji?

To zase ne. U některých lidí stojí za těmito nemocemi porucha příjmu potravy, sedavý způsob života nebo genetické faktory.

Letos jste získala ocenění Zdravotník roku v kategorii celoživotní přínos. Jaké nové léčebné metody a přístroje se vám během vaší kariéry povedlo prosadit?

zaměstnancům a obyvatelům regionu v rámci Programu zdraví, zaměřujeme na prevenci kardiovaskulárních a onkologických onemocnění.

Bliží se podzim a s ním i období chřipek. Doporučujete očkování?

Očkování proti chřipce se doporučuje těhot-

sparty, případně lehké posilování.

Duslo je v česko-slovenském prostředí koncernu Agrofert jedinou firmou, která provozuje zdravotní centrum pro zaměstnance. Vyniká ještě v něčem dalším?

V komplexnosti a dostupnosti zdravotní péče pro zaměstnance a zároveň v úspoře času. Díky našemu zdravotnímu centru nemusí lidé cestovat za lékařem do okresního nebo krajského města. Jeho jedinečnost spočívá i v tom, že poskytuje pracovní-lékařskou službu, která sleduje vliv pracovních podmínek a pracovního prostředí na zdraví zaměstnanců. Získané informace používáme při koncipování Programu zdraví pro zaměstnance firem a snažíme se tak předcházet různým nemocem z povolání. Jejím úkolem je také specifikovat škodlivé faktory pracovního prostředí, které nepříznivě ovlivňují zdraví zaměstnanců, a eliminovat je.

Na jaké oblasti prevence kladete největší důraz?

Každý lékař má v rámci své odbornosti vypracovaný preventivní kardiovaskulární a onkologický program. Naše rehabilitační pracoviště poskytuje preventivní programy zaměřené na předcházení onemocněním zad, jako je např. SM systém, Škola zad, plavání, cvičení v bazénu. Poskytujeme různá očkování nebo i dentální hygienu.

Co je to Škola zad?

Škola zad je jednou z nejrozpracovanějších metod v oblasti prevence bolesti zad a léčby chronických bolestí páteře. Kromě teoretických základů jsou náplní tohoto kurzu i cvičební postupy zaměřené na nácvik správného dýchání, trénink denních aktivit a trénink zvládnutí stresu.

Vzpomenete si na pacienty, kterým pomohla pohotovostní služba zdravotního centra a fakt, že je jeho budova součástí komplexu Dusla?

Vybavím si hned několik zaměstnanců s akutními koronárními příhodami, kterým poskytnutí první pomoci a přednemocniční péče v našem zdravotním centru zachránilo život. Vzpomínám si i na pacienty s těžkými popáleninami, kteří mohli skončit velmi tragicky. Celý tým zdravotnického personálu je nejdříve ošetřil a poté jim zabezpečil letecký transport na vysoce specializované popáleninové pracoviště. I tomto případě jim naše pohotovostní služba zachránila život a zmírila důsledky úrazu.

Existuje ve vaší profesní kariéře něco, čeho byste chtěla ještě dosáhnout?

Určitě bych si přála mnoho dalších vyléčených a spokojených pacientů. ■



DÍKY NAŠEMU
ZDRAVOTNÍMU CENTRU
NEMUSÍ LIDÉ CESTOVAT
ZA LÉKAŘEM DO
OKRESNÍHO NEBO
KRAJSKÉHO MĚSTA.

Je toho poměrně hodně. Pro potřeby interní ambulance se podařilo zavést ultrasonografii, echokardiografii, ambulantní holterovské monitorování krevního tlaku a EKG (pozn.: metoda umožňuje měření krevního tlaku v průběhu denních aktivit i v noci, vyhodnocuje, zda hodnoty krevního tlaku nepřekračují normální rozmezí a zda je třeba je léčebně ovlivnit) nebo tzv. bicyklovou ergometrii (pozn.: spočívá ve šlapání na ergometru kolo bez „kol“ po určitou dobu a s určitým odporem – zátěží, vyšetření posuzuje toleranci zátěže pacientů a měří např. krevní tlak nebo tepovou frekvenci). V době, kdy se u nás tyto metody zaváděly, nebylo jejich využívání na jiných poliklinikách samozřejmostí, třebaže každá ambulance držela krok s novými lékařskými poznatky a byla díky tomu přiměřeně přístrojově vybavená.

Máte vyhlídnuté ještě nějaké další lékařské vybavení?

Přístrojové vybavení nám nechybí. Momentálně se zaměřujeme na zlepšení komfortu pacientů – nakoupili jsme nová sedadla a snažíme se klimatizovat prostory čekáren. Nové typy vyšetření, která každý rok poskytujeme

ným ženám, dětem od 6. měsíce věku, dětem předškolního i školního věku, zdravotnickému personálu i personálu, který přichází do kontaktu s větším množstvím lidí. Osobně bych ho doporučila hlavně starším osobám, lidem s oslabenou imunitou, chronickými onemocněními dýchacích cest, srdečními, cévními onemocněními a cukrovkou.

Kdy bychom se měli nechat očkovat, aby byla účinnost co nejvyšší?

V průběhu října až prosince.

V rozhovoru pro E-magazín jste zmínila, že se na vás obrací velký počet pacientů s vysokým krevním tlakem. Jaké jsou příznaky hypertenze a kdy je potřeba začít brát léky?

Příznaky zvýšeného krevního tlaku nemusí být zpočátku charakteristické. Může se objevit zvýšená únava, poruchy spánku nebo bolesti hlavy. Až v pokročilejším stadiu vznikají příznaky v důsledku poškození orgánů, jako je srdce, ledviny, cévy v mozku a v dolních končetinách. Vysoký krevní tlak se léčí při zvýšení tlaku v krvi nad hraniční hodnoty 140/90 torr.

Jaké sporty jsou nejlepší prevencí?

Všeobecně se doporučuje zintenzivnit fyzické aktivity a upřednostňují se vytrvalostní

VODŇANSKÉ KUŘE POMÁHÁ



DOMOV SV. LINHARTA STÁLE ROZŠÍRUJE SLUŽBY

Také letos se dobrovolníci z řad zaměstnanců Vodňanské drůbeže zapojili ve spolupráci se zaměstnanci a uživateli služeb Chelčického domova sv. Linharta do příprav a organizace již 4. ročníku benefičního koncertu. Cílem těchto koncertů je podpořit lidi, kteří potřebují pomoc se svými zdravotními a psychickými problémy. Právě pro tyto lidi jsou určeny služby Chelčického domova sv. Linharta.

NOVĚ PEČOVATELSKÁ SLUŽBA I SOCIÁLNÍ REHABILITACE

Zaměstnanci i dobrovolníci domova (mezi něž se řadí i zaměstnanci obchodní společnosti Vodňanská drůbež) pod vedením ředitelky Mgr. Kláry Kavanové Muškové poskytují v bývalé faře v obci Chelčice nedaleko Vodňan sociální služby se záměrem vytvořit zázemí a podmínky pro kvalitnější život klientů s různými typy postižení. Rozsah služeb se v letošním roce dále rozšířil. Kromě sociálně terapeutické dílny určené osobám se sníženou soběstačností z důvodu zdravotního postižení, které zde naleznou dlouhodobou a pravidelnou podporu ve zdokonalování pracovních návyků a dovedností prostřednictvím sociálně pracovní terapie, zájemci mohou využít i pečovatelskou službu, sociální rehabilitaci a sociálně aktivizační služby.

Pečovatelská služba umožňuje uživatelům zůstat co nejdéle v domácím prostředí a zabezpečuje jim vhodnou pomoc při tělesných, duševních i sociálních potřebách s důrazem na rodinný přístup. Služba sociální rehabilitace pomáhá k dosažení samostatnosti, nezávislosti a soběstačnosti osob se zdravotním postižením, chronickým duševním onemocněním (poruchy chování, zejména potíže v komunikaci a v sociálním chování) posilováním návyků a nácvikem běžných činností pro samostatný život. Smyslem sociálně aktivizačních služeb je předcházet sociální izolaci osob se zdravotním postižením podporou aktivního života rozvíjením sociálních kontaktů.



BENEFIČNÍ KONCERT S PŘEKVAPENÍM

Všechny aktivity domova jsou vedeny cílem zajistit co nejkvalitnější život a pomoc lidem, které vyčleňuje ze společnosti jakékoliv zdravotní omezení. I z tohoto důvodu byla jako další forma pomoci vybrána benefice, při které si všichni uživatelé služeb Chelčického domova sv. Linharta mohou společně s veřejností užít příjemného večera a načerpat mnoho dalších sil prostřednictvím krásné hudby a umění. Letos čekalo návštěvníky koncertu překvapení. Vedení domova nabídla příspěv svůj koncertním programem, bez nároku na honorář, známá pěvkyně koloraturního sopránů, dvojnásobná držitelka ceny Thálie Jana Šrejma Kačírková se slovy: „Bude mi velkým potěšením udělat radost lidem, kteří v životě neměli tolik štěstí jako já, a hlavně lidem, kteří o ně

„TO, CO DĚLÁME,
JE MĚNĚ NEŽ KAPKA V MOŘI.
ALE BEZ TĚTO KAPKY
BY TADY NĚCO CHYBĚLO.“
MATKA TEREZA

s láskou pečují nebo jim věnují prostředky pro lepší život. Snad na chvíli zapomenou na své bolesti a trápení a nechají se unést do mého světa, který umí být kouzelný.“

SLAVNÉ ÁRIE V ZÁMKU KRATOCHVÍLE

4. ročník Benefičního koncertu Chelčického domova sv. Linharta se konal dne 20. srpna od 18 hodin na státním zámku Kratochvíle u Netolic pod záštitou operní pěvkyně Jany Šrejmy Kačírkové, stále členky Národního divadla Brno. Na klavír ji doprovázela Šárka Knižetová, korepetitorka Opery Národního divadla v Praze. Krásnými renesančními prostorami



zámku zazněly skladby jako například árie Sem často přichází z opery Rusalka od Antonína Dvořáka, árie Zuzanky ze 4. jednání Figarovy svatby od W. A. Mozarta nebo jedna z nejznámějších árií u nás i ve světě z opery Rusalka od A. Dvořáka Měsíčku na nebi hlubokém, po které následoval bouřlivý potlesk vestoje. Celým koncertem provázela herečka Lena Ebelová. Po koncertě bylo pro hosty připraveno v zámecké zahradě občerstvení za podpory Vodňanské drůbeže a dalších sponzorů večera a hudební doprovod v jazzovém duchu profesionální kapely DyyeJazzesEve. Velký dík patří také státnímu zámku Kratochvíle a jeho zaměstnancům za pomoc a zapůjčení vzácných renesančních prostor zdarma. Výtěžek benefice putuje do terapeutické dílny. Letošní koncert byl věnován lidem, kterým není lhostejný život potřebných, sponzorům, dobrovolníkům, přispěvatelům Domova a hlavně rodinám lidí s tělesnými či zdravotními handicapy. ■

NOVÝ VŮZ ZLEPŠÍ PÉČI O SENIORY

Obchodní společnost Vodňanská drůbež přispěla Centru sociální pomoci ve Vodňanech k získání nového osobního vozidla Dacia Dokker. Automobil byl uveden do provozu 19. června 2018 a bude využíván v rámci terénní pečovatelské služby. Ta pomáhá seniorům a osobám se zdravotním postižením s úkony, jež nejsou schopni zvládnout sami, aby mohli žít co nejdéle doma, v důvěrně známém prostředí. Pečovatelky pomáhají lidem např. s hygienou, přípravou stravy, úklidem domácnosti, nákupy apod. Centrum sociální pomoci ve Vodňanech poskytuje terénní pečovatelskou službu v celém správním obvodu obce s rozšířenou působností, tzn. ve městě Vodňany a v jeho městských částech a ve všech 16 obcích správního obvodu.



KRIMI KAUZY

Divize interní bezpečnosti

PODIVNÉ HOSPODAŘENÍ

Bezpečnostním specialistou bylo zjištěno, že vedoucí jedné pobočky firmy Navos úmyslně nadsazoval v účetním systému informace o odvozu hnojiv s cílem nashromáždit si na středisku hnojiva k následnému nelegálnímu prodeji. Provedenou fyzickou kontrolou bylo na středisku zajištěno více než 160 tun hnojiv v hodnotě 1 064 000 Kč.



KDO MI TO TAM DAL...

