

Ocenění ČSZM

Dne 5. 9. 2006 se v rámci slavnostního večera 8. ročníku semináře „Údržnost masa a masných výrobků“ uskutečnilo předání letošních významných ocenění Českého svazu zpracovatelů masa. Veliké poděkování za zvýraznění těchto vzácných okamžiků si zaslouží Střední průmyslová škola technologie masa v Praze, která vedle toho, že významným způsobem ovlivnila životní osudy téměř všech jubilantů tohoto večera, také svými studenty oděnými v tradičních řeznických krojích zajistila čestnou stráž. Gratulace, ocenění a pamětní listy z rukou předsedy ČSZM Ing. Jaromíra Klouda převzali tito vážení představitelé oboru, mistři, vynikající studenti a učňové.

ČESTNÍ ČLENOVÉ

MVDr. Adolf SOPH

- absolvent Vysoké školy veterinární v Brně

V průběhu své profesní kariéry působil v pražské veterinární službě při prohlídce jatečných zvířat a masa. V roce 1957 podnítil vznik periodika „Výhled veterinárních lékařů z pražských jatek“ a řadu let je redigoval. Pracoval ve veterinární službě města Alžír a po svém návratu až do svého odchodu do důchodu vyučoval biologii na Střední průmyslové škole technologie masa v Praze. Je autorem řady odborných publikací a za svůj vklad do oboru hygieny potravin byl v roce 1986 vyznamenán Höklovou medailí. Nyní se mimo jiných aktivit věnuje překladatelské činnosti.

MVDr. Josef HANTSCH

- vyučen v oboru řezník - uzenář
- absolvent SPŠTM v Praze
- absolvent Vysoké školy veterinární v Brně

V průběhu své profesní kariéry zastával pozice dělníka v podniku Středočeského průmyslu masného v Úvalech, vedoucího oddělení podniku Východočeského průmyslu masného v Březhradě a generálního ředitele v Masokombinátu Polička. Nyní je odborným asistentem generálního ředitele MK Polička.

MVDr. Karel KVARDA

- vyučen v oboru řezník - uzenář
- absolvent SPŠTM v Praze
- absolvent Vysoké školy veterinární v Brně

V průběhu své profesní kariéry zastával pozice mistra uzenářské výroby a krajského inspektora jakosti podniku Západočeského průmyslu masného v Plzni, ředitele Chebského masokombinátu.

MVDr. Karel ŠPECIÁN

- vyučen v oboru řezník - uzenář
- absolvent SPŠTM v Praze
- absolvent Vysoké školy veterinární v Brně

V průběhu své profesní kariéry zastával pozice mistra bourárny podniku Západočeského průmyslu masného v Hroznětíně, kde následně vedl výstavbu mrazíren a učňovského střediska. V témže podniku též zastával funkci ředitele. Nyní je spoluzaměstnatelem a zaměstnancem společnosti PRIMA Karlovy Vary.

MISTR OBORU

MVDr. Aleš BESUCH

- vyučen v oboru řezník - uzenář
- absolvent SPŠTM v Praze
- absolvent Vysoké školy veterinární v Brně

V průběhu své profesní kariéry zastával pozice mistra bourárny masokombinátu v České Skalici, technologa a výrobního ředitele v Masokombinátu Polička. Nyní je vedoucím oddělení vývoje a technologie v MK Ostrava - Martinov.

NEJLEPŠÍ STUDENT OBORU

Marek PROCHÁZKA

- student SPŠTM

Marek Procházka patří mezi nejlepší studenty ve škole, je ostatním spolužákům příkladem svým přístupem ke studiu, svojí aktivitou, pilí a pracovitostí. O zvolení oboru zpracování masa projevuje mimořádný zájem.

NEJLEPŠÍ UČEŇ OBORU

Milan DVOŘÁK

- letošní absolvent tříletého učebního oboru řezník-uzenář na Středním odborném učilišti v Poličce

Milan Dvořák se v roce 2005 zúčastnil soutěže Valašský řezník, kde společně se svými kolegy získal v soutěži tříčlenných družstev druhé místo. Milan Dvořák je velmi zručný, příkladně pracovitý a po svém vyučení se rozhodl v následujících letech pracovat v Masokombinátu Polička.

Jan Katina, výkonný ředitel ČSZM

MVDr. Milena Vicenová novou ministryní zemědělství ČR



Dne 4. září 2006 převzala z rukou prezidenta České republiky Václava Klause jmenovací dekret ministryně zemědělství ČR paní Milena Vicenová. Návazně na tuto skutečnost jsme požádali novou ministryni o rozhovor.

Paní ministryně, resort zemědělství v naší zemi nikdy nevedla žena. V tomto ohledu jste první. K tomu máte i prvenství ve jmenování šéfa resortu z jiné než politické předchozí pozice a k tomu z funkce ředitelky odboru na tom-

to ministerstvu. S jakými pocity vnímáte tato fakta a v čem spatřujete výhody a případně i nevýhody této Vaší funkční výchozí pozice?

Nastoupila jsem do funkce ministryně zemědělství jako prv-

ní žena a jako 43. ministr v historii země od roku 1918. Toho, že jsem byla panem premiérem oslovena, si nesmírně vážím. Důvěru bych chtěla splatit odvedením co nejlepší práce nejenom pro všechna výrobní i nevyrobní odvětví v resortu, ale také pro celý venkov. Přesvědčením jsem apolitická, a to mi vymezuje poněkud širší možnosti jednání. To, že jsem se na pozici ministryně dostala jako člověk zevnitř, mi dává výhodu, že se nemusím aklimatizovat v prostředí ministerstva. Znam dobře jak práci úřadu, tak převážnou většinu pracovníků ministerstva a řada z nich zná mě. Svá stanoviska bych chtěla prosazovat pomocí nekonfliktních a komunikativních metod jednání a řízení a vůli po dosažení dohody. To ovšem neznamená, že pokud budu přesvědčena o nutnosti učinit rázný krok, že ho neudělám.

Jak postupně pronikám více a více do celé problematiky resortu, tedy i mimo oblast svého předcházejícího působení, zjišťuji, že perspektiva není tak růžová, jak ji minulé vedení někdy prezentovalo. Jsou před námi velmi obtížné otázky, jejichž řešení nesnese odklad. Například rozpočet, úprava Programu rozvoje venkova na roky 2007-2013, situace v lesním hospodářství, Setuza, aktivní příprava na předsednictví EU v roce 2009, zavedení biopaliv, problematika IPPC. Možná také vyvstanou potřeby řešení personálních záležitostí v resortních organizacích. V každém případě nebudu dělat ukvapené kroky jen kvůli

momentálnímu efektu. Jde mi v prvé řadě o stabilitu v agrárním sektoru a znovu nastartování výkonu ministerstva na plný výkon.

Sám úřad ministerstva je dost organizačně členitý a tím i personálně náročný útvar a jeho funkce vychází především z kompetenčního zákona, ale i z dalších legislativních uzácní platných v naší zemi a také v EU. Jste velmi znalá v této oblasti, a tak se Vás ptám, vyhovuje nynější organizační uspořádání celého tohoto úřadu státní správě současným potřebám, a to jak v hospodářské, tak politické rovině? Chystáte se k nějakým změnám?

Stávající organizační struktura ministerstva je vymodelována časem i lidmi. Měnila a modernizovala se v důsledku politických změn, řešení potřeb a službě veřejnosti, příchodu i odchodu některých lidí na vyšších manažerských postech. V současné době necítím potřebu zasahovat do struktury ministerstva, i když nevylučuji, že k tomu může dojít. Napadá mě například spojitost s nutností administrovat Program rozvoje venkova jako hlavního nástroje podpor pro následujících sedm let.

Personální změny, které jsem udělala bezprostředně po nástupu do funkce, odpovídaly běžným změnám při nástupu nového ministra. Cítila jsem potřebu obklopit se v nejbližším okolí lidmi, kterým můžu důvěřovat a mohu se spoléhat na jejich plnou loajalitu i znalosti.

(Dokončení na straně 3)

Tři poznámky předsedy ČSZM

Ačkoliv se aktuálně nacházíme v ročním období, které jsme v oboru zpracování masa zvyklí nazývat okurkovou sezonou, potýkáme se stále s několika tématy, která nám jakoby zbyla z letní pracovní špičky. V tomto článku jsem se proto rozhodl opakovaně otevřít trojici z těchto témat, která stále více či méně většina z nás řeší, a pokusit se s určitým časovým odstupem o nový, mnou doposud veřejně nevyzkoušený úhel pohledu.



1. CENY MASA A UZENIN

Ceny nákladových položek trvale rostou: od začátku roku nárůst 5%, elektřina 8% a plyn 14%. Jak se tato skutečnost projevi-

la v cenách masa? Myslím si, že téměř nijak, neboť ceny masa již nyní určuje trh v celé Evropě. Z toho vyplývá, že u masa je možné tyto vlivy částečně eliminovat. Důležitým prvkem při snaze o minimalizaci nákladových položek je bezpochyby růst produktivity práce pokračující koncentrací a technologickou vyspělostí. Dovolím si konstatovat, že vzhledem k rozsahu investic, které v posledních letech plynuly a stále plynou do oboru zpracování masa v ČR, vzhledem k redukci produkčních kapacit a vzhledem k pokračující tvorbě větších majetkově pro-

pojených seskupení, náš obor v uvedeném období projevil určitou pufrovací schopnost. Tato schopnost ale není nekonečná...

Jinak je to ovšem s cenou uzenin. Někdy mám pocit, že ceny uzenin již nereagují na žádný podnět. Jistě velkým pomocníkem při řešení rentability je specializace výroby, technika a přídatné látky, ovšem doporučoval bych nezapomenout na pomocníka, jehož jeden z českých překladů je podpora prodeje - to jest marketing. Podpora prodeje znamená zviditelnit výrobek u spotřebitele. Zviditelnit výrobek znamená vystoupit z ano-

nymity, vystoupit z anonymity znamená stát se známým a žádaným, stát se známým a žádaným znamená nebyť laciný a nebyť laciný znamená vyšší přidanou hodnotu pro výrobce. Jistěže, tento pohled asi nelze implementovat všude, ale rozhodně je to naznačení směru, který funguje.

2. VYHLÁŠKA O MASE A MASNÝCH VÝROBCÍCH

Podívejme se na vyhlášku o mase a masných výrobcích jinak, než je náš odborný a stávkový pohled. Požadavky na vybrané tepelně opracované mas-

(Dokončení na straně 3)

Vážení čtenáři,

na straně 14

Vám přinášíme odpovědi

manažerů masného

a drůbežářského průmyslu

na otázku: Řetězce nám pomáhají,

nebo ne, resp. jsou obchodní

řetězce naším partnerem?

Jak jsme na tom s kvalitou medu



Od ledna do srpna provedla Státní veterinární správa ČR na 60 namátkových kontrol v podnicích, které zpracovávají med, ve výkupnách a sběrných medu a v distribučních centrech. Inspektoři při kontrolách odebrali 23 vzorků, provedli 180 vyšetření, zjistili 16 závad a uložili 5 pokut za více než 50 tisíc korun.

Prověřovaný med se vyšetřoval zejména na obsah reziduí veterinárních léčiv, na obsah dalších cizorodých látek, na případné falšování sacharózou a také byly prověřovány fyzikálně chemické vlastnosti medu – zda nešlo o přehřátí medu. U medů dovezených byla provedena šetření v místech určení. Zde se med vyšetřuje zejména na přítomnost zárodků moru včelího plodu. Tak byla například zadržena zásilka 19 tun medu původem z Moldávie, která nemá povolení vyvážet med do EU.

Do ČR není ze třetích zemí med dovážen přímo, ale vždy přes jiný stát EU, kde musel projít veterinární kontrolou. Přesto má Státní veterinární správa možnost kontrolovat i tyto zásilky, a to na místech určení. Může tak konat na zákla-



dě legislativy EU, tj. namátkově a nediskriminačním způsobem. Kontroluje se zejména plnění dovozních podmínek, údaje uvedené v dokladech a provádí se i odběr vzorků a fyzická kontrola zásilky. V rámci mimořádných namátkových šedesáti kontrol byla prověřena místa určení v sedmi případech. Kromě zmíněného medu z Moldávie byla shledána jedna závada – přítomnost *Paenibacillus larvae larvae*, původce moru včelího plodu.

Lze říci, že za dobu osmi měsíců, kdy byly kontroly medů ve zpracovatelských podnicích prováděny, nebyly zjištěny závady takového rozsahu, že by se dalo hovořit o ohrožení zdraví spotřebitelů. Kromě těchto cílených kontrol probíhají ještě „normální“ rutinní kontroly. Aní zde nebyla zjištěna zásadní pochybení. Je tomu tak též proto, že čeští, moravští a slezští včelaři spolupracují s veterináři a konají tak, jak jim veterinární legislativa ukládá.

V současné době naši včelaři iniciují zpřísnění veterinární legislativy v krocích proti moru včelího plodu. Navrhují zlikvidovat nikoli postižené včelstvo, dojde-li u něj ke zjištění nákazy, ale i ostatních včelstev v „hospodářství“. Státní veterinární správa ČR s tímto postupem jenom souhlasí, protože všechny dosavadní kroky proti této nákaze nepřinesly kýžený efekt a stále se vyskytuje nová ohniska.

Na pomoc včelařům



Nejen pro pomoc včelařům, ale také jako pomoc veterinárním inspektorům státního veterinárního dozoru jsou proškolení laičtí prohlížitelé včelstev.

Několik posledních let organizuje Státní veterinární správa ČR kurz pro prohlížitele včelstev ve spolupráci s Českým svazem včelařů. Letos kurz započal ve dnech 11. a 12. února opět ve školicím středisku Středního odborného učiliště včelařského v Nasavrkách, jako tomu bylo v loňském roce. Na školení se též podílel Institut celoživotního vzdělávání Veterinární a farmaceutické univerzity Brno, který absolventům v září po složení zkoušek vydává osvědčení. (Na kurz je využito i příspěvku z EU prostřednictvím dotačního titulu, který vyplývá z nařízení vlády č. 197/2005 z 11. 5. 2005, které vychází z Nařízení Rady 797/2004 a Naří-

zení Komise 917/2004). Letos proběhly závěrečné zkoušky absolventů kurzu prohlížitelů včelstev v Nasavrkách ve dnech 22. a 23. září. Celkem se zkoušek zúčastnilo na 90 posluchačů, včetně posluchačů odborné nasavrcké školy. Zkoušky probíhají za účasti zástupců SVS ČR a VFU Brno.

Budoucí prohlížitelé absolvovali odborné přednášky o legislativě, tj. o veterinárním zákonu a prováděcích vyhláškách, o problematice epizootologické – o nálezích včel (mor a hniloba včelího plodu, varroáza apod.), o otravách včel a o rostlinolékařské problematice z pohledu platných předpisů. Dozvěděli se též o nejnovějších metodách laboratorních vyšetření včel. Přednášeli pracovníci Státní veterinární správy ČR, odborníci na právo, laboratorní diagnostiku, léčení i odborníci z Výzkumného ústavu včelařského v Dole u Libčic.

Prohlížitelé včelstev pak mají nejčastěji uplatnění při klinických vyšetřeních včelstev chovaných v ochranných pásmech okolo výskytu moru včelího plodu. Takováto vyšetření se provádějí zde u všech včelstev po dobu dvou let od vyhlášení ohniska moru včelího plodu. Prohlížitel nepracuje zcela zadarmo, za provedenou prohlídku včelstva mu náleží 25 korun jako odměna na základě smlouvy s příslušnou krajskou veterinární správou.

Prohlížitelé jsou velkou pomocí pro včelařskou veřejnost, protože za malou odměnu velice pomáhají veterinárnímu dozoru, a to zejména ve složitějších případech moru včelího plodu. Kurzy budou organizovány i v příštím roce; ukazuje se, že potřeba takto proškolených osob bude v nejbližších letech dále narůstat.

Lovkyně se uchránila před svalovcem

Správně se zachovala lovkyně z Východočeského kraje, když v souladu s veterinární legislativou dala vyšetřit zastřelené prase na přítomnost larev svalovce, což je hlíst *Trichinella spiralis*. Podezření se potvrdilo, což znamená, že se maso nesmí použít pro lidskou spotřebu. Takovýto případ byl u nás naposledy u divočáka zaznamenán před třemi lety.

Svalovci mohou způsobit onemocnění zvané trichinelóza, které postihuje zpravidla divoká prasata, medvědy a koně, osly, ale třeba i nutrie, psy a u nás v minulosti i prasata domácí a způsobuje ji svalovec. Tento hlíst se usídli nejčastěji ve žvýkacích svalectech, jazyku, bránici i ostatních svalových částech zvířete. Parazit se zde zapouzdří a čeká, až maso pozře nějaký masožravec, popřípadě člověk, aby se pak mohl v jeho těle dále vyvíjet. Býložravec se může nakazit kontaminovanou pící. Pro člověka je pak nebezpečné pouze maso dostatečně tepelně neopracované nebo nedostatečně zmrazené. Svalovec vážně ohrožuje jak mezihostitele – prase, tak i člověka. Při větší invazi působí horečky, třes a křeč dýchacích svalů. V pozdější fázi onemocnění se již prakticky nedá léčit a může končit i smrtí.

Proto se také vždy doporučovalo a doporučuje maso z divokých prasat dlouho a dobře propékat, popřípadě provařit. Staré myslivecké kuchařky uvádějí dobu vaření alespoň tři hodiny. Larvy svalovce sice hynou při teplotě těsně nad 50 °C asi po čtvrt hodině, okamžitě při teplotě 62 °C, to ovšem

znamená, že tyto teploty musí být dosaženo v celém kusu masa, tzv. v jádře. Ke kuchyňské úpravě nelze doporučit mikrovlnnou troubu, neboť toto zařízení má na larvy nestandardní účinek, přestože pracuje s teplotami přes 70 °C.

Kvůli rizikům je namísto připomenout platnou legislativou uloženou povinnost každého uloveného divočáka před uvolněním ke spotřebě nechat veterinárně vyšetřit. Vyšetření se provádějí ve státních veterinárních ústavech, popřípadě v krajské veterinární správě schválených laboratořích. Tato praxe je obvyklá a myslivci to, jak je vidět z uvedeného případu z okresu Rychnov nad Kněžnou, dobře vědí. Myslivci by také neměli používat nepřevařené zbytky z uloveného zvířete ke zkrmení psům.

Trichinelóza u lidí už u nás nebyla na rozdíl například od sousedního Slovenska více než padesát let zjištěna. Poslední výskyt u lidí byl v Čechách zaznamenán roku 1954 ve Smerově u Pacova, kdy onemocnělo 11 lidí, z nichž dokonce tři zemřeli. U divokých prasat se lze čas od času s výskytem trichinel setkat, naposledy před třemi lety (okres Děčín) a pak letos na počátku září u divočáka uloveného ve Východočeském kraji, okrese Rychnov nad Kněžnou. Povinné vyšetřování na trichinely tedy má smysl, a to právě kvůli zdraví těch, kdo si na mase černé zvěře chtějí pochutnat.

Josef Duben, SVS ČR

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR: www.svs.cz



Vůbec nic tu není – všechno jste sežrali!!!

sch)

DETEKTORY KOVŮ

důležitý bezpečnostní prvek při výrobě potravin



Detektory kovů výrazně snižují možnost kontaminace výrobků kovovými nečistotami. Výrobci potravin všech druhů přinášejí výrazné snížení rizika možných reklamací, finančních pokut, poškození zdraví konzumentů a v neposlední řadě pomáhají udržet dobré jméno výrobce jak u prodejců, tak i spotřebitelů. Formáty dokladů o prověření produkce jsou v souladu se směrnicemi IFS, HACCP a ISO, a jsou tedy mezinárodně akceptovány. Společnost ASTON ABORA s.r.o. nabízí široký sortiment detektorů kovů pro aplikace nejen v potravinářském průmyslu, v naší nabídce nicméně naleznete i kompletní řešení v oblasti označování a vážení baleného zboží.