Při cílené kontrole pomocného dělníka z bouchárny masa v závodě Kosteleckých uzenin v Plané nad Lužnicí bylo zjištěno, že v batohu vynáší z objektu 22 kg masa. Jeho první reakce: „To mi tam musel někdo dát,“ byla opravdu neobvyklá. Až při rozhovoru s bezpečnostním specialistou si vzpomněl, že maso ukradl na pracovišti, skrytě ho přenesl do šatny a do batohu si ho dal sám.



SBĚRAČI KOVŮ

Dva zaměstnanci AgroZZN Rakovník již několik dní demontovali kabely za staré sušičky, ale v kontejneru na odpad jich bylo stále jen na dně. Nebylo to zapříčiněno jejich nízkou pracovní morálkou, ale tím, že v průběhu prací 547,5 kg kabelů v hodnotě 14 000 Kč odcizili a odvezli do výkupu druhotných surovin.



VÝSTAVBA NOVÉ VÁLCOVNY ZA 1,4 MILIARDY SLIBUJE BEZODPADOVOU VÝROBU PODLAHOVIN

TECHNOLOGICKÉ
ZPRACOVÁNÍ A VÝROBA
SPOLEČNĚ S RECYKLAČNÍ LINKOU
VYTVOŘÍ V NOVÉ VÁLCOVNĚ
BEZODPADOVOU VÝROBU
PODLAHOVÝCH KRYTIN



V nové válcovně firmy Fatra v celkové hodnotě 1,4 miliardy korun se již nyní uvádí do zkušebního provozu některé technologické celky. Instalace pomocných technologií zajišťujících převíjení a balení hydroizolačních fólií navazuje na recyklační linku, která je určena pro zpracování odpadů z výroby.

Právě technologické zpracování a výroba podlahových krytin společně s recyklační linkou vytvoří v nové válcovně bezodpadovou výrobu podlahových krytin. Navíc nová recyklační linka je technologicky vyspělejší než dvě stávající. Během výroby polotovárů podlahových krytin a střešních fólií bude souběžně docházet k soustavnému zpracování odpadu přímo ve výrobní hale.

MODERNÍ SKLADY JSOU UŽ V PROVOZU

Výstavbou nové válcovny dojde nejen ke zvýšení výrobních kapacit, ale také těch skladovacích. Již nyní se využívají skla-

dovací prostory s moderními posuvnými regály, které byly dokončeny v první polovině roku 2018. Fatra tak postupně naplňuje vizi stát se moderní firmou fungující na principech průmyslu 4.0. Nově vystavěná válcovna bude se svými jednotlivými prvky technologicky vyspělým pracovištěm pro více než 100 nových zaměstnanců. Půjde o pozice zajišťující plynulou výrobu a odbyt produkce nejen na tuzemské, ale zejména na zahraniční trhy.

ZVÝŠENÍ OBRATU O VÍCE NEŽ MILIARDU

Další technologické celky společnost plánu-

je postupně zprovoznit do konce roku 2019. Projekt by měl přinést nejen nové pracovní příležitosti, ale také zvýšení celkového obrátu ze současných 3,8 až na 5 miliard korun. Tento růst by měly zajistit zejména podlahové krytiny v podobě rolí a LVT dílců a hydroizolační fólie. Podlahoviny v rolích se budou díky novým technologiím vyrábět v šíři 2 metry, čímž se firma stane plně konkurenceschopnou na mezinárodním poli. V plném provozu by nová válcovna měla být až ke konci roku 2019.

Projekt zahrnuje výrobní a skladové haly o celkové výměře cca 4 500 m², venkovní plochy o rozloze 5 500 m² a vybudování vnitřní betonové komunikace v areálu včetně výstavby nové vrátnice. Ve Fatře vznikne moderní výrobní zóna s výkonnější bezodpadovou výrobou propojená s IT systémy a řízenou spotřebou energií. ■

Začátek letošního srpna ukázal, že sucho a nedostatek vody mohou být velkým problémem i v České republice. Teploty neklesaly pod tropickou hodnotu na většině našeho území několik dnů ani ve večerních hodinách, problémy s vodou pociťovali především zemědělci a průmyslové firmy. Některé z nich jako například výrobce biolihu Ethanol Energy se na tyto situace dopředu dobře připravily. Firma vybuodovala z původních cukrovarnických nádrží „rybníček“, který zajistí vodu pro výrobu biolihu na měsíc. Stará se i o kvalitu vody, a proto letos do nádrže vysadila kapry.

Pro výrobu biolihu z kukuřice je zapotřebí relativně velké množství vody. Ethanol Energy ji čerpá z nedaleké říčky Doubravy. V posledních letech zaměstnanci firmy pozorovali především v letních měsících velké výkyvy ve vydatnosti jejího toku, a proto firma přikročila k přebudování původní cukrovarnické retenční nádrže v areálu společnosti. „Modernizovaná nádrž nám umožňuje překlenout období sucha až po dobu jednoho měsíce a nejsme nuceni čerpat vodu z Doubravy. Problematické

u nás nejsou jen letní měsíce, k nedostatku vody může dojít prakticky kdykoliv v průběhu dubna až října,“ vysvětluje ředitel Ethanol Energy Martin Kubů. Retenční nádrž je sice primárně určena pro zadržení vody pro výrobní účely, společnost se však stará i o její kvalitu, kterou extrémně teplé dny zhoršují. „Měli jsme na výběr. Buď upřednostnit dražší chemickou cestu, nebo se vydat cestou přírody. Vybrali jsme si přírodní cestu, a proto jsme pro zlepšení a udržení kvality vody letos vysadili kapry, kteří by měli omezit výskyt sinic a vodního květu,“ říká Martin Kubů a dodává, že s komerčním chovem kaprů firma nepočítá. Těší ji však, že se nádrž stala oblíbenou destinací pro mnoho vodních zvířat.

Ethanol Energy hledá úspory i ve výrobních technologiích, v systému chladicích vod a v hospodaření s parním kondenzátem. „Na jaře jsme odstavili výrobu páry z hnědého uhlí v naší kotelně z roku 1935 a rozjeli výrobu páry na dvou moderních kotlích,“ uvádí technický ředitel Richard Zetek. Firma se tak zlepšila v oblasti emisí a radikálně snížila spotřebu a úniky páry. „Momentálně dokončujeme další investici zaměřenou na snížení energetické náročnosti výroby biolihu a věříme, že se nám podaří redukovat spotřebu páry minimálně o 35 %. Dalším přínosem bude i úspora minimálně 40 % čerstvé vody,“ popisuje další plány společnosti Richard Zetek. ■

NEDOSTATEK VODY ŘEŠÍ ETHANOL ENERGY PŘÍRODNÍ CESTOU



KOUPALIŠTĚ RIVIÉRA V BRNĚ NOVĚ OTEVŘENO

Společnost Centroprojekt Group je vyhledávaným dodavatelem bazénových technologií do veřejných i privátních bazénů. V letošním roce byla generálním projektantem kompletní rekonstrukce Riviéry v Brně včetně dodávky všech bazénových technologií. Parametry nově otevřeného koupaliště jsou impozantní – více než 6 500 m² vodní plochy, 8 km potrubí a denní návštěvnost více než 7 000 lidí. „K rozsáhlé rekonstrukci jsme museli přistoupit kvůli masivnímu úniku vody z původních bazénů. Denně se ztratilo až dvě stě kubíků vody a její doplňování stálo statisíce korun. Betonovou dlažbu proto nahradily vany z nerez, kterého bylo použito až sedm tisíc metrů čtverečních,“ přiblížil první náměstek primátora Petr Hladík. Koupaliště prošlo výraznou obměnou, přibyl 75 m dlouhý tobogan, patnáct metrů dlouhá skluzavka, lavice a lehátka s provzdušněním nebo lanový most s lankou. Děti si užijí vodní děla, chlříče, hříby, kbelíkový strom či fontánky. Celková investice vyšla na 218 490 000 korun.



NOVÉ SMOOTHIE MÁLO CUKRU, HODNĚ OVOCE

Jogurtové Smoothie je novinkou na trhu. Od běžných zakysaných nápojů se liší vysokým, 40% obsahem ovoce a zeleniny. Tohoto vysokého podílu bylo možné docílit i díky přísadám koncentrátů ovocných a zeleninových šťáv. Jsme výrobci mléčných produktů, proto je základem nápoje fermentované mléko, k jehož přípravě bylo použito pět různých druhů mikroorganismů včetně tří probiotických (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium sp.* a *Lactobacillus rhamnosus*). Je známo, že tyto bakterie přežívají v kyselém prostředí žaludku, dostávají se až do střev a mohou je tak osidlovat. Dostáváme časté dotazy na obsah cukrů v našich produktech. Nemalá část cukrů ve výrobku pochází z mléka (laktóza) a ovocných složek (glukóza a fruktóza), teprve zbytek připadá na sacharózu. U Smoothie uvádíme, dle typu ochucení, 12–13 g cukrů. Na sacharózu připadá pouze cca 5,5 g. Díky zastoupení jednotlivých cukrů, obsahu bílkovin a dalších složek mléka mají fermentované výrobky nízký glykemický index (GI kolem 45). Při konzumaci tedy nedochází k výraznému rozkolísání hladiny krevních cukrů, což je z pohledu prevence např. metabolického syndromu dobré. Výrobek vychází vstříc trendům v současné výživě, konzumaci vyššího podílu ovoce a zeleniny. Má vyváženou, výrazně ovocnou chuť.



S NOVOU PLNICÍ LINKOU MĚNÍ MLÉKÁRNA HLINSKO I DESIGN VÝROBKŮ

Mlékárna Hlinsko pokračuje v modernizaci a automatizaci výroby. V srpnu byla spuštěna nová plnicí linka trvanlivých produktů v obalech SIG Combibloc. Linka dokáže zpracovat tři druhy balení, kromě standardního ještě s brčkem nebo s výlevkou. Výrobní kapacita se navýšila z původních 6 000 ks/hod na současných 12 000 ks/hod. Nezanedbatelným benefitem nové linky je snížení výrobních nákladů až o 25 %, snížení výskytu vadných kusů a snížení prostoje směn. S výměnou plnicí linky je spojena změna formátů balení. Z nízkých širokých, dnes již nemoderních balení jsme přešli na vyšší a užší, pro spotřebitele praktičtější a modernější formát. Souběžně se změnou formátů balení se mění i design všech produktů. Nové podoby se dočkaly hned dvě produktové řady, a to kondenzovaná neslazená mléka a trvanlivé smetany, které budou sladěny s našimi Gastro produkty. Kromě dvou produktových řad dojde ke změně ještě u Ledové kávy, které jsme vylepšili recepturu. ■



TECHNET.CZ SKUPINY MAFRA MEDIÁLNÍM PARTNEREM PRVNÍHO ČESKÉHO MAKER FAIRE



Průmyslový palác na pražském Výstavišti o víkendu 23. a 24. června 2018 ožil největší světovou přehlídkou inovací, kreativity a důmyslnosti pro celou rodinu s názvem Maker Faire. Web Technet.cz mediální skupiny Mafra byl mediálním partnerem této celosvětově uznávané řady akcí, která se letos poprvé uskutečnila v Česku a umožnila setkání hobby tvůrců, technologických kutilů, bastlířů a nadšených vynálezců všech generací. Redaktoři webu Technet.cz byli v rámci víkendu přítomni na stánku s názvem Žádná věda, který se věnoval Stratocachingu, Experimentu Miss a dalším zajímavostem. Jan Kužník, vedoucí redaktor Technet.cz, na veletrhu Maker Faire moderoval v neděli diskusi (viz foto). „Na webu Technet.cz se snažíme popularizovat vědu a techniku tak, aby si početla většina čtenářů a zároveň jsme neurazili ani ty, kteří jsou v daných oblastech odborníky. Na Maker Faire je skvělé, že se tu mohou potkat amatéři s odborníky a představit svůj koníček, vychytávku nebo projekt široké veřejnosti i sobě navzájem,“ řekl k akci Jan Kužník.



JARNÍ ROADSHOW REALITY.IDNES.CZ MEDIÁLNÍ SKUPINY MAFRA POTVRDILA, ŽE ZÁJEM MAKLĚŘŮ O VZDĚLÁVÁNÍ NEKLESÁ

Realitní portál Reality.iDNES.cz se svou roadshow za šest týdnů, od 3. května do 13. června 2018, navštívil šest měst v regionech ČR. Setkání v Brně, Českých Budějovicích, Hradci Králové, Novém Jičíně, Ústí nad Labem a v Praze vzbudila

mimořádný ohlas u více než 500 realitních makléřů a odborníků z oblasti realit, kteří měli možnost seznámit se zde se současnými trendy, načerpat nové poznatky, inspiraci a vědomosti nejen od přednášejících hostů, ale také od svých kolegů.

„Naší hlavní snahou je vzdělávání i osobní kontakt s makléři. Snažíme se být na realitním trhu aktivní a proklientští,“ uvedl k akci Petr Makovský, výkonný ředitel realitního portálu Reality.iDNES.cz, který roadshow již několik let pořádá ve spolupráci se společností Adol Monitor. Spektrum témat k diskusi bylo opravdu široké: od certifikace realitního makléře a prověřování nemovitostí, které stále mnoho lidí opomíjí, přes aktuální nařízení GDPR až po základní chyby, které makléři a realitní kanceláře dělají při inzerci nemovitostí. Představeny byly také moderní nástroje, které mohou realitním makléřům pomoci v praxi, například v monitorování trhu z pohledu cenové hladiny nemovitostí. V rámci roadshow realitní portál Reality.iDNES.cz představil rovněž nový dlouhodobý projekt, soutěž Realiták roku, jejímž cílem je motivovat makléře k excelentním výkonům nejen pokud jde o přístup ke klientům, ale i k osobnímu rozvoji. Díky pozitivním ohlasům nejen ze strany účastníků, ale také samotných aktérů Realitní roadshow proběhne opět na podzim a rozšíří se i do dalších měst. ■

ROMANA FUCHSOVÁ

Nejradši mám čerstvou tortillu s kuřecím masem a zeleninou. Lehké a chutné.

KATEŘINA POLÍVKOVÁ

U mě vítězí hranolky a stripsy.

JAROSLAV ČERNÝ

Já mám rád vegetariánská jídla, takže můj tip je řecký salát.

LUKÁŠ HOS

Doporučuji klobásu. Je to osvědčená klasika, která vás sice nepřekvapí, ale rozhodně nezklame.

IMOBA DOBRÉ JÍDLO, KVALITNÍ SLUŽBY A SPOKOJENÍ ZÁKAZNÍCI

Největší letní festival na území České republiky Colours of Ostrava, osm zastávek oblíbených Kryštof kempů, běžecké závody Agrofert Run v areálu chemických společností koncernu Agrofert nebo vybrané zastávky Kola pro život – na všech těchto akcích hrál klíčovou roli catering. O ten se postaral tým společnosti Imoba, jehož služby byly stejně dobře vyladěné jako chutě občerstvení, které návštěvníkům servíroval. Největším hitem byly letos fresh tortilly s kuřecím masem.

Presvědčit se o špičkové kvalitě nabízených cateringových služeb našeho obchodního partnera, kterým je společnost Imoba, jsme se v srpnu vydali do Svojsic na jeden z Kryštof kempů. Stánky s logem „Agrofert sehraná skupina“ a připomínkou letošního 25. výročí Agrofertu nešlo přehlédnout. Jejich nabídka se navíc neomezovala jen na klasické hranolky a špekáčky, jak bývá na outdoorových akcích zvykem. Celé menu, které uspokojí i vegetariány nebo vyznavače bezlepkové diety, jsme



si už předem přečetli na webových stránkách Kryštof kempu, kde je k nalezení pod záložkou Hradní spížírna. Zahnuje kromě největšího letošního hitu, fresh tortilly s kuřecím masem, například i různé druhy grilovaných klobás, řecký a cizrnový salát, grilovaný Olmín s brusinkami nebo ovocné knedlíky a píše se o něm jako o ostrovním království Agrofertu. A je opravdu výborné. Jak jsme později zjistili, výborná byla i kvalita nabízeného občerstvení a servis.

ZA DEN SE SNÍ 1 400 KILO HRANOLKŮ

Přestože se jednalo o vyprodaný koncert a počet obslužených zákazníků se ten den blížil číslu deset tisíc, žádné dlouhé fronty, které by kvůli váhavým zákazníkům ještě narůstaly, se před stánky Imoby netvořily. „Co prodejní místo, to jeden druh občerstvení. Než se zákazníci stačí nadechnout, odcházejí už s jíd-

lem v ruce,“ říká manažer eventových akcí Jaroslav Černý. Ještě více nás ale překvapilo, kolik hranolek, stripsů a hamburgerů stihnou návštěvníci koncertu zkonsumovat během jediného Kryštof kempu. „To číslo je opravdu neuvěřitelné. Na celodenním koncertu prodáme v průměru 1 400 kg hranolek a stripsů, zhruba 1 200 hamburgerů a připravíme 900 porcí ledové kávy, na kterou padne během jedné akce 160 kilo ledu,“ odpovídá na otázku ohledně množství nejčastěji připravovaného jídla a pití manažer.

CATERINGOVÝ TÝM SE OCHLAZUJE LEDOVOU KÁVOU

A jak jeho tým zvládal letošní tropické teploty? Víkendy a hlavně soboty bývají tak náročné, že nemáme čas ani na jídlo, natož abychom přemýšleli o tom, kde se zchladit. Osvěžujeme se maximálně naší ledovou kávou, která je mimochodem úžasná. „Na Kryštof kempech se rádi v pátek večer scházíme na společném jídle s členy kapely a s naším kamarádem, známým kuchařem Romanem Vaňkem. Richard je vegetarián, takže si u nás dává většinou salát, hranolky anebo třeba zeleninové kari s rýží od našeho šéfkuchaře Miroslava Lojdy. Ostatní členové kapely hledají v našem zázemí trochu klidu před fanoušky a při té příležitosti si dají třeba guláš nebo klobásu. Na jiné aktivity bohužel čas není. Pro nás jsou to tři velmi perné dny v terénu. Není to ale žádné fňukání, tyhle akce náš tým baví, a jakmile opadne únava, těšíme se na další.“ ■



MAFRA ZAHLCENA NÁVŠTĚVNÍKY COLOURS OF OSTRAVA

V KAVÁRNĚ A ČITÁRNĚ DENNĚ
NABÍZELA ČERSTVÝ TISK, WI-FI ZDARMA
A MOŽNOST V KLIDU DOBÍT MOBILY

Mediální skupina Mafra připravila pro návštěvníky 17. ročníku festivalu Colours of Ostrava, který se uskutečnil od 18. do 21. července v Dolních Vítkovicích, originální Kavárnu a čítárnu deníku Mladá fronta DNES, Lidových novin a portálu iDNES.cz. Pod střechem Kavárny si bez ohledu na počasí mohli vychutnat festivalové zážitky v pohodlí, s šálkem dobré kávy a denní porcí čerstvých zpráv z domova i ze světa. Příjemným bonusem navíc byla možnost připojit se k internetu díky wi-fi zdarma a „dobít baterky“ pomocí mobilního dobíjecího stojanu. Deník Mladá fronta DNES byl generálním mediálním partnerem a zpravodajský portál iDNES.cz hlavním mediálním partnerem festivalu Colours of Ostrava. Deník Metro a týdeník 5plus2 byly mediálními partnery doprovodného Festivalu v ulicích. Deník Lidové noviny byl mediálním partnerem prestižního diskusního fóra Meltingpot, kde měl zastoupení hned ve třech diskusních panelech.



SOUTĚŽ O 10 RODINNÝCH VSTUPENEK* DO ZOO

Doba prázdnin a letních dovolených je už sice za námi, ale počasí pořád přeje rodinným výletům do přírody, za památkami nebo do zoo.

Pro deset úspěšných řešitelů naší soutěžní otázky jsme proto přichystali rodinné vstupenky do nejnámější české zoologické zahrady v pražské Troje. Ceny do soutěže poskytla skupina Mafra, která je jejím hlavním mediálním partnerem.

SOUTĚŽNÍ OTÁZKA

Jak mohou lidé díky aktivitám pražské zoo pomáhat ochraně goril a jejich prostředí v Africe?

Správné odpovědi pošlete do 10. října 2018 na adresu redakce@agrofert.cz.

*Platnost rodinné vstupenky končí 30.1.2019.



PODZIMNÍ JARMARK *OnaDnes.cz* OTEVŘEL BRÁNY 15. ZÁŘÍ

Na výstavišti v pražských Holešovicích se v sobotu 15. září 2018 od 9 do 17 hod. uskutečnil v pořadí už 21. Jarmark OnaDnes.cz – tradiční charitativní bazar čtenářek webu OnaDnes.cz mediální skupiny MAFRA. Na místě opět nechybělo občerstvení, zábavní program, dětský koutek, charitativní aukce a tombola. Na dobrou věc přispěl každý návštěvník nejen částí ze vstupného, které činilo 50 Kč, ale například i zakoupením drobného občerstvení. Výtěžek aukce pořádané ve spolupráci s Nadací AGROFERT tentokrát poputuje k rodině Krouzových – respektive osudem těžce zkoušené mamince Blance, která má tři autistické syny. ■

FATRA NA ZLÍN DESIGN WEEKU

Hra se stala ústředním tématem letošního Zlín Design Weeku a v tomto duchu se neslo i 11 výstavních modulů umístěných v centru Zlína. Fatra se po minulém ročníku, kdy hlavním prvkem modulu byly nafukovací hračky pro děti, zaměřila na starší generaci a hlavním sloganem „Není vinyl jako vinyl“ zaujala pozornost nejednoho kolemjdoucího. Vkusné propojení tématu hra a reprodukované jazzové hudby z gramofonu, která zanesla kolemjdoucí do minulého století, s moderním využitím vinylu při výrobě podlahových krytin bylo osvěžujícím zážitkem. Gramofonové desky vytvořené z podlahových krytin pak vkusně doplnily celkovou atmosféru modulu. Ladhé tóny během celé výstavy sváděly kolemjdoucí k zastavení se a jemnému pohupování v bocích. Cílem Fatry bylo nejen rozdávat radost, ale poukázat na vývoj využití plastů od vinylových desek až k vinylovým podlahám. Od konce 19. století až do 80. let 20. století byly gramofonové desky nejpůvodnějším nosičem zvukového záznamu. Přestože jejich éra se nachýlila ke konci, vinyl v jiné podobě novou éru započal. Propojení současného výrobku s motivem historicky nejznámějšího nositele přívlastku „vinylový“ bylo ke zlédnutí na zlínském náměstí do 13. 5. Hudební motivy znázorňovaly počátek využití vinylu a dekorativní podlahové krytiny Thermofix jeho transformaci do zcela jiné podoby, v níž nyní slaví opět návrat na výsluní.



NOVÁ WEBOVÁ PREZENTACE FATRY „JSME S VÁMI, KDYŽ...“

Fatra spustila novou webovou stránku, která má za cíl přiblížit široké veřejnosti své portfolio. Stránka rozvíjí strategii „Jsme s vámi, když...“, kterou společnost započala v roce 2017. Webová prezentace pomocí fotografií představujících každodenní situace v životě běžných lidí přibližuje Fatru koncovým uživatelům a ukazuje, čím vším jsou z produkce Napaředelské společnosti obklopeni. Na stránce jsou prezentovány všechny výrobní řady, od podlahových krytin, které lidé vybírají při zařizování či rekonstrukci bytu, přes paropropustné fólie pro hygienické potřeby, až po technické fólie v podobě nafukovacích hraček. Fotografie jsou doplněny o texty, které navazují na slogan: „Jsme s vámi, když...“. Na stránce si lidé mohou prohlédnout historii a vývoj produktových řad, případně si na blogu přečíst tiskové zprávy, které pravidelně Fatra publikuje. Na spuštění stránky navazovala brandingová kampaň na idnes.cz, která na stránku přivedla první návštěvníky.



ZNÁTE PLÁŠTĚNKY ZNAČKY FATRA?