ASTON ABORA

Ohradní 59 | 140 00 | Praha 4 | tel.: 241 481 020
www.aston-abora.cz | info@aston-abora.cz



MVDr. Milena Vicenová novou ministryní zemědělství ČR

(Dokončení ze strany 1)

Velmi silnou nespokojenost s organizačním uspořádáním ministerstva vyslovují již řadu let potravinaři. Slůvko „výživa“ se vytratilo z názvu ministerstva již před více jak patnácti lety a odborné útvary řešící potravinářskou problematiku nejsou zastoupeny ani desítky procenty úředníků celého úřadu. Dle mého názoru chybí na ministerstvu vnitřní organizační pyramida pro potravinářský průmysl zastřešená náměstkem ministra. Jaký je Váš názor na tuto problematiku?

Význam žádné instituce není dán jejím názvem. Význam přece vyplývá z její práce. Přístup ministerstva k lidem a lidí k ministerstvu se nezmění jen tím, že se stane ministerstvem pro zemědělství a výživu, případně ministerstvem pro zemědělství a venkov. Zrovna tak počet zaměstnanců připadající na určitou problematiku, nebo zastřešení náměstkem není jediným a rozhodujícím měřítkem. Tým lidí věnující se potravinářství znám velice dobře, lidi v něm pracující považují za odborníky na svém místě. Organizační pyramida potravinářského průmyslu je zakončena úsekem vrchního ředitele potravinářských výrobců – Úřadem pro potraviny a v této podobě je dostatečná. Také jeden z expertů v týmu poradců se přímo věnuje potravinářství. Diskutovala jsem o této problematice i s prezidentem Potravinářské komory, který byl u mne jako jeden z prvních představitelů nevládních organizací. Sdílela jsem mu svůj názor a nezaznamenala jsem nějaké znepokojení nad tímto stavem. Problémy vidíme někde úplně jinde a nechci provádět organizační změny jen kvůli organizačním změnám.

S předchozí otázkou souvisí i existence Úřadu pro potraviny. Aby měla tato otázka smysl, je nutno uvést, že potravinářská veřejnost při vzniku tohoto úřadu - při znalosti praxe v ostatních starších členských zemích v EU - předpokládala jeho postavení na úrovni resortu, resp. přímou podřízenost Úřadu vlády. Jaký vývoj podle Vaší představy byl měl v této problematice oblastí stát?

V jednotlivých nátech EU existuje několik forem postavení a vymezení Úřadu pro potraviny, například v Německu existuje samostatná instituce, ale ve Finsku je situace stejná jako u nás. Každý model má svou historii, potřeby a specifika. Pro ustavení Národní

ho úřadu pro potraviny by bylo nutné nejprve jasně stanovit úkol tohoto úřadu. Osobně považuji za nezbytné posílit oblast hodnocení rizika potravin a lépe ji propojit s oblastí hodnocení vlivu tohoto rizika na lidský organismus. Dnes tuto roli plní vědecké výbory a Státní zdravotní ústav. Dále bude nutné ještě více propojit oblast řízení rizika. Dnešní Úřad pro potraviny na MZe bude i v budoucnu nezbytným kontaktním místem a kompetentní autoritou pro naplnění tzv. „hygienického balíčku“ i pro jednání s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin.

Touha potravinařů po důstojnějším jejich zastoupení v orgánech státní správy vychází především z logiky, že vlastně celá ekonomika zemědělské prvovýroby a potravinářské výroby, a současně zásahy státu do ní, by se měla odvíjet od stavu výrobců realizovaných na trhu, tedy od potravinářského průmyslu. Dotace do zemědělské výroby je možné považovat za velmi netržní. Přitom současná dotační politika našeho státu jde v rámci resortu především do zemědělské prvovýroby. Jaký je Váš názor na tuto problematiku?

Nárok potravinařů je legitimní. Možnosti jejich realizace jsou však komplikované. Pracujeme v zásadách Společné zemědělské politiky a ta je z historických důvodů zaměřena na podporu zemědělské prvovýroby a možnosti zpracovatelů omezuje.

Pomoc potravinařům nyní spočívá ve dvou hlavních zdrojích. Jedním jsou investiční dotace, které se nepovedlo prosadit přes MPO a nyní se tedy plně vyplácí přes ministerstvo zemědělství a směřují na modernizaci provozů a zvýšení konkurenceschopnosti. Dotační titul 13 byl notifikován v samém závěru loňského roku. Za uplynulý rok bylo jeho prostřednictvím vyplaceno 210 mil. korun, letos je připraveno 250 mil. korun. Obsahově i finančně jej chceme zachovat i na období let 2007-13, včetně například rozšíření o krmivářský obor.

Druhou pomocí pak je propagace tuzemských potravin přes značku KLASA. Vzpomínám si také na Evropskou komisi vybraný a schválený projekt na podporu a propagaci našeho kvalitního medu.

Výživová a potravinová politika státu u nás takřka neexistuje a tím pádem výchova lidí k optimálnímu stravování má

velmi chaotický informační směr. Míra vědomí obyvatel o životním stylu, včetně znalosti o výživě, je velmi nízká, což se negativně projevuje ve zdravotním stavu naší populace, např. vysoká četnost obezity, kardiovaskulárních chorob a dalších civilizačních chorob. Cítím, že tato problematika je řešena státem velmi vágně a svůj podíl, vedle resortu zdravotnictví, na tom má i resort zemědělství. Vidíte tento problém stejně a jak by měl být podle Vás řešen?

Uvítala bych větší důraz na podporu zdravých výživových návyků. Analýzy totiž ukazují, že špatná výživa má mnohem zásadnější vliv na zdravotní stav, než si uvědomujeme. Resort zemědělství by se z toho měl zaměřit na hodnocení výživových hodnot potravin.

Spotřebitel by měl dále mít nárok a právo na maximum potřebných informací, servis a záruku ve smyslu kontroly, vymezení povinností subjektů uvádějících potraviny na trh. Tuto úlohu stát, potažmo EU plní a dále zdokonaluje. Nyní se třeba vede na úrovni pracovních orgánů EU diskuse o harmonizaci údajů na obalech upozorňujících na dietetické či zdravotní přednosti ve smyslu jejich přesné definice, aby nedocházelo ke klamání spotřebitele. Existují zde i vzdělávací programy pro děti, které má pod patronací potravinářský odbor MZe a Ústav zemědělských a potravinářských informací, či poradenská linka tamtéž.

Zemědělský výzkum u nás velmi dobře prosperuje, ale potravinářský skomírá. Resort zemědělství se s lehkým srdcem zbavil ve svých výzkumných programech návaznosti zemědělského a potravinářského odvětví. Přitom důležitá je koncovka, tedy výroba finalizovaných a plnohodnotných potravinářských výrobků, nikoliv pouze výroba surovin. Dočká se český potravinářský výzkum této logické podpory ze strany resortu?

Podpora vědy a výzkumu je měřítkem vyspělosti každého státu. U nás se podceňuje, stejně jako je malý zájem komerční sféry o spolupráci například s univerzitami. Na rozdíl od zahraničí není u nás zvykem například cílené vyhledávání talentovaných mladých lidí. I zde bych ráda hledala cesty, jak vrátit výzkumu renomé a význam.

V předchozích otázkách se často objevuje volání potravinařů po důstojnějším zastoupení jejich odvětví v orgánech státní správy na různých konkrétní témata.

Cílem otázek není hledat nedorozumění mezi zemědělci a potravinaři. Dosavadní praxe vycházející z nerovného postavení obou odvětví však vede velmi často ke kritice a snahám o nápravu tohoto stavu. To se příliš nedaří. Přitom odpovědnost za odbyt, realizaci cen, bezpečnost potravin a celkovou situaci na trhu nese výhradně potravinářský průmysl. Ztotožňujete se s tímto názorem a v případě, že „ano“, co se dá pro zlepšení tohoto nerovného stavu udělat?

V předchozích odpovědích jsme si, myslím, dostatečně vysvětlili, že potravinaři jsou i přes řadu opravdových problémů vyspělým a fungujícím oborem, který snese plnohodnotné srovnání s konkurencí v zemích EU. Byla bych naprosto spokojená, kdyby si to uvědomil i každý spotřebitel, který rozhoduje o úspěchu, či neúspěchu našich potravin na pultech obchodů.

Provázanost zemědělství a potravinářství pak je velice úzká. Otázka místo hledání společné cesty zbytečně zdůrazňuje rozpor. Přitom se dle mého názoru spolupráce mezi samotnými nevládními organizacemi zastupujícími zájmy různých skupin zlepšuje. Ty ale zůstávají roztržité, což k dialogu někdy příliš nepřispívá. Jak jsem již deklarovala po nástupu do funkce, já mám zájem komunikovat s každou z nich a hledat přijatelné, vyhovující a racionální řešení. Z vlastní zkušenosti musím říci, že sama jsem jako ředitelka odboru s nevládními potravinářskými organizacemi průběžně a pravidelně komunikovala ve všech potřebných tématech, a mám tak na co navázat.

Představitelem celého odvětví potravinářského průmyslu v České republice je Potravinářská komora ČR. Jaké máte zkušenosti s touto organizací a jak hodnotíte její funkci a činnost?

S Potravinářskou komorou průběžně spolupracuji a spolupracuji s ní ráda jak po profesní, tak po lidské stránce. Nepokývá sice všechny potravinářské podniky v republice, ale vždy přichází s potřebnými náměty či vhodnými připomínkami, které posouvají řešení problémů vpřed. Nyní nás čeká například práce na novele potravinářského zákona. Proto věřím, že tomu bude i nadále a na tuto práci se těším.

A ještě jedna nerovnost, a ta trápí výrobce potravin nejpalčivěji. Obchodní vztahy potravinařů a obchodních řetězců. Současný tlak obchodních odběra-

telů na cenu je sice významné politikum brzdící spolehlivě inflační tendence, avšak ekonomika potravinářských firem si již několik let „sahá na dno“. A trend dalšího vývoje nepředpokládá jakékoliv zlepšení, právě naopak. Mělo by být toto dominantní obchodní postavení řetězců ponecháno, nebo regulováno účinnými specifickými zásahy státu? Na tento problém existují v podstatě dva diametrálně odlišné názory. Jaký je Váš a kterým směrem se bude nyní ubírat názor resortu?

Řešení tohoto problému je nad možností samotného ministerstva zemědělství. Navíc jsem zastáncem názoru, že regulace státu jakéhokoliv odvětví není optimálním řešením. A to ani v tomto případě, kdy obchodní řetězce zažívají na našem území přílišný boom, získaly unikátní postavení a místo partner-ského přístupu k dodavatelům volí spíše nadřazený. Mohli bychom dlouho diskutovat nad tím, co mají být účinné specifické zásahy státu. Všichni dobře víme, že člověk je tvor velmi vynalézavý a v každém systému dokáže nalézt skulinku. Nakonec nemusím chodit daleko. Vyhláška č. 326 z roku 2003, která znovu zavedla pro vybranou skupinu masných výrobků jednotné a závazné parametry, a byla vypracována a zavedena do praxe s nejjednodušším svědomím ochrany spotřebitele i slušného výrobce, také neměla ve svém původním významu dlouhého trvání. Téměř okamžitě se ukázala fantazie výrobců a schopnosti dovozců a trh se zavalil buřtíky a opěkáčky útočícími na spotřebitele nízkou cenou.

Potravináři i zemědělci by proti řetězcům měli postupovat komplexně, ruku v ruce, spojit své síly s cílem vytvořit odpovídajícího a seriózního partnera. Protiváhu, kterou je potřeba vzít na vědomí. Nepodbízet se, nepodřázet si navzájem nohy, nehledět na rychlý zisk dnes s nejistou budoucností.

Na druhé straně obchodu je spotřebitel. Vzdělávat zákazníka, vysvětlit výhody a přednosti našich potravin, a to nejenom těch se značkou KLASA. Máme kvalitní, chutné a pestré potraviny. Přesvědčme tedy lidi, ať je kupují, požadují, ať jim dávají přednost. Vždyť je úplně zbytečné, abychom u výrobků, které umíme, opouštěli pozice.

Paní ministryně, za redakci listu Vám přejeme mnoho dobrých počinů a úspěchů a děkujeme za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, ČSČ

Tři poznámky předsedy ČSZM

(Dokončení ze strany 1)

né výrobky platí v současné podobě již 3 roky. Co tyto tzv. standardy přinesly běžnému spotřebiteli?

Malý test, který Vám vážení čtenáři nabízím, si můžete vyzkoušet sami na sobě - jen tak z hlavy, bez použití vyhlášky samotné či jiných pomůcek, prosím, vyjmenujte všechny výrobky, které jsou špekáčkovou vyhláškou ošetřeny. Nežádám snad příliš... Nepochybují, že někteří z Vás uspějí tzv. „na výbornou“, podstatně větší část účastníků tohoto minitestu ale bude velmi pravděpodobně nemile překvapena výsledky z kategorie „dobrý“ až „nedostatečný“. V této souvislosti už ale nikomu nedoporučuji test více prohlubovat a pokoušet se blíže popisovat požadavky stanovené pro jednotlivé výrobky, to bychom totiž nejspíše v mnohých případech museli v pomyslné školní stupnici sáhnout až po stupni posledním. Při hodnocení výsledků navíc vedme v patrnosti, že většinu čtenářů Potravinářského zpravodaje lze považovat za osoby k tomuto testu odborně způsobilé, což rozhodně neplatí o běžné spotřebitelské veřejnosti.

Zopakují-li si onu důležitou otázku

- co standardy přinesly běžnému spotřebiteli? - pak mě napadá, doufám, že trefná odpověď: „Zaručenou kvalitu u výrobků, které není schopen mimo špekáčků ani pojmenovat“. Spotřebitel tudíž při nákupu hraje ruskou ruletu, zda se náhodou trefí na výrobek, který standard má. Pokud koupí třeba zahraniční výrobek, je podveden opět, neboť náš standard je nadstandardní předpis a nikdo mimo území ČR jej nemusí dodržovat. Koupí-li si některý ze sedmi drůbežích ekvivalentů, může být také značně zvyknut, neboť netuší, že vyhláška zvyšující kvalitu předepisuje pro tyto výrobky zásadně odlišné podmínky. Koupí-li si na opékání buřta za 29,90, kterého mylně vyhodnotil jako špekáček, protože se ničím na první pohled od špekáčku neliší, půjde přístě nakupovat radši do vedlejšího oddělení brokolici. Z těchto a jiných důvodů si myslím, že tento předpis je nedokonalý a potřebuje novelizovat. Jak vidno, zejména proto, aby neklamal spotřebitele. Velmi elegantním řešením se jeví ustanovení té samé vyhlášky, které zavádí povinné označování masných výrobků procentním podílem obsažené kosterní svaloviny, čili masa. Tento postup je navíc řešením, které vyplý-

vá z obecných pravidel EU a platí pro všechny uzeminy ve všech členských zemích unie.

3. ZNAČKA NÁRODNÍ KVALITY KLASA

Podmínky pro udělení značky nyní určuje prostřednictvím MZe ČR stát. Profesionální organizace zde sehrává jen funkci poradní. Stát totiž kam-



paň značky KlasA v plné míře financuje. Do kampaně KlasA jsou každoročně ze státního rozpočtu odváděny finanční prostředky v objemu, který si nemůže samostatně dovolit žádná z tuzemských potravinářských společností.

V současné době ovšem probíhá diskuse o možném budoucím zapojení uživatelů značky do financování souvisejících nákladů (tento krok byl diskutován již v samotném začátku příprav značky). V takovém případě by však musel těmto subjektům vzrůst vliv na řízení značky. Úplné přenesení nákladů na uživatele značky pro národní značku kvality nepřichází zřejmě v úvahu, protože se nejedná o značku privátní, která by pojmenovávala pouze jeden specifický produkt. Takto pracují různá konsorcia ustanovená skupinami výrobců světově známých potravinářských značek (např. Parmigiano Reggiano), ta však disponují úplnou kontrolou při posuzování kvalitativních parametrů výrobků svých členů. Úskalím diskuze o způsobu budoucího financování značky KlasA je různorodost produktů, které tuto značku mohou získat. Jistě nebude snadné najít zcela vyhovující klíč pro rozpočítání stanovené části

nákladů, ale rozhodně se nejedná o cíl nedosažitelný.

Povědomí o značce KlasA mezi spotřebiteli vykazuje vysokých procentuálních hodnot a lze z toho usuzovat, že přednosti takto označovaných potravin jsou obecně známé. Nyní, aby nedošlo ke zprofanování značky, musí dojít k revizi pravidel, ve kterých je nutné akcentovat kvalitativní požadavky. Značka se uděluje na 3 roky, nikoliv na věčné časy. Tento prvek je pozitivní, protože při zásadní změně pravidel, kterou nejen v oblasti masných výrobků považují za nevyhnutelnou, je možné nechat platnost značky doběhnout jejím držitelům za původních podmínek.

Proto náš svaz již delší dobu aktivně předkládá návrhy dalších kroků, např. využití současných legislativních požadavků pro účely hodnotících kritérií. Tento projekt může dle mého názoru převzít všechny atributy strážce kvality. Věřím, že je znovu před námi doba, kdy český spotřebitel začne vyhledávat převážně výrobky označené prémiovou značkou konkrétního výrobce nebo právě národní značkou kvality.

Ing. Jaromír Kloud
předseda ČSZM

Jednání představenstva Potravinářské komory ČR

21. září se v Praze na Vinohradech, v hotelu Courtyard Prague Flora, uskutečnilo zasedání představenstva Potravinářské komory ČR. Jednání se osobně zúčastnila ministryně zemědělství ČR Milena Vicensová, která členy představenstva informovala o aktuální problematice zpracovatelského průmyslu.

Zastupující ředitel Státního zemědělského intervenčního fondu Vladimír Eck společně s ředitelkou odboru marketingu Jitkou Ram-



bouskovou vystoupili s prezentací v záležitosti propagace kvalitních českých potravin KLASA a záměrů fondu pro období roku 2007.

Téma přípravy nového operačního programu a postavení potravinářských výrobců v novém programovacím období podrobněji vysvětlil ředitel orgánu EAFRD Pavel Sekáč. Představenstvo navíc schválilo změny v rozpočtu komory pro rok 2006, vzalo na vědomí zprávu výkonné rady a odsouhlasilo datum a místo konání společenského večera Potravinářské komory ČR, který se letos uskuteční ve čtvrtek 30. listopadu v reprezentačních prostorách Plzeňského Prazdroje.



Na jednání představenstva Potravinářské komory ČR zavítala i ministryně zemědělství ČR Milena Vicensová.



Pohled za předsednický stůl



Účastníci jednání

Prestižní titul Biopotravina roku získala Mlékárna Valašské Meziříčí za Bio kysaný nápoj



Čestná uznání oceněným předával prezident Potravinářské komory ČR Jaroslav Camplík (druhý zprava). V popředí Ing. Jana Salaquardová, Ing. Karel Matěj ze společnosti PRO-BIO s. r. o. při převzetí čestného uznání.

Populární soutěž o Českou biopotravinu roku, kterou každoročně vyhlašuje Nadace Partnerství a Svaz ekologických zemědělců Pro-Bio, zná své letošní vítěze. Cenu za nejlepší produkt českého ekologického zemědělství převzal 20. září, v průběhu slavnostního večera v pražském hotelu Yasmin, z rukou ministryně zemědělství ČR Mileny Vicensové zástupce Mlékárny Valašské Meziříčí za Bio kysaný nápoj. Kromě práva užívat marketingově silnou značku obdržel výherce i šek v hodnotě 20 000 korun.

„Zpracovatelské kapacity v oblasti biopotravin se u nás rozvíjejí zatím velmi pomalu, a na trhu proto převládají biopotraviny zahraniční. Z tohoto důvodu se snažíme vyzdvihnout kvalitní domácí bio

produkcí jako inspiraci pro další české podnikatele,“ uvádí Tomáš Růžička z Nadace Partnerství. O tom, že titul biopotraviny roku může jejemu producentovi pomoci při prodeji, hovoří i ředitel bio pekárně Albio Jiří Lipar, který se stal loňským držitelem titulu: „Titul Česká biopotravina roku jsme výrazně využívali v našem marketingu a na obratech je to znát.“

V letošním roce bylo do soutěže nominováno 20 biopotravin z celé ČR. Titul Biopotravina roku nakonec získal kysaný nápoj z Mlékárny Valašské Meziříčí za výbornou chuť, praktické balení vhodné ke svačině, vkusný obal a širokou dostupnost i na malých městech. Navíc se jedná o první kysaný nápoj z kravského mléka v kvalitě bio, což má příznivý vliv na rozvoj místních chovatelů bio dojníc. Součástí ocenění byl i symbolický šek v hodnotě 20 000 korun.

Porota kromě hlavní ceny udělila také čestná uznání, z toho dvě pro Bio vejce Pavel Kýr a Bio vejce Abatis za rozšíření ekologických chovů nosnic v ČR a zpřístupnění bio vajec spotřebitelům a zpracovatelům, především pekařům, cukrářům a kuchařům. Třetí čestné uznání získala řada polotovarů – Biolinie Jahelník, Pohankový dezert a Bulgur s červenou čočkou – od společnosti Pro-Bio, za marketingový koncept reagující na potřeby trhu zavedením rychle připravitelných pokrmů a za atraktivní obal, který posouvá biopotraviny mezi běžnou produkcí. Čestná uznání oceněným předal prezident Potravinářské komory ČR Jaroslav Camplík. PK ČR je oficiálním partnerem soutěže Česká biopotravina roku i kampaně Září-Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství.

Součástí soutěže je i kategorie Nejlepší bioprodejna roku, kde se hodnotí šíře sortimentu, informovanost zaměstnanců a zákazníků, ochrana životního prostředí v provozu prodejny a spolupráce prodejny s místními biovýrobcí a ekozemědělci. Takové ocenění si v letošním roce odnesla bioprodejna Albio, na Náměstí 14. října v Praze. Bioprodejna Albio je největší specializovaná bioprodejna u nás s nabídkou téměř čtyř tisíc biopotravin, které tvoří 90 % sortimentu prodejny. Denně nabízí čerstvé biopečivo, zákus-



Pohled na oceněné výrobky soutěže Česká biopotravina roku 2006.

ky, ovoce, zeleninu, mléčné výrobky a nejširší sortiment biomasa a masných výrobků.

Čestné uznání v kategorii Nejlepší bioprodejna roku získala bioprodejna Robi na Žižkově náměstí v Bruntálu, za dlouholetou propagaci ekologického zemědělství a místních biopotravin a vynikající práci se zákazníky.

Znalosti označení BIO je mezi širokou veřejností stále nízká, čímž vzniká prostor pro klamavá označení různých výrobků, přestože z režimu ekologického zemědělství nepocházejí. „Odborná porota proto hodnotila nejen kvalitu biopotraviny, ale i marketingový koncept výrobku, kvalitu grafického zpracování a pojetí obalu včetně srozumitelnosti uvedených informací a jejich úplnosti z hlediska zákonných povinností,“ dodal Růžička.

Potravinářská komora partnerem tenisového turnaje obchodních řetězců

Potravinářská komora ČR letos již potřetí převzala záštitu nad Společenským tenisovým turnajem hypermarketů, obchodních řetězců a hotelových společností SZIF CUP 2006, který se ve dnech 8.-9. září uskutečnil v Mariánských Lázních. Turnaj pořádala společnost Tennis Agens. Na turnaji se prezentoval Státní zemědělský a intervenční fond, který se touto cestou snaží mezi obchodníky propagovat národní značku kvalitních potravin KLASA. „Podporujeme podobná společenská setkání, protože je chápeme jako dobrou příležitost pro neformální výměnu názorů a cestu ke zlepšování vzájemných osobních

kontaktů mezi představiteli výroby a obchodu, dvou sousedních článků potravinového řetězce, jejichž společným zájmem by měl být pro obě strany dobrý business a na konci spokojený spotřebitel,“ poznamenal ředitel Potravinářské komory Miroslav Koberna. Současně dodal, že se postavení českých potravinářských subjektů ve vztahu k obchodu v poslední době výrazně zhoršilo a odezvou jsou tak oprávněně požadované legislativní restriktivní kroky zejména vůči obchodním řetězcům na české i evropské úrovni. „Je nutné společně hledat cesty, jak tento vztah posunout pozitivním směrem,“ dodal ředitel Koberna.

FOODNET.CZ: web českých potravinářů

Oficiální internetová stránka Potravinářské komory ČR, Federace výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce <http://www.foodnet.cz>, má za cíl být webem všech českých potravinářů. Internetovou stránku komory denně navštíví kolem 1000 uživatelů internetu.

Úspěch PK ČR v programu TRUEFOOD

Potravinářské komoře ČR se podařilo na období 48 měsíců získat v rámci 6. Rámcového programu EU projekt pod akronymem TRUEFOOD, jehož rozpočet dosahuje devíti milionů korun.

Rozhodnutí padlo v polovině září v Římě na zasedání valné hromady 31 partnerských subjektů, včetně konsorcia SPES. GEIE (sdružení 10 národních evropských potravinářských federací a Konfederace potravinářského a nápojového průmyslu, CIAA).

Mezi hlavní priority projektu například patří zlepšení kvality a bezpečnosti potravin a zavedení inovací do výroby tradičních evropských potravin výzkumem a propagací, případně prostřednictvím školení. V praxi to pak znamená zaškolení formou plánovaných 10 zahraničních stáží ve firmách a výzkumných centrech, vytvoření databáze, ale i realizaci ve formě technického zajištění školicích aktivit (semináře, pracovní schůzky, formální a neformální schůzky, návštěvy výzkumných středisek v celkovém rozsahu ca 55 akcí).
PK ČR

Potravinářská komora České republiky, Federace výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10 - Malešice
tel./fax: 296 411 187, tel.: 296 411 190-3, 296 411 189
e-mail: foodnet@foodnet.cz
Internet: <http://www.foodnet.cz>

Potravinářská komora ČR, Federace výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce, je zájmové sdružení právnických osob z odvětví potravinářského průmyslu. Plní funkci zájmového neziskového sdružení pro všechny potra-

vinářské obory a obory zpracování zemědělských produktů. Je reprezentantem v oboru potravinářství vůči orgánům státní správy a obdobným organizacím v zemích Evropské unie, včetně organizací se světovou působností.

Jižní Morava už zná nejlepší potravinářské výrobky roku

Zviditelnit místní zemědělce a potravináře. Takový cíl má soutěž „Potravinářský výrobek a výrobce Jihomoravského kraje“, která vyvrcholila v pátek 8. září na konferenci „Aktuální otázky rozvoje zemědělství a venkova“ v Kyjově na Hodonínsku. Proběhlo tam slavnostní vyhlášení výsledků. Soutěž pořádala Regionální agrární komora a Jihomoravský kraj, partnerem se stala i Potravinářská komora ČR.

Jak uvedl jihomoravský radní Jan Letocha, do pěti soutěžních kategorií se přihlásilo 75 výrobků od 29 výrobců. Za odborné asistence brněnské Mendlovy zemědělské a lesnické univerzity přihlášené výrobky hodnotily odborné komise. Vítězné výrobky se tak nyní mohou pyšnit titulem Zlatá chuť jižní Moravy, ostatní přihlášené výrobky mají právo nést označení Chuť jižní Moravy.

Kvůli velkým odlišnostem zúčastněných výrobků měly nakonec tři soutěžní kategorie dva vítěze, čímž se počet vítězů zvýšil z původně plánovaných pěti na osm. Mezi pečárenskými výrobky zvítězil tmavý chléb od brněnské firmy Hepek, mezi cukrovinkami Kominíček Václava Labského z Brna. Nejlepším mléčným výrobkem je kozí sýr Sedlák od Evy Sedlákové ze Šošůvky na Blansku a například mezi nápoji vyhrálo pivo Kvasar z pivovaru Černá Hora.



Vyhlášení výsledků soutěže Potravinářský výrobek a výrobce Jihomoravského kraje se uskutečnilo 8. září v Kyjově na konferenci nazvané Aktuální otázky rozvoje zemědělství a venkova.

„V dalších ročnících hodláme zvýšit počet soutěžních kategorií, zintenzivnit propagaci soutěže v celém kraji tak, aby se přihlásilo ještě více výrobců, a rádi bychom soutěž podpořili větším množstvím finančních prostředků,“ podotkl radní Jan Letocha s tím, že zatímco letos kraj soutěž podpořil částkou 200 tisíc korun, v návrhu krajského rozpočtu na příští rok jsou pro tento účel navrženy 2 miliony korun.

Předseda regionální agrární komory Božik Severin vyjádřil přesvědčení, že soutěž postupně přiměje zákazníky obchodů, aby začali v ještě větším množství nakupovat domácí potraviny a tím podporovali české potravinářské výrobce i zemědělce.

Moštovna Lažany se stala vítězem potravinářské soutěže Libereckého kraje

V rámci Dožínkových slavností Libereckého kraje v Tanvaldu v sobotu 9. září proběhlo také vyhlášení vítězů třetího ročníku soutěže Výrobek Libereckého kraje z oblasti zemědělství-potravinářství – Výrobek roku 2006. Vyhodnocení soutěže se mimo dalších významných hostů účastnil předseda Senátu Parlamentu ČR Přemysl Sobotka.

Soutěžilo celkem 35 potravinářských a zemědělských produktů v osmi kategoriích. „Snažíme se upozornit na kvalitní výrobky místních zemědělských a potravinářských subjektů a propagovat je nejen v kraji, ale i v rámci celé České republiky. Nejlepší získají možnost používat pro své produkty značku Výrobek Libereckého kraje a finanční odměnu,“ uvedl náměstek hejtmána Libereckého kraje Radim Zíka.

Podle organizátorů, kterými jsou Liberecký kraj a Regionální agrární rada, se zájem o soutěž každoročně zvyšuje. Zatímco do prvního ročníku přihlásili producenti jen šest výrobků, loni už jich porota posuzovala 24. I díky růstu zájmu producentů se letos soutěž rozšířila o dvě soutěžní kategorie pro biopotravinu a soukromé farmy.

První cenu si letos odvezla Moštovna Lažany v kategorii nealko-

holických nápojů. Lažanský rubín černý rybíz získal nejen cenu ve své kategorii, ale celkově nejvyšší bodové hodnocení, a tak se stal absolutním vítězem.

Mezi oceněnými byl také sýr Pivník jako od babičky z loni otevřené malé mlékárny ve Zlaté Olešnici a Dobrá slivovice od společnosti Style Bohemia ze Zásady. Porota také ocenila Kozí žervé s pažitkou z Kamínky od soukromé chovatelky Hany Maturové z Chuchelny a Pražskou pečeně, kterou vyrábí Masný průmysl Česká Lípa.

Zatím nejúspěšnějším účastníkem všech dosavadních tří ročníků jsou Jizerské pekárny, které si v předchozích dvou letech odnesly hlavní cenu. V prvním ročníku zvítězil jejich vícezrnný chléb, loni směs na biochléb pro domácí pekárny. Ani letos neodešel podnik s prázdnou, ocenění získaly hned tři výrobky – za pekařské výrobky, potraviny pro zvláštní výživu a také v kategorii biopotravin.

SEZNAM OCENĚNÝCH VÝROBKŮ ROKU 2006
Liberecký kraj uděluje ocenění Výrobek Libereckého kraje roku 2006 z odvětví potravinářství - zemědělství

- v kategorii „maso a masné výrobky“ výrobku **Pražská pečeně** výrobce Masný průmysl Česká Lípa s. r. o., Borská 58, 471 23 Zákupy
- v kategorii „mléko a mléčné výrobky“ výrobku sýr **Pivník Jako od babičky** výrobce Jiří Vrkoslav, Zlatá Olešnice 235, 468 47 Zlatá Olešnice
- v kategorii „pekařské výrobky“ výrobku **Chléb žitánek, 400 g** výrobce JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r. o., Generála Svobody 312, 460 14 Liberec
- v kategorii „nealkoholické nápoje“ výrobku **Lažanský rubín černý rybíz** výrobce MOŠTOVNA LAŽANY, výroba nápojů, spol. s r. o., Lažany čp. 71, 463 45 Pěnčín
- v kategorii „lihoviny a ostatní alkoholické nápoje“ výrobku **Dobrá slivovice 0,5 l 42%** výrobce STYLE BOHEMIA s. r. o., Zásada 207, 468 25 Zásada
- v kategorii „potravin pro zvláštní výživu“

Jak dál v administraci projektů žádajících o podporu z evropských zdrojů?

Eliminace chyb v projektech potravinářských firem žádajících podporu z evropských fondů. Na toto téma začátkem září jednali představitelé Potravinářské komory ČR (PK) se zástupci Ministerstva průmyslu a obchodu (MPO) v rámci rozhovorů o postupech při administraci projektů v operačním programu Průmysl a podnikání v následujícím období.

Potravinářská komora, podle jejího ředitele Miroslava Koberny, předloží MPO a agentuře CzechInvest návrh seznamu hodnotitelů-odborníků pro oblast potravinářských projektů.

Jak dále Miroslav Koberna informoval, obě strany se dohodly na řešení problematiky hodnocení finančního zdraví potravinářských podniků. „Pokud některý podnik bude mít problémy se splněním požadovaných kritérií a dojde k názoru, že závěry hodnocení nejsou podloženy objektivními výsledky, bude mít možnost podat odvolání k MPO nebo agentuře CzechInvest. Podnik tak dostane možnost, aby si v průběhu dalšího posuzování mohl společně s odborníky MPO a CzechInvestu některé položky a ekonomické výsledky blíže vysvětlit,“ upřesnil Miroslav Koberna.

Závěry dohodnuté na jednání s MPO považuje PK za klíčové, neboť na nich v minulosti většina potravinářských projektů vypadávala. Jedním z dalších cílů Potravinářské komory do budoucna bude usilovat o vypsání nových národních dotačních programů pro potravináře.

- výrobku **Směs na bezlepkový chléb tmavý, 500 g** výrobce JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r. o., Generála Svobody 312, 460 14 Liberec
- v kategorii „biopotravinu“ výrobku **BIO chléb pšeničný se slunečnicí, 400 g** výrobce JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r. o., Generála Svobody 312, 460 14 Liberec
- v kategorii „soukromé farmy“ výrobku **Kozí žervé s pažitkou z Kamínky** výrobce Hana Maturová, Chuchelna 337, 513 01 Semily

Liberecký kraj uděluje ocenění Nejlepší výrobek Libereckého kraje roku 2006 z odvětví potravinářství – zemědělství za nejvyšší bodové ohodnocení 878 bodů výrobku **Lažanský rubín černý rybíz** výrobce MOŠTOVNA LAŽANY, výroba nápojů, spol. s r. o., Lažany č. p. 71, 463 45 Pěnčín

Oceněný výrobek má právo mít na obalu nápis „Výrobek roku 2006“ a logo Libereckého kraje. Ocenění je uděleno na dobu 2 let.



Na vyhlášení soutěže Výrobek Libereckého kraje z oblasti zemědělství-potravinářství – Výrobek roku 2006 zavítal i předseda Senátu Parlamentu ČR Přemysl Sobotka. PK ČR

Legislativa na portálu foodnet

Potravinářská komora ČR (PK) pro své členy zajišťuje na svých webových stránkách <http://www.foodnet.cz> aktuální přehled právních předpisů týkajících se nejen potravinářství, ale také záležitostí běžného života (občanský zákoník, obchodní zákoník nebo Ústava ČR).

Přehled potravinářské legislativy je kompletní, protože je vždy členěn na zákon, vyhlášky a nařízení vlády k němu. Výběr ostatních předpisů je pouze rámcový a je volen tak, aby zajišťoval obecně určitý právní rozhled uživatele. Všechny právní předpisy jsou podle potřeby aktualizovány v závislosti na zveřejnění jejich novelizací ve Sbírce zákonů. V posledním půlroce se okruh právních předpisů rozšířil na cca 180 a aktualizovat se je daří zhruba do týdne. Členové PK se tak mohou spolehnout na to, že v případě potřeby na webových stránkách komory naleznou přímo aktuální předpis uvedený v heslem chráněné sekci Legislativa (podsekce Česká legislativa).

V této souvislosti je vhodné také zmínit součinnost vyvíjenou mezi komorou a členy v případě jednotlivých novelizací dotčených právních předpisů, kdy členové naleznou v sekci Připomínková řízení přehled aktuálních připomínkových řízení nejen mezirezortních, ale i interních a připomínkových řízení v rámci CIAA a EU. Spolu s uveřejněním předpisu, který je v připomínkovém řízení, dostane každý člen informační e-mail, že na portálu foodnet bylo vloženo nové připomínkové řízení, kdo je předkladatelem a do kdy se mohou členové vyjádřit. Od členů, kteří se v takovém připomínkovém řízení vyjádří, se následně očekává spolupráce při případném vypořádání připomínkového řízení.

Mgr. Markéta Chýlková, Sekretariát PK ČR, legislativní oddělení

Návrhy Evropské komise ohrožují české pivo

STANOVISKO ČESKÉHO SVAZU PIVOVARŮ A SLADOVEN, ČLENA POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČR

Zástupcům Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPS) se nelíbí návrh Evropské komise, aby Česká republika a dalších šest států zvýšily spotřební daň z piva, zhruba o pětinu. Z půllitru piva by tak stát vybral asi o 30 haléřů více než nyní. Daně by se měly zvýšit někdy mezi roky 2008 až 2010.

Jak uvedl výkonný ředitel ČSPS Jan Veselý, jsou snahy EU sblížit daně a mít vše jednotné špatné. ČSPS by uvítal, kdyby český ministr financí návrh komise na příslušném jednání vetoval. Popřípadě svaz uvažuje, že bude žádat rozdělení růstu daně alespoň do dvou kroků. Výkonný ředitel svazu také uvedl, že by se dál prohloubil daňový rozdíl mezi pivem a vínem, kterému má zůstat nulová sazba.

Komise navrhla zvýšit minimální spotřební daň na alkohol, tedy pivo, lihoviny a silná vína, o 31 procent. Minimální sazba daně znamená, že vlády mohou stanovovat nad touto úrovní jakkoliv vysoké daně. Komise svůj návrh zdůvodňuje i tím, že do spotřebních daní z alkoholu se v posledních letech prakticky nepromítal růst spotřebních cen. Ten jen od roku 1992 v celé EU činil právě asi 31 procent, o něž komise navrhuje minimální daň zvýšit. Návrh mu-

si schválit všech 25 členských zemí, to znamená, že každá země má právo veto.

Zástupci Českého svazu pivovarů a sladoven museli navíc nedávno současně důrazně protestovat i proti dalším záměrům Evropské komise. Ve snaze omezit spotřebu alkoholu komise pracuje na několika návrzích řešení tohoto problému. Uvažuje se nejen o daňových úpravách, ale například také o označování lahví varovnými nápisy nebo omezení nákupu alkoholu na vybranou síť licencovaných prodejen. Politika příkazů, zákazů a restrikce nebere podle ČSPS v úvahu právo spotřebitele se odpovědně a samostatně rozhodovat. Lepší cestou je výchova a co největší informovanost veřejnosti.

Komise navrhovaná opatření připravuje na základě tzv. tzv. Andersonovy studie, zpracované britskou institucí bojující za absolutní abstinenci. Naproti tomu sdružení evropských pivovarů nechalo zpracovat zprávu konzultantské firmy Weinberg Group, která zkoumala nejnovější současné poznatky v oblasti problematiky konzumace alkoholu. Obsahem Weinbergovy zprávy je objektivní pohled na současné, vědecky fundované názory na problematiku konzumace alkoholu v Evropě. Tato studie byla následně podrobena oponentuře panelem renomovaných nezávislých expertů, především lékařů a vědců, kteří ji považují za vyrovnanou a veskrze objektivní.



Ministry zemědělství ČR Milena Vicenová na setkání s představiteli Potravinařské komory ČR, prezidentem Jaroslavem Camplíkem (vpravo) a ředitelem Miroslavem Kobernou (vlevo)

I nadále se bude podporovat prodej a spotřeba českých potravin

Podpora prodeje a spotřeby českých potravinářských výrobků bude i nadále patřit mezi hlavní priority Ministerstva zemědělství a Potravinařské komory ČR. V průběhu pracovního setkání konaného 11. září se na tom shodli nová ministryně zemědělství ČR Milena Vicenová, prezident PK ČR Jaroslav Camplík a ředitel PK Miroslav Koberna.

V rámci setkání se vedla také diskuse o možných způsobech řešení současných problémů potravinářského průmyslu. „Došli jsme k závěru, že na řešení problémů musí být vyčleněn přiměřený objem financí v podpůrných programech včetně zachování národních dotačních podpor,“ informoval ředitel PK Miroslav Koberna. Představitelé PK s novou ministryní diskutovali i o problematice požadavků kladených na potravinářské podniky zákonem o integrované prevenci a omezení znečišťování.