Naše pláštěnky znají odpověď na to, jak nezmoknout ani za prudkého deště. Jedním z produktů Fatry, jejíž kořeny sahají až do roku 1935, jsou pláštěnky vyrobeny z polyvinylchloridu, neboli PVC. Materiál je ideální díky svým vlastnostem, jako je například dlouhá životnost, tvárnost a jiné. O tom, že se pláštěnky mohou pyšnit dvouslovním tradičním výrobek, je důkazem i zakázka z února 1985, kdy značka Fatra vyráběla 40 000 kusů jednoduchých pláštěnek ESO PLAST pro cvičence a diváky spartakiády pro případ, že by přišlo. Na e-shopu efatra.cz je k dostání jednoduchá pláštěnka z polyetylenové fólie, která je bez knoflíků a u krku a v pase je na vázačku. Tato pláštěnka je složena do praktického malého balíčku, který se snadno vejde do každého zavazadla a je vhodným společníkem na cesty. Novinkou značky Fatra jsou pláštěnky v jednoduchém tvaru ponča, jež jsou k dostání v černé, zářivé žluté a modré barvě. Tyto pláštěnky jsou vyrobeny v univerzální velikosti, na bocích jsou spojené druky a disponují kapucí, kterou je možné přitáhnout šňůrkou. Hodí se do města, do přírody i na festivaly. ■

SOUTĚŽ O PLÁŠTĚNKY

Líbí se vám pláštěnky z Fatry? Vyzkoušejte své štěstí a napište nám, jaké výrobky Fatry máte doma a jaké patří k vašim nejoblíbenějším. Pět vylosovaným výhercům pošleme módní pánskou nebo dámskou pláštěnku.

Odpovědi zasílejte na adresu redakce@agrofert.cz do konce října.



Zábava začíná tradičními moravskými tanci.



Letos byly jevišovické dožínky navíc výjimečné tím, že firma slavila své 25. výročí.

Hvězdou letošních dožíněk byl známý imitátor a bavič Petr Jablonský.

Krojovaná chasa, zpěvy, tance, výborná nálada a spousta moravských pochoutek a piva. Srpnové dožínky jsou v Agro Jevišovice totiž tradičně spojené s pivními slavnostmi a začínají nejen dožínkovým průvodem, ale také naražením prvního pivního sudu zdarma.

Dožínkové slavnosti jsou na Moravě oslavou zemědělství a sklizně, a proto se úvodní slavnostní řeči ujali ředitel společnosti Antonín Kyjovský a vedoucí úseku rostlinné výroby Tomáš Raška. „Letošní sklizeň byla dobrá především kvůli vydařené sklizni řepky, ozimého ječmene i silážní kukuřice. Za velmi rychlý a hladký průběh letošních žní, které jsou už z devadesáti procent u konce, nezbyvá než poděkovat matce přírodě a všem zaměstnancům, kteří se na sklizni podíleli,“ uvedl Tomáš Raška, kterému řečeno dožínkovou hantýrkou připadá ve firmě úloha hospodáře.

Letos byly jevišovické dožínky navíc výjimečné tím, že firma slavila své 25. výročí, ke kterému jí popřál hlasem prezidenta České republiky Miloše Zemana známý český imitátor a bavič Petr Jablonský. V první polovině odpoledne se předávaly ceny vítězům soutěže vyhlášené v letním Agrofert magazínu, vyhrávala slovácká dechovka Šohaji, po ní vystoupila chasa s originální pohádkou „Princezna za všechny prachy“, fakír a rekordman Petr Fiedor a po šesté hodině odpolední se zá-

AGRO JEVIŠOVICE SLAVILO DOŽÍNKY



Velký úspěch sklízela originální pohádka v podání místní chasy „Princezna za všechny prachy“.



„Přijměte prosím tento věneček od poctivých děveček z posledních klásků na poli uvitý a lučním kvítím zdobený,“ s těmito slovy předává jedna z krojovaných dívek Tomáši Raškovi symbol dožíněk.

bavy ujala kapela Děda Mládek Illegal Band. Tím výčet programu zdaleka nekončí. Vyžití pro děti bylo zajištěno po celý den hned na několika místech. Nedaleko pódia byl skákací hrad a nafukovací dráha s traktory a autičky, o kus dál řetězový kolotoč, jízda na koníčcích, děti se mohly podívat na ukázky lasování telete a střihání oveček nebo zajít na oblíbené malování na obličej. Ani u jedné z dětských atrakcí nemuseli rodiče vytahovat peněženky z tašek – vstupy byly všude zdarma. Dospělé návštěvníky potěšil široký výběr točených piv, „dožínkové vínečko“, burčák, kávové speciality, favoritem v občerstvení bylo pro většinu z návštěvníků prasátko a jehňátko na rožni. A to nejlepší se nechává obvykle nakonec. Bez ohledu na věk si všichni po deváté hodině užili ohňostroj.



Zprava: Výherkyně pobytu Pavla Polášková z Agrotecu, Petr Jablonský a Jiřka Koppová, která přišla převzít druhou cenu (pákový kávovar) za svou kolegyni z Prechezy.

„LIDÉ TU MAJÍ K SOBĚ BLÍZKO,“

říká výherkyně pobytu na jevišovických dožínkách **Pavla Polášková** z Agrotecu

Jak jste si jevišovické dožínky užila?

Moc, moc, moc ☺ Musela jsem sice odjet dříve z dovolené, ale vůbec toho nelituji. Potkala jsem spoustu milých usměvavých lidí, ochotný organizační tým a navíc bylo i příjemné počasí, přestože později večer trochu zapršelo.

Co se vám v bohatém programu líbilo nejvíce?

Vystoupení místní chasy s pohádkou „Princezna za všechny prachy“, no a hlavně také jejich vystoupení po 22. hodině ☺ Program byl bohatý a podle reakcí návštěvníků se líbil určitě všem. Lidé se skvěle bavili, hned po pár zahraničích taktách začali tančit, ať již hrála dechovka nebo Děda Mládek Illegal Band. To mě překvapilo, u nás takové reakce nejsou obvyklé. Je znát, že tu lidé mají k sobě blízko a pěkné vztahy.

K dožínkám patří i dobré jídlo a pití. Na čem jste si pochutnala nejvíce?

Jehněčí na rožni, to nemělo chybu, ta fronta a čekání, až začnou ořezávat, se vyplatily! A k tomu pivo ☺

Bude vás tahle akce něčím inspirovat i ve vaší práci?

Určitě ano, už jenom proto, že pracuji na marketingu a podobné eventy organizuji. První, co mě napadá, je to, že na jaře vyhlásíme ve vašem magazínu podobnou soutěž. Týkat se bude námi pořádané rally a hlavní výhrou bude VIP účast na doprovodném programu, který vždy připravuji pro sponzory a naše významné obchodní partnery. ■



ANKETA **PODPORUJEME ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL**

Řada firem dnes nabízí svým zaměstnancům pestrou škálu benefitů – dovolenou navíc, telefon, příspěvek na penzijní pojištění, sportovní a kulturní aktivity nebo benefity podporující jejich zdraví. A právě na ně jsme se zaměřili v naší anketě, v níž jsme oslovili vedoucí personalistiky a mezd ve společnosti Navos Eriku Šoupalovou, personální ředitelku skupiny Agrotec Ivanu Middleton a personálního ředitele Prechezy Tomáše Světnického.

1 Jaké benefity nabízíte v rámci péče o zdraví zaměstnanců?

Snažíme se naše zaměstnance podporovat ve zdravém životním stylu, a jelikož je nechceme nijak omezovat, zvolili jsme všem dostupný a jednoduchý způsob ve formě poukázek Edenred Benefits. Zaměstnanci si sami zvolí, kde a jak poukazy utratí, zda za masáž, léky, lázně, fitko, bowling nebo si zajdou s rodinou do bazénu. Možností je opravdu dost. Od letošního roku mají také možnost využít výhod karty MultiSport, která je spíše pro pravidelné sportování. Pro skutečnou relaxaci těla i ducha slouží zaměstnancům naše rekreační chaty. Mohou si užít příjemné atmosféry lázeňského města Luhačovice nebo krásné přírody Hostýnských vrchů v Rajnochovicích, kde je klima srovnatelné s rakouskými Alpami. Zimní lyžovačku a letní turistiku, popř. cykloturistiku mohou zažít na chatě ve Filipovském údolí uprostřed malebné krajiny na úpatí Velké Javořiny v blízkosti Bílých Karpat.

2 Podporujete ve firmě sportovní aktivity?

Podporujeme a rádi. Na jaře jsme po malé přestávce opět pořádali Sportovní den, na který jsme pozvali jak zaměstnance Navosu, tak i jeho dceřiných společností. Uspořádali jsme ho v Dolanech u Olomouce, kde jsme pro sebe měli celý sportovní areál, který je opravdu úžasný. Zaměstnanci se mohli aktivně zapojit do sportů, jako je fotbal, nohejbal, badminton, volejbal, bowling, tenis, stolní tenis, a řady dalších aktivit. Dámy se mohly protáhnout na power józe a ty odváznější na aqua aerobiku. Cyklisté měli k dispozici kola a při jízdě mohli obdivovat krásné prostředí Oderských vrchů. A ti, kdo si chtěli odpočinout, našli útočiště při masáži, v sauně či whirlpoolu. O úspěchu akce svědčí i to, že zaměstnanci, kteří původně přišli bez záměru sportovat, sebrali odvahu a nakonec zkusili například volejbal. A aby byly sportovní aktivity zajímavější a abychom podpořili sportovního ducha, soutěžilo se v týmech či jednotlivcích o ceny. Suma sumárum atmosféra byla výborná, letošní Sportovní den všichni přežili bez újmy na zdraví i na duchu a odnesli si spousty pozitivních zážitků a dobrou náladu. Letos u nás

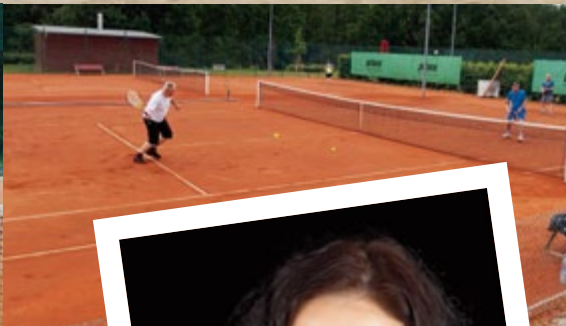


Erika Šoupalová
vedoucí oddělení personalistiky
a mezd společnosti Navos

také proběhl 5. ročník turnaje v pétanque, který pořádá naše dceřiná společnost Zera na svém hřišti pro pétanque. Všichni účastníci měli vytvořené perfektní podmínky a odpovídaly tomu i jejich výkony, protože po pěti letech jsme už přece „profici“.

3 O jaký typ zaměstnaneckých výhod je momentálně největší zájem?

V letních měsících je největší zájem o příspěvek pro děti zaměstnanců na tábory či jinou dětskou rekreaci. Přispíváme 1 000 Kč pro každé dítě zaměstnance do 15 let. Výběr tábora je samozřejmě na dětech či rodičích. Největší zájem mají zaměstnanci o příspěvky na penzijní připojištění a životní pojištění, kde může být výše ročního příspěvku až 15 000 Kč.



Ivana Middleton
personální ředitelka
skupiny Agrotec

1 Jaké benefity nabízíte v rámci péče o zdraví zaměstnanců?

Ve skupině firem Agrotec Group řešíme největší část benefitů prostřednictvím Cafeterie Benefit Plus. Zaměstnanci mohou díky tomuto programu volit benefity dle svého gusta a vybírat z nabídky několika tisíc dodavatelů. V rámci péče o zdraví nabízíme příspěvky na sport, masáže, saunu, očkování, optiku, výživové poradenství, vitamíny, léky, dermatologii a řadu dalších.

2 Podporujete ve firmě sportovní aktivity?

Sportovní aktivity zaměstnanců samozřejmě vítáme, jen z benefitů v Cafeterii podporujeme zaměstnance ve sportovních aktivitách částkou více než 1 milion Kč ročně. Sami také organizujeme sportovně laděné akce jako např. letošní den otevřených dveří s tématem „Bud' fit s Agrotecem“, zaměstnaneckou akci AGROTEC OPEN, kde pořádáme pro zaměstnance různá sportovní klání, naši zaměstnanci se účastní cyklistických závodů Kolo pro život nebo automobilového závodu Agrotec Petronas Syntium Rally.

3 O jaký typ zaměstnaneckých výhod je momentálně největší zájem?

V benefitové Cafeterii je největší zájem o poukázky do lékárny, na cestování, vstupy do sportovních zařízení, příspěvek na brýle a vstupenky do kina a divadla. Z firemních benefitů je pro zaměstnance stěžejní příspěvek na penzijní pojištění a samozřejmě je příspěvek na stravování.

4 Zavedli jste v poslední době v této oblasti nějakou novinku?

O průběžné v oblasti péče o zdraví zaměstnanců se za nás stará opět Benefit Plus díky své rozmanité nabídce, kterou neustále aktualizuje v Cafeterii. Aktuální novinkou ve firemních benefitech mimo Cafeterii je pro zaměstnance zvýhodněný operativní leasing na osobní automobily.