BEAS, a. s. pekárna Lično vítěz soutěže potravinář roku 2006 Královéhradeckého kraje

O celkovém pořadí účastníků soutěže rozhodlo 3 556 hlasujících z Královéhradeckého kraje.

Absolutním vítězem 1. ročníku soutěže Potravina a potravinář roku 2006 Královéhradeckého kraje se stala společnost BEAS, a. s., pekárna Lično. S počtem 944 hlasů se stala nejen celkovým vítězem a tedy Potravinářem roku 2006 Královéhradeckého kraje, ale i držitelem hlavní produktové části soutěže o Potravinu roku 2006. Její Ličenský chléb totiž obdržel jako samostatná potravina v celkovém srovnání napříč jednotlivými kategoriemi 444 hlasů, tedy o téměř 100 hlasů více než druhé v pořadí pivo PRIMÁTOR Premium Pivovaru Náchod, a. s. Partnerem soutěže se stala také Potravinářská komora ČR.

Soutěž Potravina a potravinář roku 2006 vyhlásil letos v březnu Krajský úřad v Hradci Králové. „Chceme touto cestou zpopularizovat mezi odběrateli a zákazníky našeho regionu výrobky krajských zemědělců a výrobců potravin, neboť věříme, že jejich kvalita je přinejmenším srovnatelná s produkty potravinářství v Královéhradeckém kraji,“ řekl o poslání soutěže člen Rady Královéhradeckého kraje, zodpovědný za oblast životního prostředí a zemědělství, Jiří Vambra.

VÍTĚZI JEDNOTLIVÝCH PROFESNÍCH OBLASTÍ SE STALY V KATEGORIÍ:

Mlýnské a pekárenské výrobky:
BEAS, a. s., pekárna Lično 940 bodů
Mléko, mléčné výrobky:
NIVA, s. r. o., 330 bodů
Lahůdky a cukrářské výrobky:
SOU Nová Paka 644 bodů
Alkoholické nápoje:
Pivovar Náchod, a. s., 713 bodů
Maso, masné výrobky:
Chovservis, a. s., 483 bodů
Ostatní potr. výrobky a zemědělské produkty:
Agrospol Bolehošť, a. s., 310 bodů.

Soutěže se mohli zúčastnit pouze výrobci, kteří mají sídlo nebo provozovnu na území kraje. O vítězích pak rozhodovala svými hlasy od 1. června do 31. srpna veřejnost prostřednictvím hlasovacích lístků a hlasování na internetové adrese www.potravinaroku.cz. Na této adrese jsou také zveřejněny kompletní výsledky soutěže.

Přihlášení producenti navštívili v rámci propagace soutěže pět



Předseda představenstva a ředitel akciové společnosti Beas Bedřich Syrovátko, společně s obchodní ředitelkou Miroslavou Valovičovou přebírá z rukou hejtmana Královéhradeckého kraje ocenění za absolutní vítězství v soutěži Potravina a potravinář roku.

bývalých okresních měst kraje, kde na prodejních a ochutnávkových trzích prezentovali své výrobky široké veřejnosti. Podle organizátorů navštívilo celkem šest prodejních trhů, které se konaly vždy od 10.00 do 18.00 postupně v Hradci Králové (zde dvakrát), Náchodě, Rychnově nad Kněžnou, Trutnově a Jičíně, okolo osmi tisíc návštěvníků.

„Snahou kraje bylo, pomoci masivní kampaní a spotřebitelské soutěže, zviditelnit naše krajské producenty potravin, kteří zatím přezili ohromný konkurenční tlak. A to se podle ohlasů na 1. ročník povedlo,“ hodnotí letošní průběh soutěže předsedkyně výboru pro zemědělství Královéhradeckého kraje Petra Škopová.

„Spotřebitel mohl identifikovat výrobek, který pochází z místních surovin a z práce našich spoluobčanů, kteří zde také platí daň. Každý z návštěvníků prodejních trhů a nebo hlasující do soutěže může teď udělat to minimum, že na základě své zákaznické zkušenosti ze soutěže Potravina a potravinář roku může při nákupu preferovat český, potažmo krajský výrobek. Nabídlí jsme jistotu adresného výrobce, čerstvosti a méně chemie (např. naše normy na použití chemických ochranných látek u ovoce a zeleniny jsou mnohem přísnější než např. polské). Snad se povědomí o kvalitě krajských potravinářských výrobků z návštěvníků a hlasujících dlouho nevytratí,“ doufá Škopová.

Oficiální vyhlášení výsledků se uskutečnilo v sobotu 16. září na královéhradeckých dožínkách v Hradci Králové v Šimkových sadech. PK ČR

Česká biopotravina roku 2006



Polotovary BIOLINIE zaujaly porotu svou jedinečností na českém trhu

Letošní vyhlášení 5. ročníku prestižní soutěže o „Českou biopotravinu roku 2006“ provázela slavnostní náda a soutěžní napětí již od samého začátku. Galavečera, kde proběhlo vyhlášení, se zúčastnila i čerstvá ministryně zemědělství Milena Vicenová, která se svěřila, že biopotraviny ráda nakupuje. Z nabízených 20 exponátů si broušily zuby na vítězství všechny z nich. Nicméně první místo si v této soutěži odnesl výrobek z kolébky Valašských mlékáren „BIO kysaný nápoj“, který je již k dostání v řetězcích Billa, Interspar, Makro a Delvi-

ta. Jedná se kysaný nápoj z kravského mléka pocházejícího zejména z ekofarmy AGRO FYTO spol. s r.o. z Lídečka na Vsetínsku. Nápoj obsahuje probiotickou kulturu a je prvním svého druhu v kvalitě bio na našem trhu. Výrobek je zabalen v moderním obalu s uzavíratelným víčkem a poutá pozornost svým svěžím grafickým návrhem.

Čestné uznání získaly biovejce z ekochovu Pavla Kýra z Červené vody a biovejce společnosti Abatis. Novinky z řady BIOLINIE – biopolotovary BIOLINIE Jahelník, Pohankový



Čestné uznání poroty pro polotovary BIOLINIE společnosti PRO-BIO s. r. o.



Oceněné výrobky v soutěži Česká biopotravina roku 2006

dezert a Bulguru s červenou čočkou si odnesly taktéž čestné uznání poroty, která byla složena z odborníků z oblasti gastronomie. Porota ocenila zejména marketingový koncept polotovarů reagující na potřeby trhu, rychlou a jednoduchou přípravu, výbornou chuť a atraktivní obal.

Snahou PRO-BIO bylo vymyslet výrobek, který přiblíží biopotraviny běžnému zákazníkovi, přiláká je svým výrazným moderním obalem, srovnatelným s konvenční nabídkou na trhu. Navíc jsme chtěli zákazníka naučit jíst i méně známé plodiny jako jsou jáhly, bulgur, červená čočka či pohanka lámanka. Sázeli jsme na to, že výrobek zvládne připravit „každý“, protože jeho příprava je jednoduchá a hlavně rychlá. Prakticky se nedá co pokazit. Navíc polotovary překvapí svou výbornou chutí.

Polotovary BIOLINIE jsou již běž-

ně k dostání v síti zdravých výživ a biopotravin a pomalu si hledají své místo v obchodních řetězcích. Prvním z nich je Kaufland, který výrobek nabídl zákazníkům takřka bezprostředně po zavedení na trh. V současné době jednáme o zavedení s ostatními řetězci.

„Těší nás, že naše polotovary poroty zaujaly, protože žádné podobné výrobky na českém trhu nabízeny nejsou a jedná se o naše zcela unikátní receptury vyvinuté dle potřeb českého zákazníka. Jahelník tak představuje typické staročeské jídlo, které konzumovali naše předkové a navíc je deklarovaný jako přirozeně bezlepkový, tudíž vhodný pro lidi trpící alergií na pšeničný lepek. Pohankový dezert splnil přísná kritéria kvality a získal ocenění národní kvality KlasA. Bulgur s červenou čočkou nadchne zejména ty, kteří hledají alternativní náhradu masových karbenátků či bramboráků

a nebo prostě chtějí vyzkoušet novou přílohu třeba k masu.

Polotovary BIOLINIE se za svou krátkou existenci setkaly s ohlaselem ze strany zákazníků a řadu polotovarů budeme v tomto duchu rozšiřovat. V současné době pracujeme na směsích pro pečení domácího bio chleba.“

PRO • BIO

Staré Město pod Sněžníkem

PRO-BIO s. r. o.
Ing. Jana Salaquardová
Marketing Manager, PRO-BIO s. r. o.

Tel: 583 301 964
E-mail: salaquardova@probio.cz
www.probio.cz / www.biolinie.cz
www.biopotravinaroku.cz

Program výroby bioetanolu v České republice – postoj českých zemědělců a výrobců



Na svém zasedání, které se uskutečnilo ve středu 20. 9. 2006, vláda ČR schválila návrh ministryně zemědělství ČR Mileny Vicenové nepodporovat výrobu biopaliv.

V tomto článku uvedu několik základních dopadů, které bude mít toto rozhodnutí na zemědělce, investory a výrobce bioetanolu v ČR.

OBEČNĚ

ČR ztratila svůj náskok při produkci biopaliv vůči svým sousedním státům, kde jsou zavedeny či se zavádějí podpory v oblasti obnovitelných zdrojů. Je to dáno tím, že v ČR dlouhou dobu nebyla politická shoda nad systémem podpory výroby bioetanolu, kdy se o tomto systému vede diskuse již několik let. Jedním z pokusů o výrobu bioetanolu bylo výběrové řízení na rozdělení 2 mil. hl bioetanolu pro období od roku 2007 až do roku 2012. Toto výběrové řízení bylo zrušeno, neboť bylo velmi diskriminační a způsobilo značný korupční skandál, který se svými důsledky trvá ještě dodnes.

Nahrazovat fosilní paliva biopalivy se ČR zavázala ratifikací tzv. Kjótského protokolu (1998). V roce 2003 byla v EU vydána směrnice o podpoře využití biopaliv v dopravě. Tato směrnice¹ nařizuje všem členským státům EU zajistit pomocí národních opatření v jednotlivých letech na svých trzích s pohonnými hmotami alespoň minimální obsah biopaliv. ČR se podobně jako ostatní členské státy EU zavázala zajistit tento minimální podíl v roce 2005 ve výši 2 % a do roku 2010 tento podíl zvýšit na 5,75 %.

Chování českých vlád je však v ostrém rozporu s tímto závazkem. Lze považovat rozhodnutí dnešní vlády nepodporovat vůbec výrobu biopaliv za to „pravé“ opatření, které zajistí alespoň minimální obsah biopaliv produkovaných z českých zdrojů v blízké budoucnosti tak, jak jsme se zavázali?

Samotná legislativa a program podpory výroby biopaliv se rodí velmi komplikovaně a velmi těžce. V podstatě jsme stále na začátku, stát do této chvíle nebyl schopen schválit základní podmínky výroby bioetanolu a zavést je do příslušné legislativy. V průběhu posledních let došlo již několikrát k časovému posunu termínu, odkdy mělo být zahájeno samotné přímíchávání biopaliv do klasických pohonných hmot. Zatím poslední termín byl stanoven na 1. 1. 2007, ale vzhledem k současnému legislativnímu stavu je velmi pravděpodobné, že tento termín nebude možné dodržet, což bylo potvrzeno i současnou ministryní.

To je opět další negativní signál jak pro investory, tak i pro české zemědělce, neboť zemědělská výroba je odlišná od průmyslové nejen svým biologickým charakterem, ale rovněž i svým produkčním cyklem, který je u rostlinné výroby minimálně půlroční. (Může dojít k tomu, že rafinerie budou poptávat biopaliva mimo území ČR).

V letošním roce byl EK předložen k posouzení program „Podpory výroby biopaliv“, ale reakce EK byla negativ-

ni. Proto MZe ČR vypracovalo materiál obsahující 3 možné varianty, o kterých měla ještě rozhodnout stará vláda, a to v půli června letošního roku. Tento materiál byl z jednání vlády stažen s tím, že o podpoře výroby bioetanolu by měla rozhodnout až nová vláda. Výše zmíněné možné varianty byly:

- systém vratky spotřební daně
 - systém přímé podpory pro výrobu biopaliv
 - systém bez jakýchkoliv dotací a podpor
- Současná vláda rozhodla, jak bylo výše uvedeno, o variantě bez jakýchkoliv dotací a podpor.

Tuto variantu považují za zcela nepřijatelnou, a to z níže uvedených důvodů:

- Za současné situace, kdy je ve státech sousedících s ČR (SRN, Rakousko...) realizována státní podpora uplatňování biopaliv, je tato varianta diskriminační jak pro tuzemské výrobce biopaliv, tak i pro výrobce a distributory pohonných hmot (čeští výrobci a distributoři pohonných hmot by do cen museli započítat i vyšší cenu biopaliva, čímž by se jejich produkty staly nekonkurenceschopné pro vývoz)
- Zvýšené náklady podnikajících subjektů budou implikovány do ceny pohonných hmot pro konečné spotřebitele, což se projeví jejím zvýšením. Zvýšené náklady se současně promítají do oblastí dopravních služeb a prakticky do dalších odvětví našeho hospodářství, včetně potravinářského průmyslu a oblastí zemědělství.
- Lze očekávat nárůst importů biopaliv s negativním dopadem na platební bilanci ČR a bilanci zahraničního obchodu.
- Varianta je diskriminační pro palivové směsi s vysokým % biopaliv (E 85, E 95) a v podstatě vylučuje jejich uplatnění na trhu motorových paliv v ČR.
- Tato varianta není zatím aplikována žádným státem EU.

Z našeho pohledu se tedy ČR vydává svou „vlastní“ cestou, a to zcela odlišnou od ostatních států EU, kde nejenom že produkce obnovitelných zdrojů energie z biomasy představuje jednu z priorit agrární politiky a je předmětem hlavních politických debat, ale rovněž je v těchto státech výroba biopaliv určitým způsobem podporována. Formy podpory jsou v jednotlivých zemích odlišné, patří mezi ně především vratka spotřební daně či systém daňových úlev nebo podpor pro přímíchávání biopaliv do klasických fosilních paliv. Čistá biopaliva jsou většinou osvobozena od spotřební daně a v některých zemích chtějí dosáhnout 5,75% podílu přímíchávání biopaliv do PHM již před stanoveným rokem 2010 (např. Rakousko). V USA jsou podporováni zemědělci pěstující plodiny na výrobu biopaliv. V letošním „Zprávě o stavu Unie“ prezident G. Bush uvedl, že do roku 2025 se má nahradit 75% ropného dovozu etanolovými palivy.

Současným lídrem ve výrobě bioetanolu je dnes Brazílie, která zavedla používání biopaliv v automobilovém průmyslu již v polovině 70. let. Na tuto pozici se Brazílie vypracovala díky přírodním podmínkám vhodných pro pěstování cukrové třtiny a také díky dvěma ropným šokům. Tyto ropné šoky přivedly brazilskou ekonomiku do hluboké recese, protože země dovážela 80 procent své spotřeby paliv. Stát v té době zavedl podpory výroby a zpracování cukru a financoval vývoj automobilu na etanolový pohon. Druhý ropný šok v roce 1979 ještě zintenzivnil úsilí brazilské vlády, která vyhlásila Pro-alkoholový program. Tři desetiletí trvající program zavádění alternativních paliv dospěl do současného stavu, kdy

brazilské čerpací stanice nabízejí čistý ethanol, směs benzínu s 22% ethanolu nazvanou „Gasohol“ a tzv. směs MEG (33% metanolu, 60% bioetanolu a 7% automobilového benzínu).

CO ZNAMENÁ BIOETANOL PRO ČESKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ?

Pro české zemědělství představuje výroba biopaliv záruku odbytu prakticky veškeré rostlinné produkce, což v budoucnu bude klíčový stabilizační faktor pro celý tento sektor. Hovoří-li současná politická reprezentace o vůli maximálně podporovat tuzemské zemědělství, pak je naprosto nepochopitelné, že programy na využití obnovitelných zdrojů již u nás dávno nefungují.

Ze zemědělských komodit je to cukrová řepa a obilí (škrobnaté odrůdy pšenice a tritikale), které nejlépe splňují požadavky na dostatečný hektarový výnos lihu při přiměřených nákladech. Pro zachování rovnováhy zemědělské produkce jsou obě tyto plodiny velmi důležité. Cukrovka proto, že je důležitou součástí osevních postupů produkčních oblastí, kde mj. tvoří také součást krmivové základny. Při současné nadprodukci cukru, která tlačí osevní plochy cukrovky dolů, za ní není v řepářských oblastech náhrada. Obilí má zase výhodu pěstitelské nenáročnosti a nízkých hektarových nákladů. Lze ho díky tomu pěstovat v daleko větším rozsahu, a to i v horších klimatických a půdních podmínkách naší republiky. Další výhodou obilí je jeho dobrá skladovatelnost. Zatímco řepa se musí zpracovat do podoby koncentrovaného cukerného materiálu, obilí stačí uložit do sila a skladovat třeba i několik let. Technologie zpracování obilí na lih je náročnější, neboť obilí obsahuje nezkvasitelný škrob, který je nutné před vlastní fermentací rozložit. Také výtěžnost etanolu z obilí je nižší než z cukrovky a nižší jsou i jeho hektarové výnosy lihu. Cukrovka má totiž výjimečné produkční schopnosti. I v ČR, kde nejsou např. v porovnání s Francií tak ideální podmínky, je schopná produkovat 65 t bulev na ha a až 10 t zkvasilného cukru.

Na základě dosahovaných zemědělských výsledků jsem přesvědčen o tom, že je v našich podmínkách možné nejenom vyrábět potřebné množství biopaliv, ale rovněž být i ve srovnání s ostatními zeměmi konkurenceschopný, to ale za předpokladu, že budou všude nastaveny přibližně stejné podmínky!!!

VÝROBCI BIOETANOLU

V současné době se v ČR dokončují 2 lihovary, které začnou ještě v letošním roce vyrábět bioetanol. Jedná se o lihovar společnosti Agroetanol TTD, která patří do skupiny Cukrovary TTD. Tento lihovar umístěný v areálu cukrovary Dobrovice bude mít roční kapacitu cca 1 000 000 hl a jako základní surovinu pro výrobu bioetanolu bude použita cukrová řepa. Druhý lihovar patří společnosti Ethanol Energy bude mít roční výrobní kapacitu 700 000 hl a pro svou výrobu použije jako základní surovinu obilí. Do těchto dvou lihovalů byly již proinvestovány 2 mld. Kč.

Z uskutečněných jednání s českými petrolejáři a na základě současného nepříznivého legislativního stavu jsme nuceni veškerou naši produkci, podobně jako největší český producent MEŘA společnost Setuza, exportovat do sousedních zemí ohrožen z důvodu požadavku odběratelů na nedanaturovaný bioetanol, jelikož zákon o lihu ve znění platném od 1. 1. 2007 tuto možnost nepřipouští (povinnost kontinuální denaturace při výstupu z výroby).

Z našeho pohledu – investora a sou-

časně výrobce bioetanolu je finanční podpora, ať už ve formě vratky spotřební daně či přímé podpory producentovi, chápána jako nutné vyrovnání rozdílu mezi výrobou klasických fosilních paliv a výrobou bioetanolu. Výše podpory je dočasná a očekává se, že bude se stoupající cenou ropy klesat a při určité cenové hladině zmizí úplně.

CO ZNAMENÁ BIOETANOLOVÝ PROGRAM PRO ČR

- Sníží se závislost ČR na dovozu ropy, jejíž cena je v poslední době velmi nestabilní. (Vzhledem k vysoké a stále rostoucí poptávce a klesajícím disponibilním zásobám fosilních primárních energetických zdrojů, zejména ropy, je důležité pozorovat závislost výkonu ekonomik jednotlivých států na spotřebě ropných zdrojů. V EU je tato závislost odhadována někde na úrovni 98 %. Tyto skutečnosti vytváří tlak na úsporné zacházení s PHM, a tudíž vytváří předpoklad pro využívání alternativních a obnovitelných zdrojů).
- Zlepší se obchodní bilance, neboť právě stoupající cena ropy ji negativně ovlivňuje. (Odvětví biopaliv má pozitivní dopad na obchodní rovnováhu díky tomu, že částečně nahrazuje dovozy některých výrobků: ropa a například hospodářská krmiva a hnojiva, které vznikají při různých technologiích výroby bioetanolu).
- Sníží se emisní látka vypouštěná do ovzduší. (Od vstupu ČR do EU je každoročně zaznamenáván značný nárůst silniční dopravy).
- Zvýší se využití zemědělských ploch, což povede ke zlepšení situace zemědělců a k udržbě krajiny na venkově. Rovněž to bude mít i pozitivní efekt na pracovní místa nejenom v zemědělství, ale i v navazujícím průmyslu. (Dle francouzské studie výroba 1 milionu hektolitřů etanolu vytváří dohromady 500 pracovních míst).
- Využití biopaliv v dopravě je jednou z možností, jak snížit negativní důsledky dopravy na životní prostředí (snížení exhalací ve výfukových plynech) a zároveň napomocí zemědělskému sektoru k efektivnějšímu využívání půdních zdrojů. (Problémy nevyužití zemědělské plochy je možné řešit i jinými cestami, např. vývozem zemědělských produktů, jejím zatravněním nebo zalesňováním, tyto způsoby však většinou neřeší sociální rozměr problému spojený s ekonomickou a sociální úrovní života na venkově).

Důvodů, proč podporovat program biopaliv, je jistě více a jsou pochopitelné pro každého. Bohužel zatím nejsou pochopeny naší novou vládou.

ZÁVĚR

- Pro české zemědělství představuje výroba bioetanolu záruku odbytu prakticky veškeré zemědělské produkce.
- České zemědělství má potenciál proto, aby vyprodukovalo potřebné množství surovin pro biopaliva. Ne-

ni proto v zájmu ČR se dostat do pozice importéra biopaliv.

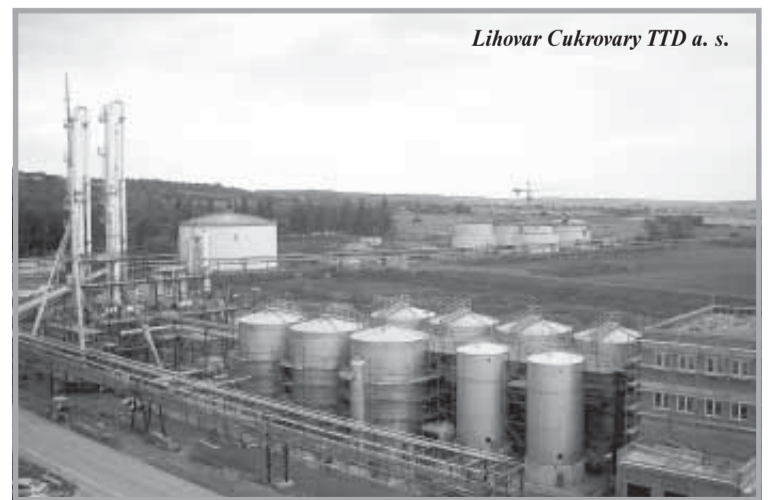
- Je nezbytné vytvořit takový kontrolní mechanismus, který eliminuje prostor pro korupční skandál, který je velmi často zmiňovaný ministryní zemědělství.
- Finanční podpora je chápána jako nutné vyrovnání rozdílu mezi výrobou klasických fosilních paliv a výrobou bioetanolu. Výše této podpory je dočasná a očekává se, že bude klesat se stoupající cenou ropy, kdy při určité cenové hladině zmizí úplně.
- Nastavením určitých zákonných podmínek se sníží investorům riziko, kterému se v současné době vystavují, jelikož proinvestovaly již 2 mld. Kč do svých projektů, které nemají zatím žádnou skutečnou oporu v legislativě.
- Cena bioetanolu je odvislá od ceny ropy, která je v poslední době velmi nestabilní a je ovlivněna celou řadou mezinárodních událostí (konflikt na Blízkém východě, pokles těžby ropy v Nigérii, výpadek zásobování z Aljašky – prorezavělý ropovod, každoroční hurikány v USA atd.).
- I když produkce biopaliv je dražší než u klasických pohonných hmot, její pozitivní externality jsou jednoznačně větší – jedná se obnovitelný zdroj.
- Z technického hlediska:
 - stanoví minimální podíl biosložek v PHM, a to i v návaznosti na závazek přimíchávat 5,75% v roce 2010
 - zahájit přípravy týkající se možnosti paliva tzv. E85, kde je již 85% podíl biopaliv
 - je nutná též příprava petrolejářských podniků na užití biopaliv (investice již započaly – viz ČE-PRO Včelná)
 - stanoví technické normy pro všechna paliva používaná na trhu paliv
- Z marketingového hlediska je nezbytné zahájit celonárodní marketingovou akci zaměřenou na kvalitu pohonných hmot s přídavkem biopaliv s důrazem na ochranu životního prostředí atd.

*Ing. Oldřich Reinbergr
předseda představenstva
a generální ředitel
společnosti Cukrovary TTD a. s.
a viceprezident Agrární komory
České republiky*

¹ Směrnice 2003/30/EU o podpoře alternativních paliv vychází ze třech základních cílů nebo požadavků:

- a) bezpečnost zásobování
- b) skleníkový efekt
- c) uplatnění zemědělství

Tato směrnice však neukládá povinný přídavek biopaliv do benzinů, ani neurčuje výši tohoto přídavku. Stanovuje pouze povinnost členských zemí podporovat použití biopaliv v dopravě s cílem dosažení určitého podílu těchto paliv na trhu pohonných hmot. Toho lze dosáhnout: míšením biopaliv s klasickými palivy, spálením čistého paliva nebo derivátů původních biokomponent, např. přeměnou bioetanolu na vhodnější formu (ETBE).



Lihovar Cukrovary TTD a. s.

KLASA – národní značka kvality potravin

PODPORA KVALITNÍCH TUZEMSKÝCH
POTRAVIN SE ZNAČKOU KLASA
POKRAČUJE V HYPERMARKETECH

Zákazníci hypermarketů to mají s hledáním kvalitních potravin zase o něco jednodušší. Na prodejní ploše se totiž objevují „KLASA ostrovy“, v nichž jsou nabízeny pouze výrobky nesoucí logo národní značky kvality KLASA.

Od 20. září do 26. listopadu 2006 najdou zákazníci hypermarketů Tesco všechny výrobky se značkou KLASA pohromadě. Ve vybraných obchodech se vytvářejí tzv. KLASA ostrovy, ve kterých jsou soustředěny všechny výrobky se značkou KLASA, které jsou zařazeny v sortimentu dané prodejny. Na jednom místě je tedy možné zakoupit jak zboží z regálů, tak z lednic a mrazicích boxů.

Na KLASA ostrově je vztyčena vlajka s logem národní značky kvality KLASA tak, aby se nakupující mohli v prodejní ploše snadno zorientovat a zamířit přímo k ostrovu kvalitních potravin. „Logo značky KLASA by mělo být pro spotřebitele vodítkem při nákupu. Kde je logo KLASA, tam je také kvalita a navíc jistota domácí produkce,“ vysvětluje záměr KLASA ostrovů Jitka Rambousková, pověřená řízením Odboru pro marketing SZIF.

KLASA ostrovy jistě uvítají i spotřebitelé, kteří se chtějí zapojit do soutěže „Stolujte celý rok zdarma“. V soutěži, ve které se sbírají obaly, etikety či víčka z výrobků se značkou KLASA, lze totiž vyhrát kompletní sortiment výrobků se značkou KLASA, který v současné době čítá více než 1 300 výrobků. Již za 10 obalů získá prvních 60 000 soutěžících dřevěné prkénko s kuchyňským nožem.

KLASA ostrovy se budou v hypermarketech objevovat až do 26. listopadu 2006. Spotřebitelská soutěž „Stolujte celý rok zdarma“ potrvá do konce letošního roku.



Výrobky se značkou KLASA jsou nyní prodávány na jednom místě.



Návštěvníci veletrhu Polagra-Food 2006 ochutnávali kvalitní potraviny se značkou KLASA.

KLASA NA POLAGRA-FOOD 2006

Ve dnech 16.–20. září 2006 se v polské Poznani uskutečnil další ročník významného potravinářského veletrhu Polagra-Food 2006, který patří k největším ve střední a východní Evropě. Potraviny oceněné národní značkou kvality KLASA se představily ve společné expozici SZIF.

SZIF prezentoval kvalitní tuzemské potraviny ve stánku o ploše 140 m², kde se představilo 20 držitelů značky KLASA. Návštěvníci veletrhu se mohli o kvalitě výrobků sami přesvědčit. K ochutnání byly mléčné výrobky, salámy, klobásy, nakládaná zelenina, brambůrky a müsli. Osvěžení nabídli výrobci čajů a piva, zájemci mohli ochutnat také slivovici, vodku a jiné likéry.

Zatímco se po vnějším obvodu stánku konaly ochutnávky, uvnitř probíhala kontraktovní jednání. Zástupci SZIF, MZe ČR spolu s výrobci ve stánku přivítali mimo jiné Ladislava Steinhübela, tajemníka velvyslance ČR v Polsku, a Rudolfa Opatřila, obchodního radu českého velvyslanectví ve Varšavě. Stánek krátce navštívil i Andrej Lepper, polský ministr zemědělství a zároveň zástupce ministerského předsedy.

Na zahraničních trzích se čeští potravináři zatím těžko prosazují. Účast na podobných veletrzích je tedy vhodnou příležitostí k navázání obchodní spolupráce. Díky programu na podporu kvalitních tuzemských potravin se držitelé značky KLASA mohou přidat ke společné expozici, kterou zajišťuje SZIF. „Řada výrobců by si samostatný stánek na výstavách v zahraničí nemohla z finančních důvodů dovolit, proto se jim to snažíme co nejvíce usnadnit,“ rekla Jitka Rambousková.

KLASA V REGIONECH PO CELÉ ČR

Potraviny s národní značkou kvality KLASA již potřetí navštíví regiony. Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) navázal na úspěch dvou předchozích prodejních akcí spojených s ochutnávkami potravin a připravil další sérii prodejních a prezentačních akcí s názvem Road Show KLASA.

V září výrobky se značkou KLASA ochutnali obyvatelé Českých Budějovic, Ostravy, Jihlavy, Litoměřic a Chebu. V říjnu se Road Show KLASA uskuteční ještě v Ústí nad Labem, v Olomouci a v Liberci. Smyslem Road Show KLASA je posílení povědomí o značce KLASA v regionech a propojení značky s konkrétními výrobci, jejichž produkty označení KLASA nesou. A jak taková Road Show KLASA vypadá? Na náměstích jsou umístěny stánky označené logem značky KLASA, ve kterých producenti kvalitních tuzemských potravin nabízejí své výrobky k ochutnání i prodeji za zvýhodněné ceny. „Předchozí akce se nám velmi osvědčily, lidé mají o prezentaci značky KLASA touto formou velký zájem,“ rekla Jitka Rambousková, pověřená řízením Odboru pro marketing SZIF, který značku KLASA spravuje.

Kromě ochutnávek kvalitních tuzemských potravin je pro návštěvníky připraven také zábavný program. V okolí stánků se po celý den konají soutěže, tentokrát zaměřené na nejmladší spotřebitele. Děti malují potraviny a loga značky KLASA. Za své obrázky získávají drobné dárky. K dobré zábavě hraje živá kapela.

KDY A KAM SE PŘIJET PODÍVAT NA ROAD SHOW KLASA?

10. 10. Ústí nad Labem, 25. 10. Olomouc, 18. 10. Liberec

SOUTĚŽ

„STOLUJTE CELÝ ROK ZDARMA!“

Prvotřídní potraviny teď můžete mít na stole celý rok! Stačí nasbírat co nejvíce obalů od výrobků se značkou KLASA a poslat je se svým jménem, příjmením, adresou a podpisem na adresu KLASA, P. O. BOX 6, 503 11 Hradec Králové. Prkénko s nožem KlasA získá prvních 60 000 soutěžících, kteří pošlou alespoň 10 obalů. 2 soutěžící, kteří nasbírají nejvíce obalů, získají kompletní sortiment výrobků se značkou KLASA, který v současné době čítá více než 1300 výrobků. Soutěž končí 31. 12. 2006.

SZIF

Jan Höck už není ředitelem SZIF

Praha (bo) – Vláda odvolala z funkce ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) Jana Höcka. Návrh na jeho odvolání vládě předložila ministryně zemědělství Milena Vencová, která sdělila novinářům hlavní důvod, jímž bylo údajné zpoždění plateb zemědělcům. SZIF má na starosti mnohamiliardové dotace Evropské unie pro české rolníky. Höck bezprostředně po odvolání řekl, že důvody svého odvolání nezná.

Do jmenování nového ředitele SZIF bude Höck zastupovat jeho náměstek Vladimír Eck. „Na funkci ředitele SZIF bude vypísáno výběrové řízení,“ uvedl Hugo Roldán z tiskového oddělení Ministerstva zemědělství. Höck byl rozhodnutím překvapen. „Pro mě to bylo poměrně dost překvapivé rozhodnutí. Měl jsem pouze velice stručný telefonát od paní ministryně, že to (odvolání) navrhla vláda. Důvody neznám a nic mě ani nenapadá. Nemám pocit, že bych něco pokazil. Myslím si, že agentura funguje tak, jak má,“ uvedl Höck, který stál v čele SZIF od jeho založení v roce 2000. Předtím od roku 1998 šéfoval Státnímu fondu tržní regulace v zemědělství, z nějž SZIF vznikl.

Tuzemští zemědělci se obávají, aby personální změny v čele SZIF neměly nepříznivý dopad na přísun evropských dotací do Česka, které pro tuzemské rolníky budou po letošním špatném úrodě obilí obzvláště důležité. „Vzhledem k tomu, že je polovina září a za několik měsíců se budou vyplá-

cet dotace z EU, tak je pro nás klíčové, aby šéfem SZIF byl člověk, který to bez problémů zvládne tak, aby nedošlo k zakolísání systému. Máme z toho lehké obavy,“ řekl prezident Agrární komory ČR Jan Veleba. Veleba nechtěl odvolání Höcka dále komentovat. „Nebudeme hodnotit personálie, kdo by to (ředitele SZIF) měl či neměl dělat,“ uvedl. Jedním dechem však upozornil, že česká platební agentura jako jediná ze všech desíti zemí, které v roce 2004 vstoupily do EU, operace ohledně zemědělských dotací zvládla.

Mezi základní zemědělské dotace patří po vstupu do EU přímé platby z Unie, jejichž národní dorovnání a podpory na hospodaření v méně příznivých oblastech, které pokrývají velkou část ČR. V letošním roce by měli farmáři dostat na přímých platbách, jejichž národním dorovnáním a podporách méně příznivých oblastí přes 18,9 miliard korun. Celkově mají podpory do zemědělství letos činit asi 33 miliard korun proti přibližně 30 miliardám loni.

Potravinářská Revue

je plnobarevný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod. Budeme velmi rádi, když v něm naleznete pro Vás užitečné a odborné informace, ale i poučení z ostatních oborů činností, jež s problematikou potravin souvisejí.



Objednávky adresujte na naši redakci:

AGRAL s. r. o.
Zelený pruh 1560/99
140 02 Praha 4 - Braník

nebo na zasilatelství
ABONT s. r. o.
Chlumova 3
130 00 Praha 3

Upozorňujeme, že nové číslo časopisu vyšlo 26. září 2006.

Více o časopisu se dozvíte na

www.agral.cz

Poctivý krém z pravého sýra.

Pribina
Sýrový krém
6 měsíců chleba
140 g

Pribina
Více sýru v novém obalu.

makro
Makro Cash & Carry ČR

Nejlepší víno je Cabernet Moravia z Rakvic, kvalita českých vín stále roste



Praha – Cabernet Moravia, pozdní sběr 2005 ze společnosti RÉVA Rakvice byl odbornou komisí zvolen jako nejlepší víno v rámci soutěže Makro víno roku 2006. Zajímavostí je, že tato odrůda je uznaná v ČR teprve třetím rokem. Hodnocení českých vín již počtvrté uspořádala společnost Makro Cash & Carry ČR ve spolupráci se špičkovými vinařskými odborníky vedenými prof. ing. Vilémem Krausem, CSc. Podle jeho názoru kvalita českých vín neustále roste. Celkem odborná komise ocenila dvanáct nejlepších vín, která se budou prodávat ve všech velkoobchodních Makro. Soutěží tak Makro pomáhá svým zákazníkům v lepší orientaci v sortimentu vín a motivuje výrobce koncentrovat se na produkci vysoce kvalitních a pro Českou republiku typických vín. Letošní ročník soutěže byl opět certifikován Ministerstvem zemědělství podle pravidel Evropské unie.



Sedmičlenná degustační komise pod vedením prof. Ing. Viléma Krause, CSc., hodnotila letos celkem 90 nominovaných vín od jednadvaceti producentů tuzemských vín. Do soutěže mohla být přihlášená pouze vína suchá, bílá, červená a poprvé také růžová, v kategoriích jakostní odrůdové nebo známkové a vína s přívlastkem kabinet nebo pozdní sběr.

„Velmi příjemným překvapením je kvalita červených vín, ale i pozoruhodná svěžest bílých vín ročníku 2005. O vyrovnání kvalitě nominovaných vín svědčí i fakt, že čtyři nominovaná vína dosáhla ve výsledném hodnocení rovnosti bodů, proto se letos počet ohodnocených vín rozšířil na dvanáct. Vítězný Cabernet Moravia je velmi zajímavě strukturované víno. Díky důsledné práci ve vinohradu a sníženému výnosu hroznů se podařilo vytvořit optimální základ pro víno, které v sobě dokonale zúročilo péči, již se mu dostalo. Plné, přitom hladké se sametovým průběhem. Aroma

a chuť připomíná zralé bobulovité plody ostružin, malin a borůvek. Delikátní kořenitá koncovka je s příchutí kávy a hořké čokolády. Mohu všem velmi doporučit,“ uvádí Ivo Dvořák, Head Sommelier Makra.

Předseda poroty, prof. Vilém Kraus, dlouholetý pedagog Mendlovy univerzity v Brně a zahradnické fakulty v Lednici, k tomu dodává: „Letošní Makro víno roku se ve srovnání s minulými ročníky vyznačovalo tím, že firmy nabídky vzorky vyšší kvality. Na druhou stranu je ale vidět, že se věnuje menší pozornost jakostním vínům, protože lidé blázní po přívlastkových. V poslední době do ČR míří velký import ze zahraničí a my bychom potřebovali, aby se jakostní vína více prodávala.“



„Velkoobchodní prodejny Makro procházejí řadou změn, k velkému posílení dochází také v nabídce vína. Například vinotéka prodejny Makro ve Stodůlkách zvětšila svou plochu téměř na dvojnásobek, přibližně třetina nabídky vín byla obměněna a výrazně jsme posílili sortiment ve střední a vyšší kvalitě. Ve vinotéce nabízíme zákazníkům na 550 druhů vín. Ve stejném duchu zde byl také vybudován vinný humidor, kde je dalších 150 vín, šampaňských a lihovin té nejvyšší kvality,“ dodává Ivo Dvořák, Head Sommelier Makro.

Všech dvanáct nejlepších vín soutěže bude od konce září zařazeno do sortimentu vinoték sítě velkoobchodních center Makro. Vína budou výrazně označena medailí s logem soutěže.

12 NEJLÉPE HODNOCENÝCH VÍN MAKRO VÍNO ROKU 2006:

1. Cabernet Moravia, pozdní sběr 2005, RÉVA Rakvice
2. Merlot, pozdní sběr 2004, Vinselekt Michlovský
3. Pálava, pozdní sběr 2004, Vinselekt Michlovský
4. Sauvignon, pozdní sběr 2004, VS Valtice
5. Modrý Portugal, jakostní 2003, Vinselekt Michlovský
6. Veltlínské červené rané kabinetní 2005, RÉVA Rakvice
7. Rulandské bílé, pozdní sběr 2005, Moravino
8. Rulandské šedé, pozdní sběr 2004, Vinselekt Michlovský
- 9.-12. Svatovavřínecké, pozdní sběr 2003, Valvin
- 9.-12. Zweigeltrebe, pozdní sběr 2003, Templářské sklepy Čejkovic
- 9.-12. Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2005, DIANA
- 9.-12. Rulandské šedé, pozdní sběr 2005, Valvin

Markéta Světlíková
Makro Cash & Carry ČR s. r. o.