Tomáš Světnický
personální ředitel
společnosti Precheza



1 Jaké benefity nabízíte v rámci péče o zdraví zaměstnanců?

Precheza je se svou více než 120letou historií významným výrobním podnikem těžké průmyslové chemie v olomouckém regionu. Podpora péče o zdraví a zdravého životního stylu je proto u nás prioritním pilířem výstavby benefitního systému. Patří sem určitě speciální poukázky na odběr zboží a služeb spojených se zdravím, sportem a kulturou. V rámci tohoto systému se velké oblíbenosti těší možnost nákupu ve smluvních lékárnách, zařízeních se zaměřením na oční optiku nebo pořízení permanentek do sportovních klubů a plaveckých bazénů. Uvedenými poukázkami lze například hradit i absolvování relaxačních a zdravotních masáží. Další významnou oblastí je pořádání a organizace systému rekondičních pobytů zaměstnanců výrobních provozů. Díky tomuto benefitu mohou strávit šestý týden dovolené v lázních a užít si v zajímavém prostředí vybraných smluvních lokalit pobyt spojený s lázeňskými procedurami, a to vše tzv. pod vlajkou Prechezy. Příspěvek na pobyt mohou dostat i zaměstnanci nevýrobních provozů. Výhodou je i možnost účasti rodinného příslušníka za zvýhodněnou cenu.

2 Podporujete ve firmě sportovní aktivity?

Jméno Precheza je dlouhodobě spojeno s podporou přerovských profesionálních klubů odbíjené a tenisu a jméno jejího nejdůležitějšího obchodního artiklu PRETIOX lze najít i v názvu automobilové sportovní soutěže. To ovšem neznamená, že by iniciativa firmy pokulhávala v oblasti výhod a benefitů pro zaměstnance bez profesionálních sportovních ambicí. Naopak již samotné názvy některých pravidelných akcí jako Precheza Cyklotour, turnaj v malé kopané o putovní pohár VH, Sportovní den zaměstnanců Prechezy, Větrání plic, turnaj ve stolním tenisu, bowlingu, letní a zimní sportovně laděné zájezdy do slovenských horských oblastí apod. svědčí o zaměření společnosti na všeobecné sportovní aktivity zaměstnanců. Všechny bez výjimky jsou určeny pro celou rodinu i případné přátele. A kdo má pocit, že jeho tělesná konstituce by si zasloužila jistou míru zpevnění, stabilizace a případného nárůstu svalové hmoty, je vítán v posilovně a fitness centru, které vzniklo přímo v areálu společnosti za přímé podpory Prechezy. Připomněl bych i akci „KAPRECHEZA“, na které se scházejí soutěžící všech věkových kategorií a závodí o největší či nejhezčí ulovenou rybu. Na pořádání velké řady sportovních a kulturních příležitostí pro zaměstnance se aktivně a velmi pozitivně podílí i místní odborová organizace.

3 O jaký typ zaměstnaneckých výhod je momentálně největší zájem?

V pomyslném žebříčku hodnot zaujímají první místa poukázky do lékáren a zdravotnických zařízení a neméně důležité jsou i rekondiční pobyty v lázeňských zařízeních. Těší nás, že narůstá počet zaměstnanců Prechezy, kteří se rozhodnou využít možnosti příspěvku nebo slevy a strávit týden dovolené i se svým partnerem či partnerkou v atraktivním přírodním prostředí s komplexní lázeňskou péčí. Mezi nejběžnější a nejhojněji využívané benefity patří příspěvek na stravování a příspěvek na penzijní připojištění. Oba využívá drtivá většina našich zaměstnanců.

4 Zavedli jste v poslední době v této oblasti nějakou novinku?

Snažíme se držet prověřených scénářů, kde hodnotiteli a zároveň inovátory jsou samotní zaměstnanci. Možná překvapivou, ale na druhé straně pochopitelnou novinkou jsou organizované 1–2denní zájezdy do termálních lázní a rezortů a autobusové zájezdy za turistikou a lyžováním. Nikdy nezapomínáme ani na věčně účastníky akcí – tedy děti. Akdyž nemohou přijít rodiči, poskytneme jim alespoň příspěvek na letní sportovní tábor. ■



OD PYŽAM K AMERICKÝM KOMIKSŮM ANEB 15 LET POTISKU NA PPF

V letošním roce Fatra oslaví patnácté výročí od zahájení potisku na paropropustné materiály. Pojďme se společně ohlédnout a připomeňme si toto období od úplných začátků po současnost.

Když v listopadu 1999 zahájil činnost tým rozvoje PPF, nikdo z jeho členů nepředpokládal, že trh by mohl požadovat paropropustné fólie či lamináty jiné než nepotíštěné. A to byl i důvod, proč se v této rozvojové investici s potiskovací technologií vůbec nepočítalo. Investice tak zahrnovala pouze výrobu fólie a následnou

laminaci. Požadavky trhu se však velmi rychle měnily, a tak již v době zahájení výroby na PPF v roce 2002 vznikla poptávka i po potíštěných materiálech, přestože zpočátku pouze okrajově. Fatra na nové požadavky trhu reagovala testováním potisku na lince Lemoflex v areálu na Zámoraví, která do té doby sloužila pouze pro potisk PE a PET fólií.

Zatímco v počátcích tisku PPF jsme se setkávali s jedno- až dvoubarevnými tisky, dnes jsou běžné šestibarevné potisky, dva různé motivy za sebou, přesné délky tisku, plné plochy nebo složité barevné přechody. Extrémně stoupají i nároky na provedení potisku. Od roku 2008 jsme tak museli postupně začít převádět veškerou výrobu na novou potiskovací linku Comexi, ke které o šest let později přibyla další. Oba tyto stroje našly své místo v přístavbě budovy 22, ve které od roku 2002 vyrábíme paropropustné fólie a lamináty.

Marketing se snaží co nejvíce zacílit na emoce konečných spotřebitelů, většinou matek. Láká je atraktivním vzhledem pleny s libivými obrázky, které jim v některých případech evokují pohádkové postavy z jejich vlastního dětství. Nejoblíbenějšími motivy, které u nás tiskneme, jsou samozřejmě zvířátka a známé postavičky z nejrůznějších pohádek. Tiskli jsme mimo jiné zajíce Bugs Bunnyho – iko-

nu amerických komiksů studii Warner Bros, nebo včelku Máju či Příšerky z amerických animovaných filmů. V plejádě zvířátek, která se nám nejčastěji v motivech objevují, najdeme medvídky, lišky, žirafy, psy, hrochy, měli jsme tu i koalu, zebry, ovce, slony a zajíce. Z nějakého důvodu se v designech prakticky nevyskytují kočky. Pro některé zákazníky děláme i limitované edice plen s potiskem určené ke specifickému příležitosti, jako je například mistrovství ve fotbale či Vánoce.

U inkontinenčních výrobků tisk slouží především k rozlišení velikostí a lepší orientaci nemocničního personálu. S použitím speciálních tiskových formulací však může mít potisk také sofistikovanější účel, jak to ukazují některé naše vývojové projekty, například pro detekci vlhkosti. Za uplynulých patnáct let jsme toho hodně zažili – mimo jiné dvakrát záplavy na Zámoraví v letech 2006 a 2010 a s nimi spojenou několikátýdenní odstávku Lemoflexu.

A ušli jsme hezký kus cesty. Není vždy jednoduché splnit požadavky zákazníků a usměrnit je do reality flexotisku. Ale hodně jsme se naučili, stále se učíme, a abychom se učili i nadále, o to se naši zákazníci zcela určitě postarají. Jedno je však jasné. Potřeba tisku na trhu roste, a pokud chceme i nadále obstát, musíme tento segment rozvíjet a investovat do něj. ■



JAK JSME NA JEDEN DEN PŘEBALILI DENÍK METRO

Mohl to být klasický den plný klasických informací, ale nebyl. Ve středu 25. 4. čekali Pražany, kteří jeli ráno do práce přes stanice metra Budějovická a Pankrác, milé překvapení. Místo klasického Metra našli svůj oblíbený deník ve speciálním přebalu. Celý se schoval do unikátního designu našich špiček. A to není celé! Ve spolupráci s tímto deníkem jsme totiž rozdávali kolemjdoucím všechny tři druhy našich stogramových špiček s vyladěnými náplněmi. V atmosféře rychlého metra jsme rozdali celkem 6 720 vzorků, a to za neskutečné tři hodiny. Trošku jsme si připadali jako jedno známé hnutí, když rozdává naše skvělé koblížky. Podle reakcí na našem Facebooku měla akce velmi pozitivní ohlas a špičky lidem chutnaly. I další cíle mise byly splněny na jedničku: 1) zkusit v marketingu něco úplně nového, 2) rozpoutat v metru diskusi o naší novince, 3) nechat ten správný dojem u tisíců spotřebitelů, 4) být blízko místa nákupu. (Špičky jsou k dostání v řetězcích Billa nebo Žabka, která má spoustu prodejen i u metra.)



FOTIŤ RECEPTY JE FUŠKA I ZÁBAVA

Tak to vám povím, nafotit radu produktů jako receptů je poriadna fuška. Zvolit výrobky, ktoré sa budú fotiť, „prešnúrat“ celý internet a nájsť recepty, ktoré sa k výrobkom dokonale hodia, nakúpiť suroviny a dekoratívny materiál, no a potom to celé začne. Začne sa kuchtiť, pripravovať recepty, dekorácie, plocha na fotenie a pozadie. Celý koncept fotenia musí byť presne daný a dodržaný. Zaberie to aj celý deň, no je to deň plný kreativity, detailov, ale aj kopy zábavy. Veď občas sa recept nepodarí na prvýkrát a rovnako príde ťažké dilema, či papriku položiť napravo alebo naľavo od chlebičky, o centimeter vyššie alebo nižšie. No samozrejme najdôležitejší je výsledok a ten musí byť chutný nielen pre jazyček, ale i pre oko. ■



LÁDĚ GRILEMAN NA FESTÁCÍCH PO CELÉ ČESKÉ REPUBLICCE

V letošním roce si Láďa Grileman řekl, že bude šířit své věhlasné umění po celé České republice. A protože se rád baví a chce být v dobré společnosti, rozhodl se, že poprvé vyjede na pravé české festáky se svým vytuněným burgerem Dvouručákem.



Od zimy se rozkoukával, kam se vydat, a padl mu do oka Vysočina fest a jeho mladší bratr Léto fest. A bylo rozhodnuto. Připravil několik variant svých legendárních burgerů a vyrazil. A protože je to odborník na slovo vzatý, vytunil vše do absolutního detailu.

A jak to celé probíhalo? První festák proběhl na začátku července přímo v srdci Vysočiny. Třídenní Vysočina fest byl zkrátka pořádný odvaz! Se dvěma stánky Láďi Grilemana uspokojil nejen hladový krk ☺

A pak už téměř každý víkend cestoval po celé České republice, kde se konaly Léto festy (Pardubice, České Budějovice, Brno, Ostrava, Olomouc, Plzeň, Karlovy Vary a Liberec).

Všechny festivaly byly nabitě hvězdami z československého hudebního nebe, které diváky bavily celé léto. Mezi ně patřili např. Wanastovi Vjecy, skupina Kabát, Chinaski, Sebastian, Míř 21, Arakain a Lucie Bílá, Jelen, Mandrage, Marek Ztracený a mnoho dalších.

Celá letní grilovací sezóna byla v duchu cestování, hudby, zábavy a dobrého jídla, které vykouzli na nejedné tváři spokojený úsměv. Toto vše nám potvrdilo, že Láďa Grileman se svým týmem dělá svou práci dobře a už teď se všichni těšíme na další léto! ■



PODZIMNÍ NOVINKA V PARKY'S

V letošním roce se síť Parky's může pochlubit nejednou novinkou ve svém sortimentu. Jako první přišla zjara na svět hovězí trhaná líčka a další delikatesou bude na podzim krutí trhané maso. Tuto pochoutku lze zakoupit ve dvou variantách, v křupavé flaguette nebo ve wrapu s originální omáčkou a čerstvou zeleninou. Díky své přípravě, kdy se maso vaří při nízké teplotě více než 8 hodin, si zachovává svoji šťavnatost a křehkost.

Krutí novinku můžete zakoupit ve vybraných provozovnách Parky's

- Fashion Arena Prague Outlet
- Masarykovo nádraží
- Centrum Černý Most
- Vodičkova 17
- OC Nový Smíchov
- NC Fénix
- Bratislava Trnavské Mýto
- Bratislava OC Aupark

Hovězí trhaná líčka budou v prodeji opět v zimní sezóně. Více se dozvíte na www.parkys.cz.