MAKRO Cash & Carry ČR je součástí nadnárodní skupiny Metro Cash & Carry. Tato skupina má zastoupení ve 28 zemích s více než 540 velkoobchodními centry a je jedničkou na mezinárodním trhu i v České republice v oblasti samoobslužného velkoobchodu. Společnost celosvětově zaměstnává celkem přes 90 500 lidí a v roce 2005 její objem prodeje dosáhl 28 miliard euro.

V České republice patří do sítě Makro Cash & Carry ČR dvanáct velkoobchodních center pro podnikatele. V roce 2005 zaměstnávalo Makro Cash & Carry ČR téměř 3400 zaměstnanců a výše jeho tržeb dosáhla 37,5 miliard Kč.

2. rybářské závody SALIMA se opět vydařily

30 účastníků, více než 51 metrů odchylených ryb, šestikilogramový kapr o délce 74 centimetrů, velká štika a nespočet karasů a kapříků. To je jen část úlovků, které byly k vidění 1. září na 2. rybářských závodech vystavovatelů mezinárodních potravinářských veletrhů SALIMA, které se uskutečnily na krásném rybníku Balaton poblíž Brna (www.rybnikbalaton.wz.cz).

Celý čtvrtek stáli organizátoři těchto závodů pod zamračenou oblohou a přáli si, aby se počasí umoudřilo a v pátek, v den závodů, bylo pro všechny účastníky i návštěvníky přívětivější. A počasí si dalo říct. Od rána vysvitlo slunce, i vítr se utišil. Závody mohly začít.

Od 9 hodin přijížděli první závodníci a hned si začali vybírat pro ně nejlepší místo k lovu. Někdo

volil místa hned u hráze, kde je největší hloubka, jiný se přesunul do zadní části rybníka, kde poblíž rákosí očekával velký úlovek. V deset hodin, kdy byly závody oficiálně zahájeny, bylo u rybníku 30 závodníků. Někteří dávali přednost plavané, jiní preferovali lov na položenou, někdo se specializoval na lov bílé ryby, jiný měl poličeno na velkého kapra. Na první úlovky se nemuselo dlouho čekat. Hned po pár minutách neodolal připravené nástraze menší kapřík a hned měl jeho lovec připsáno prvních 32 bodů. Za každý centimetr ulovené ryby je jeden bod. Závody vyhraje ten, kdo nasbírá nejvíce bodů.

Po hodině závodů je u hráze zdolávána velká, tajemná ryba. Pan Miloš Malach po několika minutách tuhého boje ovšem vyhrává a na břehu se objevila největší ulovená ryba dne, krásný 74 cm velký kapr.

Během závodů využil každý rybář přílehlou restauraci Rybářská bašta, kde bylo pro všechny účastníky připraveno bohaté občerstvení. Výborně připravené sele od společnosti INPOST, spol. s r. o., chutnalo opravdu znamenitě. Stejně jako chutná moravská vína od pana Jiřího Hudce a společnosti WINEWORLD s. r. o. a z VINÁŘSTVÍ JOSEF VALIHRACH, s. r. o. Právě Josef Valihrach v loňském roce ulovil 78 cm dlouhého amura, a může ho tak těšit, že jeho úlovek na délku nebyl v letošním roce překonán.

Závody byly ukončeny v 16.00 hodin. Do této chvíle bylo uloveno a posláno zpět do vody vráceno celkem 5 130 cm ryb. Téměř každý účastník zaznamenal úlovek. 15 nejlepších získalo hodnotné ceny od partnerů akce, kterými byli Ministerstvo zemědělství České republiky, KAJMAN, GAMMARUS a GASTRO PLUS.

A kdo ryby nechytal, mohl se povozit na koni nebo vyzkoušet střelbu z luku do terče. Po vyhlášení výsledků se do svých hudebních nástrojů opřela folková kapela BOINS, která zpřijemnila všem příchodím odpolední a večerní hodiny, kdy akce pokračovala zábavou u sklenky vína, piva nebo nealkoholického nápoje a dobrého pohostění.

Páteční akce opět posunula hranice hodnocení dál a pořadatelé již teď v hlavách nosí nové nápady, jak v příštím roce přilákat ještě více účastníků a závodníků na tuto již tradiční akci. Se všemi se těšíme na setkání na 3. rybářských závodech SALIMA 2007.

Martin Strítěcký
manažer PR a reklamy
mezinárodních potravinářských veletrhů
SALIMA a G+H



Pavel Veselý, vítěz 2. rybářských závodů SALIMA



Největší ryba dne, kterou ulovil Miloš Malach.

NEJVĚTŠÍ RYBA DNE:

Miloš Malach,
společnost NESON, s. r. o.
- kapr 74 cm

NEJKRÁSNEJŠÍ RYBA DNE:

Vítězslav Soustružník,
SEVEZA spol. s r. o.
- štika 60 cm

III. MÍSTO

Radek Filip,
Kajman
- 552 cm

II. MÍSTO

Jaromír Fitz,
Maláč s. r. o.
- 585 cm

I. MÍSTO

Pavel Veselý,
Agral s. r. o.
- 1 166 cm



Kroměřížské mlékařské dny 2006

V Kroměříži se ve dnech 13.–14. září uskutečnil v pořadí již druhý ročník odborné konference nazvané „Kroměřížské mlékařské dny“ navazující na předchozí úspěšné odborné akce mlékařů v tomto městě. Na konferenci se sešlo na 120 účastníků, převážně techniků a technologů, střední management mlékáren, ale také studentů odborných škol.



Kroměřížské mlékařské dny 2006 otevřel a přítomné účastníky pozdravil Ing. Jiří Jachan (stojící), místostarosta města Kroměříž a také absolvent Střední průmyslové školy mlékárenské. Pohled za předsednický stůl - zleva: Ing. Milan Zeman, ředitel VOŠ potravinářské a SPS mlékárenské v Kroměříži; Ing. Jiří Matoušek, Ministerstvo zemědělství ČR; Ing. Jiří Jachan; Michal Němec, předseda ČMSM; Ing. Jiří Kopáček, CSc., ČMSM a odborný garant akce; Ing. Jan Tykvart, ředitel mlékárny KROMILK Kroměříž a organizační garant akce.



Ing. Jiří Kopáček, CSc., při své přednášce „Aktuální stav mlékárenství v EU“



Ing. Luboš Procházka, ředitel a jednatel společnosti MILKPOL spol. s r. o. v roli účastníka, ale i se svou firmou v roli generálního sponzora

V prvním přednáškovém bloku byla nejprve podána souhrnná informace o současném stavu mlékárenství u nás a v Evropské unii. Několikrát se hovořilo o reformě Společné zemědělské politiky EU, jejíž postupná implementace postupně ovlivní cenu mléka. Evropská komise předpokládá do roku 2009 její výrazné snížení na průměrných 25,80 €/100 kg včetně přímých plateb. Se zajímavým příspěvkem zde vystoupil zástupce Německého mlékárenského svazu pan A. Anton. Jeho příspěvek si kladl za cíl objasnění problematiky výroby mlékárenských výrobků s ochranným označením původu. Ta je v současnosti často velmi diskutována a zajímá české mlékárenství např. s ohledem na výrobu Pravých olomouckých tvarůžků, ale také při používání některých druhových označení, jako jsou ementál, mozzarella a další.

Druhý blok přednášek byl věnován oblasti potravinářské legislativy a otázkám inovace výrobků. Vedle osvědčených českých odborníků vystoupil zástupce německé společnosti OTT se zajímavým pohledem na nové možnosti při rozšiřování sortimentu a získání tak lepší pozornosti spotřebitelů.

Třetí a čtvrtý přednáškový blok diskutoval témata technicko-technologická. Účastníci byli seznámeni s novými nabídkami dodavatelů strojních zařízení, např. od společnosti ALPMA, VPS, Multivac Verpackungsmaschinen, ale také novými technologickými přístupy a doporučeními prezentovanými výrobci bakteriálních kultur (DSM Food Specialties, Christian Hansen) či přídatných a pomocných látek a ovocných složek (FRUJO, Natura).

Sanitace a hygiena v potravinářství hraje bezesporu významnou roli při výrobě zdravotněnezávadných a bezpečných potravin, a proto jí byl věnován pátý přednáškový blok. Ten sice proběhl téměř zcela v režii jednoho ze sponzorů konference, společnosti ECOLAB Hygiene, nicméně svůj pohled na problematiku a cenná praktická doporučení pro mlékárenské provozy sdělil také zkušený auditor systémů ISO a HACCP pan Ing. Jan Rychtář.

S bezpečností potravin úzce souvisí i potřebná laboratorní kontrola, kterou se podrobněji zabýval závěrečný, tedy šestý blok. Své novinky představily zejména společnosti FOSS z Dánska a další významní dodavatelé laboratorního zařízení na českém trhu, firmy NOACK a O.K.SERVIS BioPro.

Konference se mohla uskutečnit s přispěním řady sponzorujících firem, především pak díky dvěma generálním sponzorům: obchodní společnosti MILKPOL a společnosti ECOLAB Hygiene, a rovněž s podporou mediálního partnera Potravinařského zpravodaje.

Od přistoupení České republiky k Evropské unii uplynuly již více jak dva roky. Dva roky významných změn v českém mlékárenství, ve kterých ale s určitostí náš průmysl zatím obstál. Současná konkurence je velká, podnikatelské prostředí, ve kterém se nacházíme, je velmi tvrdé a podmínky probíhající reformy Společné zemědělské politiky a vyjednávání v rámci WTO ostatně ani tuto náročnost do budoucna nezmění. A i když se již také některé mlékárny dostaly do existenčních potíží a někteří výrobci mléka či jeho zpracovatelé museli svoji činnost do-



Zástupci generálního sponzora společnosti ECOLAB Hygiene s. r. o. z Brna, Pavel Kohout, Ing. Jaroslav Lavička, vedoucí potravinářské divize, a MVDr. Libor Lorenz



Nestoři české a slovenské mlékárenské vědy a výzkumu, zleva: doc. Ing. Ladislav Forman, CSc., Ing. Karol Herian, CSc., Ing. Jarmila Štípková a za mladší generaci Ing. Václav Bárta



Pohled do auditoria - zprava v popředí Mgr. Jiří Höfer a Ing. Jan Drbohlav, CSc., z MILCOM a. s. Praha

konce i ukončit, jedná se konečnou o přirozený vývojový proces, kterému nezůstane stát stranou ani mlékárenství. Pozitivní je však skutečnost, že v Česku dnes fungují moderní mlékárenské provozy, ve kterých jsou vyráběny zdravé a bezpečné potraviny, jejichž spotřeba trvale roste, rychle se přibližuje západoevropskému průměru a je jednou z nejvyšších v zemích střední a východní Evropy. Naše pozice v ev-

ropském mlékárenství, jakkoliv je z hlediska velikosti možná malá, je velmi dobrá a české mlékárenství má rovněž dobrý zvuk. A k tomu, abychom i nadále dokázali držet krok se současným vývojem, mohla účastníkům posloužit právě letošní konference „Kroměřížské mlékařské dny 2006“.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.
odborný garant konference

Na 5 otázek odpovídá:

Ing. Rudolf G o g o l í n,

jednatel a ředitel společnosti Krnovská škrobárna spol. s r. o. se sídlem v Krnově

1. Historie průmyslové výroby škrobu má v českých zemích dlouhou tradici, která sahá do období rozvoje industrializace v druhé polovině 19. století. V minulém století došlo k výraznému rozvoji výroby škrobu, zejména bramborového, a české škrobárenství se stalo uznávaným pojmem. Současné období lze charakterizovat tak, že i přes zánik řady zpracovatelských kapacit je prosperita jednotlivých škrobáren dána jejich specializací výroby na škroby s vyšší užitnou hodnotou, ať již pro další průmyslové využití nepotravinářské, tak i pro potravinářský průmysl a lidskou výživu. Jak byste v těchto souvislostech charakterizoval Krnovskou škrobárnu, kterou řídíte a vedete?

České škrobárenství bylo skutečně téměř monokulturálně postaveno na bramborách a tento vývoj trval až do 50. a 60. let minulého století. Ale již tehdy si v tehdejší Československu uvědomovali, že škrob je zde možné efektivně vyrábět i z jiných surovin, především z pšenice, a proto se na Slovensku, na Moravě a později i v Čechách postavily relativně malé výrobní kapacity, které vykrývaly výrobou pšeničného škrobu nižší úrodu brambor, a tedy i škrobu v některých letech. V současné době se v ČR vyrobí cca 20 tis. tun pšeničného škrobu a cca 33 tis. tun kvótovaného bramborového škrobu. Tento poměr v ČR nekorresponduje se strukturou výroby v EU (15), kde kvótovaného bramborového škrobu se ročně vyrobí cca 2 mil. tun, kdežto obilných škrobů, tj. pšeničných a kukuřičných, zhruba čtyřnásobek. Naše společnost Krnovská škrobárna spol. s r. o. vznikla v roce 1996, a to odkoupením závodu pšeničné škrobárny v Krnově od bývalého podniku Opamyl Opava. Začátky této společnosti byly poměrně krušné, neboť do této malé továrničky nebylo investováno víceméně 40 let a měla být do půl roku uzavřena pro nevyřešení problému s odpadními vodami. První investice byly tedy paradoxně nikoliv do výrobních zařízení, ale do zařízení pro čištění odpadních vod, abychom vůbec mohli tuto škrobárničku provozovat. To se podařilo, hrozba uzavření koncem roku 1996 byla zažehnána a my jsme se mohli zaměřit na podnikání ve škrobárenství. Za uplynulých 10 let jsme postupně koupili vedle škrobárny i mlýn, velkobojná síla v Městě Albrechticích a před 3 lety jsme výrobně-technologický řetězec uzavřeli vybudováním vlastního lihovaru na rafinovaný lih. Mlýn, síla a škrobárna jsou v majetku společnosti, lihovar je naší dceřinou společností. Takže po žních každoročně nakupujeme pšenici do svých sil a postupně pšenici po celý rok navážíme do vlastního mlýna, z kterého asi 80% mouky je zpracováváno na škrobárenské výrobky. Zbytkový škrob ze škrobárny je čerpán čerpadly do lihovaru vybudovaného v našem areálu. Toho času je Krnovská škrobárna asi největším producentem nativního pšeničného škrobu v ČR, kterého letos vyrobí cca 8 tis. tun.

2. Původní doména škrobárenského průmyslu – výroba škrobu bramborového – je omezena kvótou a tím se další výrazný rozvoj této komodity u nás nedá nadále předpokládat. Váš podnik vyrábí škroby a další škrobárenské výrobky z obilných mouk. Mohl byste nás seznámit s Vaším výrobním způsobem, včetně surovinového zabezpečení? A co ekonomika výroby škrobu z mouky, vezmeme-li v úvahu poměrně vysoké ceny obilí na našem i evropském trhu? Nebo celkové rentabilitě ve Vaší společnosti pomáhají i další finalizační činnosti, jakým je např. lihovar na kvasný lih?

Když jsem v roce 1996 přišel do Krnova, tak tady asi 20 pracovníků vyrábělo pšeničný škrob, lepek, pudinky. Pomínu-li tehdejší kapacitu výroby, ta byla oproti té dnešní asi desetinná. Uvědomil jsem si, že jednak kvůli produktivitě a efektivnosti musíme zvýšit kapacitu výroby, ale i rozšířit okruh výrobků, a to o výrobky, které mají vyšší přidanou hodnotu. Dnešních cca 100 pracovníků, včetně pracovníků lihovaru, vyrábí kromě tradičních již uvedených výrobků rovněž i hladké mouky pro zdejší pekaře, ale především se zaměřuje na zvýšení užitné hodnoty pšeničných škrobů výrobou tepelně či chemicky upravených pšeničných, resp. jiných škrobů na škroby modifikované. V letošním roce nemáme bohužel nakoupenou pšenici na zásobách pro celý hospodářský rok. Cena pšenice je nyní relativně vysoká a navíc farmáři část obilí nechávají ve svých skladech a neprodávají. Nicméně naše nakoupené zásoby ze žní 2006 jsou pro naši výrobu dostatečné na cca půl roku. Samozřejmě máme nyní určité problémy, abychom tuto zvýšenou cenu vstupní suroviny, ale i avizované výrazné zvýšení ceny energií promítli do cen našich výrobků. Pšeničný škrob je a bude nákladově vždy levnější než škrob bramborový, vzhledem k bramborům je cca 19% škrobu, v pšenici cca 60%, ale cena pšenice není třikrát dražší než cena brambor. Ptáte-li se na současný obchod s lihem, tak my vyrábíme jemný rafinovaný kvasný lih. V současné době je odbyt velmi slušný, poptávka po našem lihu je nyní větší než naše současná kapacitní nabídka. To je pro nás jen dobře a jsme tomu rádi.

3. Většina potravinářských výrobců vyrábí potraviny pro konečného spotřebitele a prodává svoji produkci obchodním řetězcům. Jak máte Vy zkušenosti s prodejem finálních potravin do našeho maloobchodního trhu a kam směřuje Vaše současná produkce? Mohl byste nás seznámit s Vaším názorem na využívání zemědělské produkce nepotravinářským způsobem, ale i s Vaším celkovým vyráběným sortimentem? A daří se Vám také prodávat svoji produkci mimo území našeho státu, a to jak do EU, tak i do zemi třetího světa?



CURRICULUM VITAE:

Ing. Rudolf G o g o l í n

Narozen:	4. 5. 1956
Bydliště:	Hlučín
Vzdělání:	vysokoškolské, ekonomické
Průběh praxe:	
1980-1991	OKD Ostrava
1992-1995	ekonom
1996-dosud	ředitel a jednatel společnosti Krnovská škrobárna spol. s r. o.
Rodinný stav:	ženatý, 2 dcery
Záliby:	rodina, fotbal, tenis

Bohužel v této oblasti finálního prodeje řetězcům jsme byli neúspěšní a přes asi tříletou snahu jsme se do řetězců v podstatě neprosadili a tuto oblast prodeje jsme již asi definitivně opustili. Bylo to pro mě těžké manažerské rozhodnutí uzavřít výrobu pudinků vyrábějící kdysi na 3 směny a zaměstnávající 10 pracovníků. S odstupem času mohu říct, že jsme si uměli najít jiný výrobní program, abychom tento pokles odbytu nahradili. Je to totiž pořád stejná ohraná písnička. Vládě, potažmo českému státu jednoznačně vyhovu-

je, aby čeští potravinářští producenti na vrub svých snižujících se už tak minimálních marží udržovali nízkou inflaci v ČR. Na toto jsem nechtěl přistoupit, a proto i finální výrobky pro maloobchod v podstatě již nevyrábíme. Na druhé straně jsme byli v Krnově jedni z prvních, ne-li první v ČR, kteří začali využívat část zemědělské, popřípadě potravinářské produkce nepotravinářským způsobem. Když zde u nás, a na Bruntálsku to platí dvojnásob, docházelo k redukci živočišné výroby, začali jsme mít velké problémy s průběžným odbytem pšeničných otrub. Proto jsme již v roce 2004 uzavřeli smlouvy s teplárnami Dalkia a naše otruby již v tomto roce končily v kotlích krnovského producenta tepla. Vy se ale spíše ptáte na využití škrobu pro nepotravinářský průmysl. Tady jsme udělali vybudováním linky na výrobu modifikovaných škrobů asi nejvíce. A proto můžeme dnes říct, že z celkové naší produkce již více než 50% jde na nepotravinářské využití, a to především v papírnách, v průmyslu stavebních hmot. Možná že budete překvapen, ale určitě netradiční využití krnovského pšeničného modifikovaného škrobu je při výrobě briquetek, které používáte v létě na zahradě při opékání. Škrob tam slouží jako lepkavá hmota. Je samozřejmě, že po vstupu do EU, ale i v důsledku rozšíření krnovské kapacity, je oblast exportu zcela zásadní. Již před vstupem do EU jsme vyváželi pšeničný lepek především do USA a nárazově některé škrobárenské výrobky do okolních zemí. Dnes v důsledku kurzu jsme trh USA opustili, nicméně uměli jsme si poměrně rychle najít nové zahraniční odběratele. Výrazný dynamický nárůst odbytu i z důvodu lokalizace naší společnosti směřuje do Polska, prodáváme také do Rakouska, Rumunska, Maďarska, na Slovensko. První kontakty a dodávky šly v letošním roce do Latinské Ameriky. Podíl exportu činí špičkově měsíčně kolem 50%.