SNADNÉ VAŘENÍ SE OD PODZIMU ROZROSTE O SUPER NOVINKU – ŠPÍZY

Řada Snadné vaření se vyznačuje jednoduchou přípravou, vysokou kvalitou použitých surovin a čerstvostí. Od zavedení této řady je naší snahou přinášet zákazníkům produkty, které jim usnadní život. A proto jsme se rozhodli ji v letošním roce rozšířit o ŠPÍZY, které jsou rok od roku stále populárnější a získávají na oblibě. Už nebude potřeba si doma složitě vše připravovat. Krájet maso, zeleninu, napichovat na špejli. Díky naší podzimní novince toto vše odpadne. Pro zákazníky jsme připravili novinku, která zahřeje během dlouhých podzimních večerů, ale oživí například i nedělní oběd.



SKVĚLÉ ŠPÍZY Z VEPŘOVÉ KÝTY A BŮČKU NA ČERSTVÉ ZELENINĚ.

Tato novinka je synonymem snadnosti a dokonalého propojení chutí. Čerstvá zelenina (paprika, cibule, cherry rajčátka) ve spojení s vepřovou kýtou a bůčkem při samotném pečení propojí své chutě a nachystá pro vás gastrozážitek plný lehkosti a šťavnatosti. Špízy jsou kompletně připraveny k pečení. Stačí zapnout troubu, zakápnout olivovým olejem a posypat přiloženým kořením. Špízy pečeme přímo v Alu misce, ve které je produkt prodáván. Odpadá nám tím tedy mytí nádobí a můžeme se věnovat tomu, co máme rádi. Jedno balení nasýtí dva hladovce a je připravené za 45 minut. Vychutnávat si je můžeme jen tak s pečenou zeleninou a křupavým toustem, a pokud chcete vydatný oběd, stačí přidat rýži. Přejeme vám dobrou chuť! ■



HOVĚZÍ SNAQ VYTUNĚNÁ NOVINKA Z KOSTELCE!

Dokonalost chuti je závislá na kvalitě a vyzálosti. Proto jsme pro vás na letošní podzim připravili novinku z řady trvanlivých SNAQ salámků. Jedná se o HOVĚZÍ SNAQ – zaplísňené salámky, které jsme v Kostelci vyrobili ze 100% českého hovězího masa a které jsou plné proteinu! Tyhle salámky rychle dodají energii, zaženou hlad i skvěle dochutí každou party! Tvář našich hovězích SNAQ salámků je judista Lukáš Krpálek, olympijský vítěz z roku 2016 a mistr světa z roku 2014. 100 g salámků bylo vyrobeno ze 155 g masa a jsou bez lepek a přidaného glutamátu. Trendy značka, originální chuť ve dvou formátech balení, vysoký obsah masa. To vše je SNAQ! Ochutnejte i stávající sortiment z vepřového masa – salámky v příchutích Klasik a mini salámky v příchutích Chilli, Javorový sirup a se sýrem Gran Moravia.

PENAM MÁ DVA INOVATIVNÍ VÝROBKY ROKU

Penam opět uspěl ve velké konkurenci desítek výrobků a odnesl si prestižní ceny. Společnost získala pro své klíčové výrobky dvě ceny v soutěži o inovativní výrobek roku, kterou pořádá Potravinářská komora České republiky.

Za kvalitu a bezpečnost vyhrál Himalájský chléb. V kategorii „Reformulace roku“ vyhrál Večerní chlébik. Ten má právo používat i prestižní logo. V letošním roce byl počet výrobků dvojnásobný ve srovnání s předcházejícími ročníky. Výrobci přihlásili velmi zajímavé výrobky a je vidět, že zájem výrobců o inovace roste a že zejména roste zájem se svými výrobky pochlubit. Hodnotící komise měla letos velmi těžké rozhodování. Těší nás, že je soutěž mezi výrobci stále populární a že výrobci pochopili, jaké možnosti přináší,“ řekl ředitel pro programování a strategii Potravinářské komory ČR Ing. Miroslav Koberna, CSc., který certifikáty oceněným společnostem slavnostně předá u příležitosti konání Žofinského fóra v říjnu 2018. „Jsme velice rádi, že jsme hned napoprvé v soutěži uspěli, a s potěšením převezmeme ceny, které potvrdí naši snahu být inovativním lídrem na pekařském trhu,“ řekl Martin Dolský, marketingový manažer značky Penam.



PENAM LETOS OPĚT ZAZÁŘIL V SOUTĚŽI CHLÉB ROKU

Společnost Penam potvrdila, že její pekařské výrobky patří k nejlepším na trhu. V soutěži Chléb roku 2018 pořádané Svazem pekařů a cukrářů byly jako vynikající chléb roku oceněny hned dva její výrobky – Chalupářský bochník a Konzumní chléb z Pekárny Rosice. „Chalupářský bochník jsme upekli tak, aby chutnal Moravákům. Je to pozitivní venkovský chléb s charakteristickou křupavou kůrkou, který vydrží krásně vláčný a nadýchaný několik dní. Žitná mouka a přírodní kvas mu propůjčily jedinečnou chuť a jméno mu vybrali lidé, kteří ho pro vás v naší pekárně s láskou pečou každý den. Konzumní chléb je osvědčenou klasikou v mimořádné kvalitě. Má krásně vláčnou střídku, která vydrží měkká několik dní. Jeho kvalita je postavena na kvalitních surovinách, speciálním vedení kvasu a mnohaletém know-how našich lidí,“ uvedl k oceněným výrobkům Martin Dolský, marketingový manažer Penamu. ■





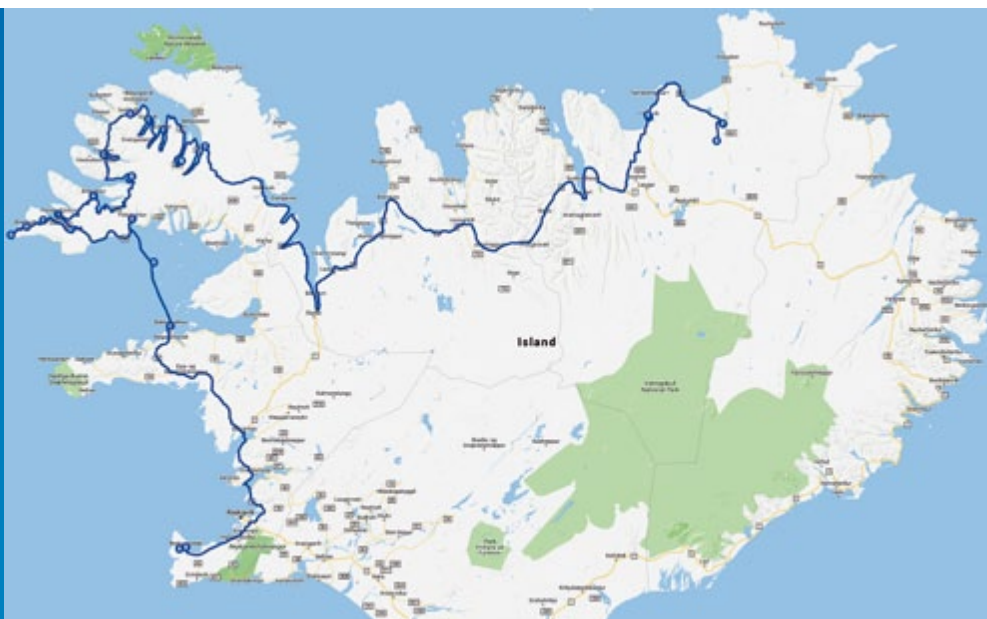
ZA PRAMENEM SKYRU

ANEB PROTEINOVÁ VÝZVA PRO KAŽDÉHO

Za uvedením výrobku na trh stojí spousta práce a času, a pokud se navíc k tomu podaří vymyslet zajímavá marketingová propagace, je radost z úspěchu dvojnásobná. To se nám v Olmě podařilo u novinky – drink PROTEIN SKYR.

ZNALI HO UŽ VIKINGOVÉ

Podíváme-li se trochu na historii SKYRU, zjistíme, že se jedná o fermentovaný a zahuštěný mléčný výrobek z Islandu. Je typickou součástí tamní výživy již od dob Vikingů a zmiňují jej dokonce i tisíc let staré islandské ságy. Vyskytuje se ve dvojí podobě, jako nápoj i jako tuhý výrobek. Má vynikající chuť i texturu. Díky vysokému obsahu bílkovin dokáže





NEJLEPŠÍÍÍ GRILEMANKOU SE STALA MAGDALENA WAGNEROVÁ

Už 3. ročník soutěže Hledá se Grileman vyvrcholil v sobotu 30. června na náplavce v Praze. Grilování, roztancovaná muzika, slunce, rozpálené publikum a hlavně souboj o ten „nejvytuněnější“ burger! To vše naráz vládlo na konci června u Vltavy. Souboj čtyř semifinalistů byl skvostným zážitkem. Vůně a chutě se mísily na pódiu při přípravě burgerů, kdy se rozhodovalo, který ze soutěžících si zasluží titul Grilemana a vyhraje zájezd do USA pro dva za 150 000 Kč! Zatímco semifinalisté se potili nad grilem, pódium ovládli Gipsy.cz a Marek Ztracený. Porota vše přísným okem sledovala a po ochutnání všech burgerů zvolila v pořadí už 3. Grilemana/ku. Stala se jí Magdalena Wagnerová, která svým Farmářským burgerem s raclette sýrem roztančila chuťové pohárky celé porotě, jejímž členem byl i olympijský vítěz a mistr světa v judu Lukáš Krpálek, patron Láďových burgerů. Všichni semifinalisté si odnesli poukaz na originální gril, 7 kg masa od Ládi Grilemana a koš omáček Hellmann's. Magdalena navíc ještě za doprovodu svého fanklubu, který při vyhlášení byl slyšet po celé náplavce, získala poukaz na dovolenou do USA, kterou jí přichystáme přesně podle její představy. Všem vítěčům gratulujeme!

výborně zasytit. Zejména sportovci zaměřeni na vysoký obsah bílkovin a nízký obsah sacharidů ve stravě se stali jeho celosvětovými popularizátory.

TISÍC KILOMETRŮ NA KOLOBĚŽCE PO ISLANDU

Odtud byl již jen krůček k nápadu spojit sportovní výkon s Islandem a drinkem SKYR. Pro expedici s názvem „ISLAND Z KOLOBĚŽKY ANEB ZA PRAMENEM SKYRU“ byla vybrána jako vhodný kandidát studentka z Olomouce Veronika, která ráda cestuje a sportuje. Jak o sobě prohlásila, má neklidné nohy. Nejraději jezdí na koloběžce, zdolává ferraty, leze, běhá. Na Island odcestovala 13. července 2018 a celou expedici podnikla zcela sama. Veškeré vybavení si vezla s sebou na koloběžce, váha naložené koloběžky se pohybovala kolem 25 kg bez vody a jídla. Konec expedice byl naplánován na 6. 8. 2018. Za tuto dobu ujela 1 001 km a běžně překonávala převýšení přes 1 300 metrů, místy až přes 2 300 m. Z cesty natáčela poutavá videa, kterých bylo celkem 26 s dosahem přes 440 000 uživatelů. Vídeu zhlédlo přibližně 170 000 lidí a průměrně sledovalo jednotlivé díly 6 800 lidí. Facebookové stránky Olmy za dobu expedice zaznamenaly nárůst o 1 458 fanoušků.



SPLŇTE SI SVÉ SNY S PODPOROU OLMY

Zároveň s expedicí na Island byla vyhlášena „PROTEINOVÁ VÝZVA“ na podporu zdravého životního stylu. Nezáleží na tom, zda běháte, chodíte, jezdíte na kole, koloběžce nebo na bruslích. Aktivní sportovci mohou posílat screenshoty z aplikací, ve kterých měří své výkony na kilometry, na www.olma.cz. Každý týden vybírá OLMA nejaktivnější sportovce, které odměňuje balíkem PROTEIN SKYR drinků.