4. Úroveň techniky a technologie je jednou ze záruk moderní konkurenceschopné výroby. Vám se podařilo investice do nových technologií realizovat. Popsal byste nám nynější technický stav výrobní základny společnosti Krnovská škrobárna spol. s r. o.? A jak snadné je takovéto finanční zatížení při porizování nových investic ve Vašem oboru splácet a splatit, resp. jaká je návratnost investic ve škrobárenském průmyslu?

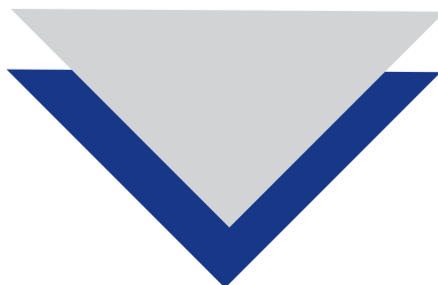
Provedli jsme potřebnou modernizaci výrobních kapacit dosti radikálním způsobem. V roce 2002 jsme starou pšeničnou škrobárnu definitivně uzavřeli a zlikvidovali, ale souběžně s uzavřením jsme si nechali německou firmou namontovat novou moderní škrobárenskou linku v jiné části našeho areálu. Tím jsme se připravili dobře na vstup do EU, neboť realizací této investice jsme splnili všechny požadavky na provozování škrobáren dle dispozic EU. Náš lihovar je na velmi slušné technicko-technologické úrovni, vzhledem k tomu je takový 3 roky starý. Veškeré investiční aktivity byly hrazeny především z úvěrových prostředků s použitím příspěvků dotace na úroky od ČMZRB. Při investici do sil byla využita forma investiční dotace, neboť znovuzprovoznění sil v Městě Albrechticích stabilizovalo rostlinnou výrobu pro celou oblast problematického Osoblažska, tedy oblasti, kde je jedna z největších lokálních měr nezaměstnanosti v ČR. Je samozřejmě dobře, že všechny investiční úvěry již byly v podstatě zaplacené. My se nyní zamýšlíme nad další potenciální investiční aktivitou, např. nad možností zvýšení kapacity výroby pšeničného škrobu instalací druhé výrobní škrobárenské linky. Rozhodnutí prozatím nepadlo.

5. A není jen práce, i když úspěšný manažer ve vedoucí funkci příliš volného času nemá. Mohl byste naše čtenáře seznámit s tím, jak trávíte volný čas a jaké jsou Vaše koníčky? Víme, že máte vřelý vztah k historii a účtu ke stavebním památkám. Mohl byste nám k tomu sdělit více podrobností? A na závěr, prosím, vyslovte Vaše osobní credo.

Krnov byl od 19. století velmi výstavným, ale především průmyslovým městem. Když jsem zde začal působit, vyhledával jsem z různých pramenů historii průmyslové revoluce se zaměřením na zde vybudovaný mlýn a škrobárnu. Náš zdejší mlýn byl vystaven knížecím rodem Lichtensteinů, první zmínka o něm je ze 17. století. Prošel řadou přestaveb, z nichž nejvýznamnější byla přestavba koncem 19. století německým velkopodnikatelem Kandlerem, který k mlýnu rovněž přistavěl škrobárnu. Když to trochu přezenu, tak se v naší společnosti dnes po téměř padesáti letech vracíme k systému výrobních vazeb, které naši předchůdci zde již dříve provozovali. Navíc právě teď se chystáme na generální opravu staré secesní vily majitele Kandlera. Je to pro mě výzva, abych tu historickou krásu stavby v areálu zdejších škrobáren a mlýnů ještě umocnil. Doufám, že výsledek bude téměř stejný, jak vypadá jediná dochovaná historická fotka této vily z roku 1910. Když nepracuji v Krnově, tak se věnuji především své rodině. Rád a teď už i pravidelněji si zahrám tenis se svými přáteli. Samozřejmě že nesmím zapomenout na svůj oblíbený fotbal, který jsem závodně hrával a jenž se svým společníkem sponzorujeme ve dvou venkovských klubech, kde jsme ho před třiceti lety sami hráli. Každá naše výroční zpráva je uvedena na průčelní straně nějakým mottem. Snad nejvýstižnější se mi jeví motto z roku 2004 „Výsledkem myšlení nemá být pocit, ale čin“. A tím se snad, a to nejenom já, v Krnově řídíme všichni.

Za rozhovor děkuji.
Ing. František Kruntorád, CSc.

KRNOVSKÁ
ŠKROBÁRNA





BUREAU
VERITAS

BVQI SE STÁVÁ Bureau Veritas Certification

GLOBÁLNÍ ZNAČKA PRO CELOSVĚTOVÝ CERTIFIKAČNÍ TRH

Bureau Veritas, jeden ze světových lídrů v oblasti služeb řízení kvality, bezpečnosti a zdraví při práci, životního prostředí a společenské odpovědnosti, sjednocuje svoji globální nabídku. Skupina Bureau Veritas tímto uvádí na trh svoje činnosti v oblasti služeb systémových certifikací, které byly až doposud vykonávány pod názvem BVQI (Bureau Veritas Quality International), a nyní se mění na Bureau Veritas Certification. K této změně značky dochází nyní na celém světě.

BVQI - nezávislý certifikační orgán skupiny Bureau Veritas mění svůj název i logo a stává se Bureau Veritas Certification. Společně s posuzováním shody a školením představuje

certifikace jednu z hlavních činností skupiny, která je mezinárodně uznávána pro skvělé technické schopnosti ve všech oblastech svých činností.

Ke změně značky dnes dochází zároveň ve více než 100 zemích, ve kterých je společnost zastoupena.

Tato změna názvu vychází z vývoje certifikačního trhu nejen v ČR, ale celosvětově. Dnes již zákazníci požadují mnohem více než certifikaci kvality, a to jak lokálně, tak i globálně. Jejich potřeby zahrnují celé spektrum certifikačních služeb souvisejících s problematikou životního prostředí, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, bezpečnosti potravin, spotřebitelského řetězce dřeva, společenské odpovědnosti a dalších systémů.

Nyní budou všechny služby nabízené firmou Bureau Veritas, včetně certifikací, více viditelné pro zákazníky. Všechny obchodní aktivity se tak soustředí pod jednu obchodní značku Bureau Veritas, která je díky své tradici od roku 1828 velmi ceněna a hodnocena.

V praxi to znamená, že organizace zůstává nezměněna a zákazníci Bureau Veritas Certification v České republice budou mít i nadále stejné kontaktní osoby a budou moci využívat stejnou úroveň služeb. Společnosti a organizace, které jsou pod značkou BVQI již certifikovány, mohou implementovat změny postupně, například začít používat nové logo při tvorbě nových nebo při aktualizaci stávajících komunikačních ná-

strojů (hlavičkové dopisy a obchodní korespondence, webové stránky, značky apod.). Zahrnutí služeb systémových certifikací pod jednu značku Bureau Veritas vylepší koordinaci s ostatními činnostmi skupiny tím, že bude svým zákazníkům nabízet služby Bureau Veritas tím nejprůhlednějším způsobem.

O SPOLEČNOSTI BUREAU VERITAS

Bureau Veritas je mezinárodní skupina, která byla založena v roce 1828, a jejíž hlavní činností je posuzování shody aplikované v oblastech kvality, bezpečnosti a zdraví při práci, životního prostředí a společenské odpovědnosti. Bureau Veritas působí prostřednictvím svých 700 poboček a laboratorů ve 140 zemích. Zaměstnává téměř 24 000 osob

a poskytuje služby více než 280 000 zákazníkům po celém světě. V roce 2005 měla společnost Bureau Veritas tržby převyšující 1,6 miliardy eur. Bureau Veritas je v mnoha oblastech uznávána a akreditována předními lokálními i mezinárodními orgány.

Více informací získáte na adrese:

www.bureauveritas.com,

www.bureauveritas.cz

BUREAU VERITAS V ČESKÉ REPUBLICCE

Dodavatel profesionálních služeb v oblasti inspekcí, kontrol, dozorů, revizí, zkoušek a laboratorního testování téměř ve všech oborech v celé ČR. K jednotlivým činnostem nabízí odborná školení a nezávislé certifikace.

Export Olmy během letních prázdnin

Olomouc – Jeden z nejnámějších podniků Olomouckého kraje Olma vyvezl během letních prázdnin za hranice republiky více než 500 kamionů mléčných výrobků. Během července a srpna 2006 se nejvíce exportovalo trvanlivé mléko polotučné. Celková hodnota expor-

tu za tyto měsíce činila 127,7 mil. Kč, což je cca o 130 % více než za stejné období v loňském roce. Mezi klíčové zahraniční trhy Olmy patří Německo, Polsko, Slovensko a Maďarsko. Letos za hranice republiky Olma podle odhadů vedení vyveze zboží celkem za 650 mil. korun.

OLMA, a. s., je druhým nejvýznamnějším výrobcem mléčných výrobků v ČR. Byla založena v roce 1970 a v roce 1994 se stala akciovou společností.

Majoritním vlastníkem společnosti je Milkagro a. s., Olomouc (sdružení prvovýrobců a dodavatelů

mléka). Mlékárna OLMA, a. s. je ryze českou společností, splňující ty nejnáročnější kritéria výrobní a ekologické kvality, jejíž sortiment je na světové úrovni a garantuje svým zákazníkům výrobky a služby, které jsou plně srovnatelné s mezinárodní konkurencí. Převážnou část pro-

dukce tvoří čerstvé a trvanlivé mléko, jogurty, jogurtové nápoje, dezerty, másla a ostatní zakysané výrobky. Ročně OLMA, a. s. zpracovává více jak 300 mil. litrů mléka. OLMA, a. s. má od roku 1998 dceřinou společnost na Slovensku a od roku 2004 pak v Polsku.

Mlékárna v Zábřehu patří jen OLMĚ



Olomouc – Druhý nejvýznamnější výrobce mléčných výrobků v ČR Olma odkoupila 1. 7. 2006 od firmy Eligo druhou část mlékárny v Zábřehu na Moravě – sušárnu mléka. Nyní již Olma vlastní celý areál zábřežské mlékárny. První část mlékárny vlastní od roku 2003. Mlékárna v Zábřehu, dle sdělení vedení společnosti, potřebuje nutně investice ve výši cca 90 mil. Kč,

které zvýší technickou a technologickou úroveň. Chystaný investiční rozvoj Olma hodlá začít již v letošním roce.

Majoritním vlastníkem společnosti je Milkagro a. s., Olomouc, (sdružení prvovýrobců a dodavatelů mléka) s 51 % a druhým největším akcionářem je společnost Eligo a. s. se 40 %. V roce 1999 byl v OLMĚ zaveden systém zabezpe-

čování jakostí podle ISO 9 001 a v roce 2000 společnost OLMA, a. s., získala jako jedna z prvních potravinářských firem v ČR certifikát ISO 14 001, který kodifikuje vztah firmy k ochraně životního prostředí s cílem zavedení preventivních opatření vedoucích ke snížení zátěže a zmirňování znečištění v souladu s ekonomickými a celospolečenskými potřebami. Lubomír Románek OLMA, a. s.



Mlékárna Kunín, a. s.

MLÉKÁRNA KUNÍN UMÍSTILA VE ŠKOLÁCH SPECIÁLNÍ MLÉČNÉ AUTOMATY, SPUSTILA TÍM NEČEKANÝ „BOJ“ DĚTÍ I RODIČŮ O ŠKOLNÍ MLÉKO.

Mlékárna Kunín, a. s. významný exportér českých mléčných produktů, začala provozovat ve dvou stech moravských základních školách dvě stovky chladicích automatů na mléčné výrobky. Zařízení má v ČR premiéru a je chráněno užitným vzorem. Vývoj trval zhruba rok a mlékárna se podílela na testování speciálně uzpůsobených strojů. Automaty fungují na tzv. mléčné kreditní karty, které rodiče dětem pořizují přímo ve školách. Kreditky pak školáci už sami vkládají do automatů a ty jim vydávají vybrané výrobky. Po vyčerpání částky na kreditní kartě rodiče jednoduše, podobně jako u kuponů na telefon, zakoupí novou kartu.

Mléčnými automaty vstoupila Mlékárna Kunín do vládního projektu, zajištěného Evropskou unií, který už v tuzemsku běží řadu let pod názvem „Mléko do škol“. Díky projektu mohou žáci základních škol do 15 let věku využívat

státém finančně dotované mléčné produkty. Každý školák má nárok na jeden dotovaný mléčný výrobek každý vyučovací den. Školám, které mají speciální mléčné automaty, nyní odpadly starosti se složitým skladováním potravin. (Jen



v Moravskoslezském kraji je v provozu 93 automatů, ve Zlínském kraji 37, v Olomouckém kraji se jedná o 26 automatů a v Jihomoravském kraji mají školy 44 automatů).

„Automaty jsou italské výroby a udržují jogurty, smetanové krémy a mléko při teplotě do 8 °C,“ vysvětlil obchodní ředitel Mlékárny Kunín Jiří Klos. „Elektrina a práce jedné administrativní pracovnice, která musí odběr výrobků sledovat, jsou to jediné, co školy do systému vkládají,“ doplnil. Školám Mlékárna Kunín dodala také speciální software, pomocí kterého se evidují „mléčné kreditky“ školáků. Ty jsou dvojího druhu: na mléko a na jogurty a smetanové krémy. Kreditka je už nabitá, žák ji po zvolení vybraného mléčného výrobku vloží do čtecího zařízení automatu a ten vydá příslušnou svačinku.

O „mléčné automaty“ je ze strany škol velký zájem. Původně jich bylo objednáno 200 kusů, ale tento počet zdaleka nepokryl poptávku. „Na automa-

ty už máme pořadníky, zájem je velký,“ potvrdila manažerka projektu Mlékárny Kunín Danuše Kozáková. Přiznává, že mlékárenský podnik nečekal, že se nákup svačinek v automatech stane atrakcí. „Zájem o mléčné svačinky vzrostl na některých školách až čtyřikrát oproti loňsku. Najednou mléko chtějí i náctiletí z vyšších ročníků a my nestíháme doplňovat výrobky a uspokojovat požadavky škol na další automaty,“ řekla. Podle Kozákové vznikají až paradoxní situace: „Na škole v Rožnově pod Radhoštěm padla kvůli bitvě o mléko z automatu už i ředitelská důtka.“

Nečekaný boom poptávky potvrzují také ředitelé a učitelé škol. Například Kateřina Rossmánitová, vyučující na 1. stupni základní školy na ulici Mírová v Opavě, tvrdí: „Loni chtělo mléko odebrat 60 dětí, teď máme prodaných 190 mléčných kreditních karet a zájem ještě roste, hlavně na druhém stupni je enormní.“

Vedení kunínské mlékárny se nyní snaží zvýšit dodávky do škol, zajišťuje několik desítek nových automatů pro stávající i nové školy a navyšuje produkci speciálně baleného a ochuceného „školního mléka“. „Paradoxně se teď nejvíce bojíme toho, abychom nerozlobili rodiče. Věřím, že pochopí, že ani sami ředitelé škol nemohli vědět, že po letech jen vlažného zájmu teď stoupne počet nakupujících třeba ze sta na

400 dětí,“ doufá generální ředitel Mlékárny Kunín Zbyněk Gebauer. Automaty podle něj spustily „revoluci“ v zájmu o školní mléko.

K 1. lednu 2007 proto plánuje Mlékárna Kunín rozmístit dalších 200 automatů ve školách na Moravě a v Čechách. S tím poroste i objem produkce. „V lednu 2007 se výroba zvedne o půl milionu kelímkových výrobků,“ upřesnil obchodní ředitel Klos. „Uvažujeme také o příjmu nových zaměstnanců. A to nejen do dopravy pro doplňování automatů ve školách, což jsme doposud řešili externě,“ uzavřel.

Kunínský výrobce mléka má dlouhodobě stabilní tržby na úrovni okolo 1,8 miliardy korun ročně. Podíl exportu na tržbách loni činil zhruba 12 procent. Letos podnik očekává mírný růst podílu vývozu, a to na 15 procent. V současné době míří zboží z Mlékárny Kunín do Maďarska, Rakouska, Švédska, Finska, Německa, Polska, Slovinska, Itálie a také na Slovensko a do Rumunska. Za prvních šest měsíců letoška vytvořila Mlékárna Kunín tržby v hodnotě 984 milionů korun, což bylo o 36 milionů více než za stejný úsek loňského roku. Příjmy z exportu vzrostly z 90 na 113 milionů korun. Pololetní výsledek hospodaření se pohyboval zhruba na úrovni předchozího roku. Eva Kijonková

mediální zastoupení
společnosti Mlékárna Kunín, a. s.



Prezident Václav Klaus navštívil mlékaře



Koncem srpna proběhla v Českých Budějovicích tradiční, v letošním roce v pořadí již třicátá třetí celostátní zemědělská výstava Země živitelka. Výstava je vždy symbolickým závěrem zemědělského roku a jsou na ní rovněž zahajovány národní dožínky. Není to však pouhé setkání zemědělců, stejně se zde prezentují i výrobci technologií, zpracovatelé a potravináři.



Tradiční byla na výstavě také přítomnost Českomoravského svazu mlékárenského. V jeho výstavním stánku

jednali mlékaři se svými obchodními partnery, ať už se zemědělci, odběrateli, či přímo se spotřebiteli, ale také se zástupci státní správy a různých institucí. Ve výstavním stánku mlékařů se uskutečnilo i několik významných setkání s představiteli našeho politického života. Krátce po zahájení výstavy navštívil mlékaře ministr zemědělství ČR Jan Mládek v doprovodu zástupců Ag-



rární a Potravinářské komory a představitelů veřejného života z Jihočeského kraje. Ještě významnější návštěva se však uskutečnila v sobotu při příležitosti zahájení národních dožínků, kdy mezi mlékaře zavítal prezident ČR pan Václav Klaus se svojí chotí Livii. Prezidentský pár doprovázeli ministr zemědělství ČR Mládek, představitel zemědělců a za potravináře generální ředitel Madety Milan Teplý.

Václav Klaus diskutoval s mlékaři o současné problematice mlékárenství, o problémech s obchodními řetězci, ale i o zvyšování dovozu a z toho plynoucích důsledků pro náš zpracova-

vatelský průmysl. Při tom všem několikrát zdůraznil svoji osobní spokojenost s kvalitou českých mléčných produktů. V průběhu téměř dvacetiminutové návštěvy na stánku ČMSM si pan prezident prohlédl výstavku mléčných specialit, jogurtů, sýrů a dezertů z Madety, Olmy, Mlékárny Olešnice, z jihlavské Moravia Lacto, z Polabských mlékáren Poděbrady, z Mlékárny Kunín, z Bohušovic a Choceňské mlékárny a dalších, vysoce hodnotil ambaláž i grafický design a s první dámou si také pochutnali na tradičním jihočeském ovocném jogurtu ve skleničce.

Jakkoliv by se snad mohlo zdát, že

návštěva pana prezidenta byla pouze záležitostí společenskou a protokolární, je potřeba zdůraznit, že se jednalo o skutečný zájem hlavy státu na setkání s mlékaři, mezi které zavítal vzácný host již několikrát, naposledy právě v Českých Budějovicích při loňské výstavě Země živitelka.

Při prohlídce expozic se mlékaři z Bohušovic mlékárny panu prezidentovi pochlubili s udělenou cenou „Zlatý klas“ za syrovou omáčku Mr. Sauce, další mlékárny zase předvedly v expozici SZIF své výrobky oceněné značkou Klasa, kterou získávají nejlepší české potraviny. Ing. Jiří Kopáček, CS.

V soutěži se utkaly špičkové mléčné produkty

15. ročník Mlékárenského dne v Příbryslavi zná své neúspěšnější vystavovatele. Velkým překvapením se stal „nováček“ přehlídky mlékárenských výrobků Dvůr Ratibořice s výrobky z kozího mléka. Rodinná farma v Ratibořicích u Jaroměřic nad Rokytinou svými výrobky získala hned 3 ceny a z toho dvě první. „Pomazánkový kozí sýr – bílý, pažitka, česnek“ byl odbornou komisí vyhodnocen jako nejlepší v kategorii č. 2 – „Tvarohové sýry, tvarohy a pomazánky (včetně tavených sýrů), dezerty“. Jako nejlepší výrobek v kategorii č. 4 – „Kozí a bílé sýry, speciality“ byl vyhodnocen výrobek „Kozí žervé“ a jako druhý nejlepší produkt „sýr Doral – bílý, s pažitkou“. Dvůr Ratibořice se mimo jiné může pyšnit tím, že vyrábí tzv. BIO produkty, které jsou na našem trhu stále vyhledávanějším sortimentem.