OLMA PROTEIN SKYR plní také vysněné výzvy. Máte zajímavou fyzicky náročnou výzvu a chcete si ji splnit? Pošlete nám svůj profil a nesplněnou výzvu na www.olma.cz. Budete-li vybráni, Olma vás podpoří. Jako první byla vybrána Veronika, která si svůj sen splnila na Islandu a při putování za pramenem Skyru objela Island na koloběžce. ■





Marek Kocánek, Marian Krištof, András Horváth a Jiří Valenta na zemědělském veletrhu Bábolnai Gazdanapok v Maďarsku

LISTOVÁ HNOJIVA Z LOVOCHEMIE JSOU PRO ZÁKAZNÍKY ATRAKTIVNÍ

Celkový objem prodeje listových hnojiv v prvním pololetí letošního roku atakoval hranici 3 tisíc tun. Jedná se o druhý nejlepší výsledek v historii. V březnu roku 2014 Lovochemie poprvé překročila magickou úroveň jednoho tisíce tun prodaných listových hnojiv v rámci jednoho měsíce. Stejně tomu bylo i v roce 2016 a 2017. Letos jsme vůbec poprvé prodali více než tisíc tun listových hnojiv hned v průběhu dvou po sobě jdoucích měsíců. Nermalou měrou se na tomto úspěchu podílel i export do sousedních zemí.

NEJVĚŠÍ EXPORT JE NA SLOVENSKO A DO MAĎARSKA

Zahraniční obchod tvoří zhruba třetinu našeho obrátu. Nejvýznamnější je pro nás export na Slovensko a do Maďarska. Společně s tuzemskem jsou tyto trhy z našeho pohledu klíčové, a proto na ně zaměřujeme pozornost i co se týče nástrojů na podporu prodeje. V letošním roce jsme vstoupili na nový trh, kterým je Chorvatsko. Jedná se o zemi s odlišnými klimatickými i pedologickými podmínkami, než jsou v nám známém středoevropském prostoru. Věříme, že se nám však i zde podaří v průběhu dalších let etablovat.

NOVINKA LOVOFOS SE PROSADILA

K nejprodávanějším výrobkům patří již tradičně hnojiva s obsahem boru, ať už se jedná o BOROSAN Forte či BOROSAN Humine, a také dusíkatá-vápenatá hnojiva v podobě výrobků Lovo CaN a Lovo CaN T. Trojici uzavírá výrobek FERTIGREEN Kombi. Velice nás těší, jakým způsobem se na trhu dokázala prosadit letošní novinka v našem portfoliu, kterou je výrobek LOVOFOS. Očekávali jsme zhruba stejná čísla jako v roce 2016, kdy jsme zaváděli výrobek LOVOHUMINE NP+Zn, který patří k neúspěšnějším hnojivům v prémiové řadě LOVOHUMINE. Tento odhad však LOVOFOS překonal téměř čtyřnásobně. V příštím roce chceme v České republice představit nové listové hnojivo na bázi thiosíranu amonného, které již v letošním roce úspěšně testujeme ve spolupráci s IKR Agrár na maďarském trhu. ■

VYZKOUŠEJTE OSVĚDČENÝ LOVOFLOR

LOVOFLOR je kapalné vícesložkové hnojivo s draslíkem v bezchloridové formě, pro lepší příjem a využitelnost živin obsahuje také huminové látky. Pravidelné používání v doporučených dávkách je zárukou pro zdravý, bujný růst a bohaté nasazení květů vašich pokojových a balkonových rostlin a dalších plodin.

Více informací naleznete na www.lovochemie.cz.

Koupit ho můžete mimo jiné i na www.mall.cz nebo zkusit štěstí v podzimní soutěži Agrofert magazínu.

Litrové balení hnojiva LOVOFLOR zašleme pěti úspěšným vylosovaným řešitelům naší soutěžní otázky, kteří zašlou správnou odpověď do 31. října na adresu redakce@agrofert.cz.



SOUTĚŽNÍ OTÁZKA

Jak se jmenuje maskot LOVOCHEMIE?

- A) Ferdík
- B) Fertík
- C) Feretík

CHEMIČKY OPĚT ZAPLNILI BĚŽCI

První dva zářijové víkendy patřily v Lovochemii, Preolu a Precheze sportovcům a jejich rodinám, kteří si přišli užít 4. ročník rodinného dne a běžeckých závodů AGROFERT RUN 2018 v Lovosicích a 5. ročník AGROFERT RUN 2018 v Přerově.

V LOVOCHEMII SE BĚHALO I PŘES NEPŘÍZŇ POČASÍ

Téměř 500 běžců a jejich rodinných příslušníků se nenechalo odradit deštivým počasím a strávilo v sobotu 1. září v areálu chemických závodů Lovochemie a Preol půlden ve znamení běžeckých závodů doplněných bohatým doprovodným programem. Navzdory ochlazení s dešťovými přeháňkami bylo počasí pro běžecké výkony ideální. Absolutním vítězem závodu Desítka okolo komína na 10 km se stal Jiří Šacl s časem 33 minut a 39 vteřin, nejrychlejší ženou v závodě byla s výkonem 37 minut a 42 vteřin Lucie Maršánová. V letošním ročníku jsme také hodnotili běžecké výkony našich zaměstnanců. Za účast a skvělý sportovní výkon děkujeme všem a jmenovitě těm, kteří dosáhli v absolutním pořadí nejlepších časů – Michalu Laubemu, Vladimíru Hrzánovi, Jakubu Kamarytovi a Janu Davidovi. Na tradičních jsme rovněž měli malé či juniorské závodníky – děti zaměstnanců, všem patří velká pochvala za sportovní výkony. Výsledky závodů všech kategorií a foto z akce naleznete na <http://www.agrofertrun.cz/>.

Výtěžek ze startovního doplněný darem Na-

dace Agrofert do celkové výše 60 000 Kč byl v letošním roce věnován školám ZŠ Všeřdova, ZŠ A. Baráka, 1. ZŠ a gymnáziu v Lovosicích na sportovní a pohybový rozvoj dětí a mládeže.

VÍCE NEŽ TISÍC ZÁVODNÍKŮ SE SEŠLO V PRECHEZE

V Precheze se v sobotu 8. září do všech kategorií přihlásilo téměř 1 200 závodníků. Trasa hlavního desetikilometrového závodu vedla zčásti areálem Prechezy a zčásti pěkným prostředím přerovského parku Michalov. Tradiční volnou disciplínou byl rodinný běh – mámy s kočárky, tátové s dětmi posazenými za krkem, babičky a dědové s vnučaty a dokonce i několik pejsků.

Poprvé byla samostatně vyhlášena kategorie nejrychlejších zaměstnanců Prechezy. Nejlepší čas 50 minut zaběhl Petr Krejčířík, druhý byl Michal Ondráček za 51 minut a třetí nejrychlejší „prechezák“ Pavel Drkoš za 52 minut. Nejmenší děti si kromě závodění v baby běhu mohly zasoutěžit i v dobrodružných disciplínách v Džungli – aréně, kde střílely z luku, běhaly přes překážky nebo házely oštěpem.



Výtěžek ze startovního byl společně s příspěvkem Nadace Agrofert věnován na podporu činnosti místních organizací, které ho využijí na rozvoj dětského sportu, na charitativní projekty pro seniory a na provoz přerovské organizace Svazu tělesně postižených. Pro Prechezu je tato sportovní kulturní akce vítanou příležitostí nejen k tomu, jak pozvat veřejnost do areálu, ale především možností podpořit organizace, které věnují čas i úsilí pomoci lidem, kteří to nejvíce potřebují. Děkujeme, že s námi běháte pro dobrou věc. ■

„ŠKEBLIČKY A SLÁVIČKY JSOU PRO KAPRY NĚCO JAKO PRO NÁS ŘÍZKY,“

říká o svých zkušenostech s rybařením
Václav Sviták z Ethanol Energy

V rybaření hledá výzvy. K rybaření přistupuje jinak než ostatní a díky tomu má na kontě stovky skvělých úlovků z míst, kam by se jiní rybáři ani neodvážili. Nedávno si splnil velký sen a vydal se na největší evropskou rybářskou soutěž „IBCC 2018“ do Maďarska a příští rok se chystá na další.



Na vaší facebookové stránce „vena carp man“ mě zaujalo, že na většině fotek držíte extrémně velké kapry. Jak se vám takové úlovky povedly?

Chytat ryby mě baví, ale už několik let se zaměřuji na chytání velkých kaprů.

Jaké máte figly, aby vám v háčcích místo nich neuvízli třeba malí cejni?

Chytám od sedmi let a prošel jsem si vším. Chytil jsem na splávek, na žízalu, na chleba a postupně jsem se zaměřoval na to, jak vyselektovat malé ryby a dokázat najít místa, kde se schovávají velcí kapři. Jsou všude, i na malých řekách, ale většinou je nechytíte na jakoukoliv nástrahu.

Nejdůležitější je tedy návnada?

Záleží na celé řadě věcí – velikosti háčku, nástraze nebo i druhu montáže. Kapři jsou tak chytří, že je potřebné je něčím přelstít. Vždycky si říkám, že musím dělat věci jinak než ostatní rybáři. Když budu lovit stejně, budu chytat stejné ryby. Když to ale budu dělat jinak a dobře, budu chytat velké ryby. Rozhoduji se podle toho, na jaké vodě rybařím. Návnady si vyrábím sám a nejde jen o to, že nějak ochutím běžně používanou mou-

ku. Na takovou návnadu bych možná nějaké kapry taky chytil, ale určitě nebudu mít tak skvělé úlovky, jaké mám u nástrah, kterým věřím. I když se mi hned nedaří, většinou to nevzdávám, vydržím, a výsledky se dostaví.

Je něco, čemu kapři obvykle neodolají?

Milují škebličky a slávičky. Jsou pro ně něco jako pro nás řízky. Oni ke břehu nepřiplují kvůli něčemu, co jim do vody hodím, musí vědět, že ve vodě je opravdu to, co jim chutná.

Jak jsou nástrahami vybavení rybáři na mezinárodních závodech?

Letos jsem se účastnil jedné z nejznámějších rybářských soutěží v Maďarsku a tyto akce jsou vysloveně komerční. Rybářské firmy mají své lidi, kteří je jezdí na soutěže propagovat a ti dostávají veškeré vybavení a zázemí, které potřebují včetně speciálně upravených boilies (pozn.: boilies jsou rybářské nástrahy přichycené na vlasu mimo háček). Ve srovnání s nimi musí náš tým nejdříve peníze ušetřit, protože jen startovné stojí 1 200 euro a musí si vyrobit zhruba 400 kilo vlastních boilies. Jedná se ale o velmi populární závod, který je snem většiny rybářů.

Jak jste v tak nerovné konkurenci obstáli?

Byli jsme 55 z 204 mezinárodních týmů.

Jak velký byl rozdíl v přepočtu na ulovené ryby ve srovnání s vítězem soutěže?

Poměrně velký. Nám se podařilo chytit kolem 400 kilo ryb a týmy, které se umístily mezi prvními, měly zhruba 2 500 kilo. Na těchto závodech je důležité vylosovat si pěkné místo. Týmy, které se umístily na prvních třech, lovíly ryby v sektorech vedle sebe. Ryby jim tam v podstatě zůstávaly na stejném místě a oni je jen nepetržitě zavázeli pruty do stejného místa. Na tuhle soutěž se sjíždějí rybáři z celého světa, ale první až třetí místo tentokrát obsadili Slováci a Češi.

Proč jsou rybářské soutěže v Maďarsku tak vyhlášené?

Loví se u Balatonu, který je největším sladkovodním jezerem v Evropě a v ní nemá konkurenci. Dají se tam chytit i ryby, které mají více než 30 kilo. A to je pro rybáře velká výzva.

Jak dlouho soutěž trvá?

Sedm dnů. Jak týmy chytají, kontroluje přidělený rozhodčí. Rozdávají se ale červené karty, pokud někdo vyjede na Balaton v době, kdy



RYBY DOMŮ NENOSÍM,
VŠE VRACÍM ZPÁTKY VODĚ.
NERAD BYCH JE ZABÍJEL.
RADĚJI SE S NIMI VYFOTÍM
A ŘÍKÁM SI, ŽE KDYŽ JE PUSTÍM,
BUDU MÍT RADOST.

jsou velké vlny, a je vydaný zákaz. Týmy, které poruší bezpečnostní pravidla organizátorů soutěže, odjíždí ihned domů. Organizace tam funguje perfektně.

Je pravda, že při rybaření musí být klid?

Při lovu na velké vzdálenosti je to mýtus. Lovil jsem u vody, kde zhruba metr ode mě kopali dělníci velkou jámu a rybám to vůbec nevadilo. Na soutěžích se například loví i v místech, kde se lidi koupají nebo kam chodí rybářům fandit a tleskat jim za velké úlovky.

Co vás na rybaření nejvíc baví?

Asi to, že když přijdu k vodě a ostatní rybáři mi řeknou, že ryby neberou, je to pro mě velký adrenalin. Začnu přemýšlet, jak chytat, aby to šlo, a většinou se mi to podaří. Baví mě to i proto, že mám slušnou výbavu, která mě málokdy zklame.

Co říká manželka na vaše úlovky?

Ryby domů nenesím, vše vracím zpátky vodě. Nerad bych je zabíjel. Raději se s nimi vyfotím a říkám si, že když je pustím, budu mít radost, až je chytím příště nebo udělám radost jiným rybářům. Nejsm ale odpůrcem lidí, kteří si ryby o velikosti 45–50 cm berou na jídlo.

Ani na Vánoce si neulovíte vlastního kapra?

Ani to ne. Před Vánoce chodím pro kousek kapra k rodičům.

Jaké jsou vaše nejbližší rybářské plány?

Chystáme se na další ročník rybářské soutěže do Maďarska, kde bude letos první cena milion českých korun, a na slovenskou soutěž do Zemplínské šíravy. ■

CENTROPROJEKT GROUP OTROKOVICKÝ MORAVIAMAN DO TŘETICE!

Hlásíme novou tradici – červen u nás patří Moraviamanovi. A nutno říct, že naše časy v triatlonu rok od roku zlepšujeme! V sobotu 23. června přijeli do prostoru otrokovického Štěrkovického stovky závodníků a fanoušků na již 17. ročník nejpůvodnějšího triatlonového závodu v Česku. Vedle individuálních závodů je možné se přihlásit i na štafety, což náš reprezentační tým společnosti Centroprojekt Group udělal již potřetí. Letos se otrokovického triatlonu zúčastnilo 59 týmů, mezi nimiž jsme obsadili krásné 22. místo.





VŮNI GRILOVANÉHO MASA SE NIC NEVYROVNÁ!

Pokud na grilování nedáte dopustit, ale nepřeje vám počasí nebo třeba nemáte dostatečně velkou terasu či zahradu, určitě nezoufejte. Mnoho toho svede i kvalitní trouba. Stačí dobrý recept a voňavý a šřávnatý výsledek na sebe nenechá dlouho čekat.

GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSÍČKA MARINOVANÁ S LIMETKOU A ZÁZVOREM, DOMÁCÍ RAJČATOVÁ SALSÁ

SUROVINY NA KUŘECÍ PRSA 600–800 g kuřecích prsou zn. Vodňanské kuře, 1,5 cm kořene čerstvého zázvoru, 1 limetka, 1 stonk koriandru, 1 polévková lžička hnědého cukru, 4 polévkové lžičce rostlinného oleje, cukr a sůl na dochucení

SUROVINY NA RAJČATOVOU SALSU 400 g rajčat, 100 g červené cibule, 2 stroužky česneku, 2 polévkové lžičce sekané petrželky, 1 chilli paprička, kůra a šťáva z 1 citronu, sůl

POSTUP KUŘECÍ PRSA Kuřecí prsa omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme. Do mísy dáme limetku nakrájenou na tenké plátky, přidáme olej, nastrouhaný kořen zázvoru, sekaný koriandr, cukr a sůl. Vše promícháme a do vzniklé marinády přidáme kuřecí prsa. Vše dáme marinovat na 2 hodiny do lednice. Po jedné hodině maso v marinádě otočíme. Před grilováním si marinádu setřeme o hranu nádoby, aby se zázvor nepřepaloval, a grilujeme.

POSTUP RAJČATOVÁ SALSÁ Z rajčat vykrojíme tvrdou část od stopky a na vrchu nakrojíme křížek. Na 20 vteřin je ponoříme do vroucí vody a ihned vychladíme v ledové vodě, abychom je zbavili slupky. Poté je nakrájíme na malé kostičky, přidáme nadrobno nakrájenou červenou cibuli, nasekaný česnek s koriandrem a chilli papričkou. Nastrouháme citrónovou kůru a přidáme ji společně s citrónovou šťávou. Vše promícháme a dochutíme solí. Podáváme s kouskem bílého pečiva. Přejeme vám dobrou chuť!



GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSÍČKA S CHŘESTEM

SUROVINY 2–3 lžíce olivového oleje, 4 ks prsních nebo stehenních řízků značky Vodňanské kuře, sůl a pepř, 150 g zeleného chřestu, 1 lžička čerstvého tymiánu nebo rozmarýnu

POSTUP Nejprve si rozpálíme troubu na 200 °C. Na pánev nalejeme olivový olej a rozpálíme jej na středně vysokou teplotu. Kuřecí řízečky osolíme a opeříme dle chuti. Nejprve položíme na olej kuřecí řízečky horní stranou dolů a pečeme je, dokud nebudou mít zlatavou barvu, cca 8 až 10 minut. Jakmile budou z této strany hotové, odložíme je na talíř. Mezitím zelený chřest na spodním kon-

ci ořízneme a vložíme na chvíli do studené vody. Poté ho dáme krátce vařit do osolené vody. Vaříme ho jen krátce, cca 2 minuty na velmi mírném ohni. Chřest slijeme, necháme okapat a zlehka orestujeme s tymiánem na pánvi, restujeme cca 2 minuty. Všechny suroviny promícháme, vložíme do připraveného pekáčku a pečeme v troubě cca 15 až 20 minut. Kuřecí prsíčka s chřestem posypeme tymiánem a ozdobíme lístky rukoly nebo je můžeme na závěr přelít holandskou omáčkou, která se k tomuto jídlu velice hodí. Podáváme s opečeným bramborem nebo kuskusem.



OLMÍN NA GRILU S LEDOVÝM SALÁTEM A DÝŇOVÝM OLEJEM

SUROVINY (2 porce) 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 lžičkami oleje. Sýr Olmín podélně rozkrojíte a obě půlky obalte v připravené směsi. Položte je nalobal 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 zkušenosti s vlastním grilem. Po ukončení grilování dejte sýr opatrně na talíř. Při manipulaci nepoškozujte 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.

FIT BURGER S AVOKÁDOVÝM DIPEM

SUROVINY Fit burger, bulka, červená cibule, paprika, avokádo, koriandr, sůl, rajčata, limetka, olivový olej, rukola

POSTUP Červenou cibuli nakrájíme nahrubo, papriky na kostičky a přidáme vydlabanou dužinu z avokáda. Zasympeme nasekaným koriandrem, solí a zakápneme olivovým olejem. Přidáme nakrájená rajčata a vymačkanou šťávu z limetky, ta zaručí, že avokádo zůstane krásně čerstvé a nebude měnit barvu. Fit Burger zlehka zmáčkneme a uprostřed vytvoříme malý důlek, lépe se tak propečou. Dáme ho na rozpálený gril a z obou stran dokonale ogrilujeme. Bulku rozřízneme a dáme zlehka ogrilovat na rozpálenou mřížku. A nyní můžeme začít vrstvit. Spodní část bulky potřeme připraveným avokádovým dipem a na něj položíme ogrilovaný Fit Burger. Dále přiložíme čerstvou zeleninu, rukolu a nakonec horní část bulky. Dobrou chuť!



AGROTEC PARTNEREM CZECH CYCLING TOUR

Czech Cycling Tour je největší etapový závod v silniční cyklistice u nás a již tradičně se koná v Olomouckém kraji. Letošní ročník byl pro diváky opravdovou lahůdkou, protože se na startovní čáře sešli závodníci a týmy, které známe ze závodů Tour de France a Giro d'Italia. Tento fakt garantoval, že půjde opravdu o špičkovou podívanou a výjimečný zážitek. Závod podléhá pravidlům Mezinárodní cyklistické federace a je rozdělen do 4 etap. V čele pelotonu jsme mohli vidět Fiat Doblo, který hrdě uváděl závodníky do diváckých míst. A jako takzvané sběrné vozidlo zase Fiat Talento, který celý závodnický hrozen uzavíral.

Závod zahájila časovka týmů se startem v Uničově v Dukelské ulici, při které závodníci dosahovali neuvěřitelnou rychlost, jež v průměru převyšovala 55 km/h. Tým BORA – hansgrohe tuto časovku doslova ovládl s časem 19:33 na vzdálenosti 18,2 km. Následující etapa vedla z Olomouce přes Pustevny (což je zároveň i nejvyšší bod trasy 1 008 m n. m.) na Zámecké náměstí ve Frýdku-Místku, to je 197,7 km. Závodníci tuto trasu zvládli za přibližně 5 hodin, nejrychlejší byl rakouský závodník Riccardo Zoidl s časem 5:00:59.

Jako o zkoušce ohněm by se dalo mluvit o sobotní etapě, která obsahovala osm horských prémie. Trasa vedla z Mohelnice do města Šternberk například přes Dlouhé stráně, Červenohorské sedlo, Vidly, Lyru a Hvězdu. Celkové převýšení pouze těchto zmíněných hor je úctyhodných 4 979 m. Vítězem této královské etapy se stal český závod-

ník Michael Kukrle z týmu Elkov Author. V poslední etapě obhájil svoje vítězství z druhé etapy rakouský závodník Riccardo Zoidl ze stáje Felbermayr Simplon Wels. Bezpečně uhájil minutový náskok a stal se tak i celkovým vítězem tohoto prestižního závodu. Nejlepším Čechem v konečném pořadí byl na desátém místě Daniel Turek a hned za ním

se umístil Michael Kukrle. Držitelem bílého dresu Agrotec pro nejlepšího jezdce do 23 let se stal Torjus Sleén. Jedním z předávajících na slavnostním vyhlášení výsledků byl i Dominik Hašek, legenda mezi sportovci. Hudební program zajišťovala skupina Premier, a to vše na multimediálním kamionu společnosti Agrotec. ■



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: Kateřina Rottová, 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.



CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT VI. ROČNÍK / 2018

Pomáhat srdcem

Nadace AGROFERT vyhlašuje VI. ročník ceny Pomáháme srdcem Nadace AGROFERT. Cena je určena zaměstnancům koncernu AGROFERT, kteří se dobrovolně, aktivně a bez nároku na odměnu angažují v oblasti sociálních služeb, výchovy a mimoškolních aktivit dětí a mládeže, rozvoje občanské společnosti, rozvoje regionu apod. Dva ocenění zaměstnanci obdrží finanční odměnu ve výši 20 000 Kč, resp. 35 000 Kč, určenou primárně na další rozvoj jejich dobrovolnické činnosti.

Nominace přijímáme **do 31. 10. 2018**, a to jak v elektronické (scan vyplněné žádosti), tak v listinné podobě. Vyplněný formulář zašlete na adresu: Nadace AGROFERT, Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha 4 nebo na e-mail: info@nadaceagrofert.cz. Do předmětu zprávy uveďte: POMÁHÁME SRDCEM – NOMINACE.



CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT – nominační formulář *

JMÉNO NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT

ZAMĚSTNÁN/A V

ODŮVODNĚNÍ NOMINACE

(popište v několika větách, proč výše jmenovaného zaměstnance nominujete):

KONTAKTNÍ INFORMACE NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE

TEL. _____

E-MAIL _____

ADRESA _____

KONTAKTNÍ INFORMACE OSOBY, KTERÁ VÝŠE
JMENOVANÉHO ZAMĚSTNANCE NOMINUJE

JMÉNO _____

TEL. _____

E-MAIL _____



NADACE
AGROFERT

* Veškeré osobní údaje uvedené v tomto dotazníku budou bezprostředně po ukončení ankety skartovány.

LEHKÝ CHLEBÍK PRO SLADKÝ SPÁNEK



NOVINKA SE SUŠENÝM OVOCEM



STÁLE POŘÁDNÁ DÁVKA
BÍLKOVIN A VLÁKNINY



SUŠENÉ OVOCE = SKVĚLÝ ZDROJ
VITAMÍNŮ A MINERÁLŮ



SLADKÁ CHUŤ BEZ VÝČITEK

www.penam.cz

Penam
Fit den

Penam
Fit den

VEČERNÍ CHLEBÍK
SE SUŠENÝM OVOCEM
Chléb speciální

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energie 13%	Tuky 8,4 g 12%	Vláknina 15 g 8%	Cukry 7,9 g 8%	Sůl 0,34 g 16%
-------------	----------------	------------------	----------------	----------------

Průměrná hodnota příjmu a pravidelné dávkování (8 400 kJ) | 2 900 kcal

Penam
Fit den
Když máte
na něco chut