Mezi úspěšné vystavovatele patří také Mlékárna Hlinsko, která získala 1. místo v kategorii č. 1 – „Mléčné nápoje a zakysané mléčné výrobky“ svým nápojem „Espresso 0,5 l“ a 3. místo výrobkem „Caffè Latte 0,5 l“ v téže kategorii.

Příbravská Pribina zabodovala svým sýrem „Král sýrů GRAND CARACTERE“, který byl v kategorii „Přírodních sýrů zrajících“ vyhodnocen jako nejlepší a posunul „Zlatou Prahu“ z Mlékárny Polná až na druhé místo.

K dalším úspěšným vystavovatelům, kteří získali ocenění, patří také Mlékárna Olešnice s výrobkem „Kysaný nápoj JOVO koktejl – citrusy s karotkou, jahoda“, dále Choceňská mlékárna s výrobkem „Pomazánkové máslo s pikantní klobásou“, Jaroměřická mlékárna s „Tvarohem s vanilkou 500 g“, Moravia Lacto z Jihlavy s výrobkem „Lactosérum sušená syrovátka 400 g“ a Miltra

B z Městečka Trnávky se sýrem „Artus – sýr s tvorbou ok“.

V divácké soutěži „O Krajáč Vysočiny“ byl přímo návštěvníky sklepení vyhodnocen jako nejpoutavější stánek Pribiny, spol. s r. o., 2. místo obsadila expozice BEL Sýry Česko a. s., Želetava a jako 3. nejlepší návštěvníci vyhodnotili stánek Choceňské mlékárny.

Město Příbrav je pořadatelem Mlékárenského dne v Příbryslavi již 15 let a podporuje prezentaci mléka a jeho produktů coby tradiční zemědělské suroviny zejména na Vysočině, ale i mimo ni. V širším kontextu je to především podpora venkova a zároveň ochrana malebné krajiny Vysočiny, kterou právě obyvatelé vesnic mohou udržovat a zvelebovat svou šetrnou zemědělskou činností.

Michael Omes
místostarosta
města Příbrav



Předávání cen: zprava: Ing. Milan Stránský – Mlékárna Hlinsko, s. r. o.; Milan Domáček, jednatel společnosti Mlékárna Hlinsko, s. r. o.; Ivana Kosmáková, obchodní zástupce pro kraj Vysočina – Jaroměřická mlékárna, a. s.; Ing. Renáta Janovská, Ph.D. – Moravia Lacto a. s., Jihlava; Ing. Jitka Dobrovolná – Dvůr Ratibořice, Výrobky z kozího mléka; Matěj Pastrňák – Dvůr Ratibořice, Výrobky z kozího mléka.

NUTREND silně investoval, stal se významným zaměstnavatelem na Olomoucku

Olomouc (nu) – K souhrnné částce 60 milionů korun se za poslední dva roky vyšplhaly investice olomoucké společnosti NUTREND, výrobce potravinových doplňků pro zdravou výživu a pro aktivní životní styl. Společnost se během krátké doby vybavila vlastním výrobním a skladovacím zázemím v olomouckém průmyslovém parku, investovala do technologií a zahájila výrobu několika typů nových produktů. Výsledkem je mimo jiné růst počtu zaměstnanců. Zatímco v roce 2000 firma dávala na Olomoucku, kde je zhruba devítiprocentní nezaměstnanost, práci 15 lidem, dnes má kolektiv o devíti desítkách lidí. Společnost si navíc také pojistila pozici jednoho z největších tuzemských výrobců potravinových doplňků, kterou si buduje od roku 1993.



„Nedostatek výrobních prostor nás omezoval v růstu, a proto jsme se rozhodli pro rozsáhlou investici. Byl to nutný krok k expanzi a k dalšímu posílení pozice naší firmy na trhu,“ uvedl generální ředitel Richard Zedník. Podle jeho slov dosáhly náklady na novou halu zhruba 45 milionů korun. Firma za ně pořídila rozsáhlé, moderní skladovací prostory a zázemí pro výrobu, odpovídající požadavkům Evropské unie na potravinářské a farmaceutické producenty, a také marketingové a obchodní centrum. Ředitel Zedník dodal, že výstavba celé haly trvala 1,5 roku a návratnost investice bude pět let. Vybavení moderními technologiemi, zejména linkami na výrobu speciálních myslí tyčinek a na míchání nápojových přípravků, pak přišlo na 15 milionů korun.

„Při výrobě doplňků výživy nejde jen o samotné linky. Pro výslednou kvalitu je stejně důležitý režim skladování vstupních surovin, které firma nakupuje na celém světě a před

uvolněním do výroby podléhají přísné kontrole,“ přiblížil ředitel náročnost výroby a doplnil, že zdravotní nezávadnost a používání kvalitních surovin zaručuje tzv. systém kritických kontrolních bodů (HACCP). Ten je dobře znám z potravinářských firem a zaručuje, že po celou dobu výroby – od vstupních surovin až po expedici – je produkce chlazená na předepsanou úroveň, kontrolována a značena tak, že v kterémkoli momentě lze popsat okolnosti provázející výrobu.

Nová výrobní hala společnosti NUTREND spojená s významnou investicí přinesla rovněž další zvýšení počtu pracovních míst, a to o více než třetinu. Olomoucká firma po spuštění nových provozů přijala 35 nových zaměstnanců. K tomu navíc vytváří sezonní pracovní příležitosti, kterých je v oboru potravinářství a farmacie rovněž obecně nedostatek.

Společnost Nutrend vyrábí sportovní výživu a speciální doplňky stravy. Založena byla jako rodinná firma. Postupně se stala podnikem regionálního významu a dnes je jednou z největších tuzemských firem v oboru. Svou produkci dodává nejen do vybraných ob-

chodních řetězců, ale také do fitness center, obchodů se zdravou výživou a lékáren. Licencované výrobky navíc také exportuje. V současné době do 15 zemí. Roční obrát společnosti se pohybuje okolo 150 milionů korun. Společnost je vlastněna tuzemskými fyzickými osobami a její akcie jsou vedeny na jméno.

www.nutrend.cz



Výrobní linka

Řetězce nám pomáhají, nebo ne, resp. jsou obchodní řetězce naším partnerem?

ODPOVĚDI MANAŽERŮ MASNÉHO A DRŮBEŽÁŘSKÉHO PRŮMYSLU

Praha (fk) – Naše redakce požádala několik vrcholových manažerů masného průmyslu a drůbežářského průmyslu o odpověď na tuto „ožehavou“ a stále diskutovanou otázku. Současně jsme požádali o odpověď i zástupce obchodního řetězce DELVITA a. s. Všichni oslovení tuto anketu nevyužili a zde jsou její výsledky.

Petr Vodička, generální ředitel MADE GROUP, a. s.

Podstata partnerství je založena na rovnocenném vztahu dvou stran s absencí jakékoliv převahy silnějšího. Zkušenosti naší společnosti vypovídají o tom, že představy některých řetězců o obchodní spolupráci jsou zcela odlišné od principů korektní spolupráce. Dá se paušálně říci, že čím větší obchodní řetězec, tím je podstata partnerství více naplněna, leč v některých případech i dříve vykoupena. U menších řetězců, s nižším obchodním potenciálem, se nezřídka setkáváme se zcela nereálnými představami z jejich strany, které nemají základ v obchodní spolupráci, ale pouze ve vybírání poplatků. Velkou roli hraje i odbornost a profesionalita zaměstnanců jednotlivých řetězců a ta, jak lze pozorovat, roste a je velkým přínosem. Vždy je pro dlouhodobou spolupráci oboustranně výhodné, když na jedné straně je nákupčí a ne výběrčí a na straně druhé dodavatel a ne dárcé.

Mgr. Arno Fišera, odborný poradce Procházka holding a. s., Roudnice nad Labem

Mohutný rozvoj řetězců v minulých letech v Evropě a celém světě ukázal, jakým fenoménem se obchodní korporace staly a jakým i do budoucna budou. Na otázku, jestli nám pomáhají, nebo ne, odpovídám, že to není jejich role. Jsme ve vztahu výrobce - dodavatel - odběratel, to není v rovině pomoci, ale obchodního vztahu založeného na jasné roli, s požadavkem pro obě strany vydělat co nejvíce. Partnerství se v maloobchodě s potravinami neuzavírá, uzavírá se obchodní smlouva, kterou výrobce akceptuje, nebo ne. Partnerství si určité představují jinak, než vypadá vztah výrobců potravin a řetězců. Ať se nám to líbí, nebo ne, zastávám pozici, která nepodporuje omezení prodejních dob, ani jiných zakáz pro naše zákazníky - obchodní řetězce. Je na soutěžících, zda na nabízené obchodní podmínky přistoupí.

MVDr. Josef Kameník, CSc., generální ředitel KMOTR-Masna Kroměříž a. s.

Obchodní řetězce samozřejmě jsou partnery výrobců potravin, tj. i zpracovatelů masa. Jde o naše největší odběratele - nejvýznamněj-

ší zákazníci. Bohužel z toho prameni i naše pozice při vzájemném jednání. Podmínky dodávek jsou každoročně tvrdší a tvrdší, diskuse o cenách se zpravidla nepřipouští. Možnost promítnutí zvyšujících se cen energií, paliv, mezd, příp. i surovin do výsledných prodejních cen je téměř nereálné. Tak jako zpracovatelé bojují mezi sebou o odběratele, stejné je to i u řetězců. Díky jejich množství se i oni přetahují o zákazníky. Ve velké většině případů se však zaměřují pouze na nízké ceny a politikou slev doslova ždímají své dodavatele. A to nelze pořídit. Filozofie a program nízkých cen potravin při jinak zvyšujících se cenách (energie, mzdy, pohonné hmoty, stavební materiály, ocel ad.) ostatních komodit se musí zákonitě odrazit jednak v ekonomice zpracovatelů, ale také v jakosti, v hodnotě nabízených potravin. Neustále se hledají alternativy, jak potraviny zlevnit. Ale je to na úkor jejich přirozené skladby a jsem přesvědčen, že tím i na úkor jejich přirozené biologické hodnoty. A to zcela jistě není pro organismus člověka z dlouhodobého hlediska dobře.

Ladislav Adam, ředitel společnosti Masokombinát Jičín, spol. s r. o.

Dle mého hodnocení vidím funkci obchodních řetězců ve dvou rovinách. Plusem jsou dodávky významného množství zboží (jak na jednotlivé filiálky, příp. centrální sklad), jistota plateb, cesta ke specializaci firmy a stálý nárůst prodeje. Negativně na naše podnikání působí poplatky a bonusy všeho druhu, malý prostor pro regionální dodavatele, chybí leader masného průmyslu, který by si ze svého postavení mohl částečně vynutit ceny zboží. Negativem je také dlouhá splatnost faktur. Ať chceme, nebo ne, řetězce musí být naším partnerem, neboť jejich podíl na trhu cca 60 % hovoří za vše.

Ing. Pavel Kváč, obchodní ředitel MP Krásno, a. s.

Ano, řetězce jsou naším obchodním partnerem a vzhledem k jejich podílu na maloobchodním trhu tomu ani nemůže být jinak. Na otázku, zda-li nám řetězce pomáhají, či nikoli, musím odpovědět tak, že nám pomáhají tím, že existují. Protože jsou jedním z našich zákazníků a naše společnost je výrobně-obchodní firmou, která je ráda, že má své zákazníky. Řetězce jistě hrají velmi důležitou roli ve vývoji českého maloobchodu, a přispívají tak vlastně i k vývoji naší společnosti. A to jak ve vývoji z pohledu sortimentu, tak z pohledu zavádění nových technologií, z pohledu našeho informačně-technologického vývoje, tak třeba i z pohledu vývoje naší logistiky. Vítám také koncentrační proces, který mezi řetězci začal výrazněji v minulém roce, a předpokládám, že bude nadále pokračovat. Tento proces bude zřejmě brzy doprovázen podobnými procesy na straně dodavatelů, kteří budou svůj další růst a zaměření orientovat

i podle svých významných zákazníků. Závěrem si myslím, že každý z nás, dodavatelů řetězců, je sám prostřednictvím domluvených obchodních podmínek zodpovědný za výsledek obchodování s řetězci, a proto jsme si každý sám zodpovědný za to, zda-li na uvedenou otázku odpovíme kladně, či záporně.

Bohuslav Čtveráček, generální ředitel a jednatel společnosti Drůbež - Vysočina spol. s r. o.

Vstupem ČR do EU jsem se skutečně domníval, že se nadnárodní řetězce stanou partnery českých výrobců a zpracovatelů a že velké reklamní tabule těchto řetězců s heslem „u nás nejlevněji“ budou nahrazeny tabulemi s heslem „u nás nejkvalitnější výrobky“. Opak je však pravdou. Nejen zástupci nadnárodních řetězců vyžadují co nejlevnější dodávky naší drůbeže a drůbežích výrobků. U zákazníka se však tato nízká cena buď nepromítne, protože je zatížena příliš vysokým rabatem, anebo řetězce zneužijí jeden výrobek, v mnoha případech právě „kuře“ jako komoditu, prostřednictvím které nalákají spotřebitele k nákupu a ten pak již mnohdy nepostřehne navýšenou cenu jiného produktu. Reklamy nadnárodních řetězců tak zní v duchu vstřícnosti vůči spotřebiteli prostřednictvím výhodných cenových nabídek. Jsme to však my, výrobci, kteří, mnohdy na úkor své ekonomiky, dodáváme „ty levné“ výrobky na trh. A bohužel ani legislativa nám není příliš nakloněna, když připustí, aby výrobky z dovozu byly nedbale a neurčitě označovány. Pro našeho spotřebitele se tak informace na potisku stávají rébusem, což však není bohužel impulz pro to, aby raději sáhli po českém výrobku, a dali tak jasné najevo, že české je naše a že naše výrobky splňují nesporně vyšší kvalitativní nároky.

Patricia Jakešová, fresh market manager obchodního řetězce Delvita a. s.

Obchod s dodavatelem chápeme jako oboustrannou spolupráci, na jejímž konci stojí spokojený zákazník. Delvita se rozhodně snaží být obchodním partnerem. To znamená, že někdy jsou jednání sice tvrdá, ale vždy fér. Kategorie masa a drůbeže je velmi citlivá a prošla za poslední měsíce mnoha skutečnými „bouřemi“. Ať už jmenuji BSE, ptačí chřipku nebo problémy některých řetězců s kvalitou masa, prezentované intenzivně v médiích. Právě takové krizové momenty ukazují, že jedeme na společné lodi a spolupráce mezi Delvitou a dodavatelem opravdu funguje. Ukazuje se také, že po uvedených zkušenostech je cesta za vysokou kvalitou daleko silněji sdílenou hodnotou mezi námi i dodavatelem. Přejí všem našim partnerům mnoho úspěchů.

Novinka

BIO kysaný nápoj

obohacený probiotickou kulturou, vyrobený z mléka vyprodukovaného na ekologické farmě z oblasti Valašska. Příznivě působí na lidský organismus, chrání zažívací trakt, má regulační vliv na střevní mikroflóru, přispívá k její přirozené rovnováze, harmonizuje zažívání po léčbě antibiotiky a přispívá ke snížení hladiny cholesterolu.

Ocenění výrobku



Česká
biopotravina
roku 2006

Cena hejtmana Zlínského kraje

Cena "PERLA ZLÍNSKA 2006"



Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r. o.
www.mlekarna-valmez.cz

ČESKÝ ÚSTŘEDNÍ ÚSTAV PRO KVALITU POTRAVIN
CZS ITC



YROBEK
z Valašska

Na 5 otázek odpovídá:

MUDr. Michael Vít, Ph.D., hlavní hygienik a náměstek ministra zdravotnictví České republiky

1. Současná politická povolební situace u nás přinesla, byť s poměrně velkým zpožděním, nové tváře i na postech náměstků ministrů jednotlivých resortů, zvláště pak došlo k velké výměně těchto osobností na Ministerstvu zdravotnictví České republiky. Jediný, který ve funkci zůstal, jste Vy. Jak hodnotíte toto svoje osobní, ale i odborné zařazení? Je to velmi osobní otázka, ale v čem spatřujete důvod toho, že si Vás nový ministr „ponechal“?

Na tuto otázku by nejlépe měli odpovědět ministři, „pod kterými jsem sloužil“. Ale vážně. Role hlavního hygienika je velmi důležitá a závažná, což si jen málokterý občan v době relativní společenské pohody uvědomuje. Úkolem, který vláda svěřuje hlavnímu hygienikovi, je chránit všechny obyvatele České republiky (tedy cca 10 milionů obyvatel) před různými zdravotními riziky, která si občan běžně ani neuvědomuje. Mezi ně patří například problematika bezpečnosti potravin, kvality pitné vody, kvality pracovního prostředí, boje s infekčními nemocemi apod. Trochu však zapomínáme, že preventivní opatření, čili ta opatření, která mají za cíl nemocem předcházet a ne je až léčit, jsou celospolečenská a mohou přinést neuvěřitelné zlepšení zdravotního stavu obyvatel. Následně pak přináší i cílené usměrnění finančních prostředků do resortu zdravotnictví. A právě usměrnění této prevence spadá do mé kompetence.

2. Bezpečnost potravin označuje řada potravinářských odborníků za dost nešťastný termín a za výstižnější vyjádření považují „zdravotní nezávadnost potravin“. Nicméně pojem „bezpečnost potravin“ se poměrně zařadil do odborného slovníku. Ve své odborné pozici máte jistě svůj názor i na tuto terminologii. A pak otázka naprosto logická. Jak hodnotíte úroveň bezpečnosti potravin vyráběných tuzemskými výrobci?

Někdy se opravdu utápíme v diskuzi o terminologii a podstata věci samé nám uniká. Myslím si, že úroveň potravin vyráběných u nás je velmi dobrá. Provádíme monitoring potravin ve spotřebním koší, a to jak na obsah různých cizorodých látek, přídatných látek, či makro a mikronutrientů. Přičemž jeho výsledky jsou velmi dobré. V posledním období „vzrušila“ americkou veřejnost zpráva o výskytu toxigenního sérotypu bakterie E.coli O157:H7 v čerstvém špenátu. Tento sérotyp pravidelně sledujeme v monitoringu tzv. Micromonu a mohu ubezpečit, že jsme jej v posledních letech ani jednou neidentifikovali. Na co bych chtěl však ještě upozornit, jsou opakovaně se vyskytující nepravdivé články o zdravotní rizikovitosti aditiv značených písmenem „E“ (tzv. „Éčka“). Povolování přidávání aditiv do potravinářských výrobků se řídí nejen v celé EU přísnými pravidly a „Éčka“, která by mohla mít nepříznivý dopad na zdraví spotřebitele, do potravin přidávána být nesmí.

3. Zdravotní stav obyvatel je z velké části ovlivňován jejich stravováním. Lidmi uplatňovaný životní styl, do jehož součásti výživa neodmyslitelně patří, je nesmírně závislý na vědomí lidí a jejich výchově. Toto vědomí je však u naší populace nutno považovat za velmi chaotické, zejména proto, že u nás neexistuje jednoznačný informační systém. Chybí státě stanovená výživová politika, která by vedla nejen občany samé, ale především veškeré složky podílející se zejména na jejich výchově. Např. výchova na téma výživa nepatří do základního vzdělání dětí, dost často se zobecňují výživová lékařská doporučení platící nemocným lidem pro zdravé občany, lékaři, včetně pediatri, dávají matkám velmi vágní a subjektivní informace, např. nedávejte dětem mléko atd. Jak vidíte tento problém Vy a co se v této oblasti v dohledné době změní?

U nás, tak jako v jiných zemích EU existuje celá řada „mediálně zdatných odborníků na racionální či zdravou výživu“, kterým lidé věří. Někdy se jejich radám mohu usmát, někdy mne jejich rady trochu nadzvednou z úřednické židle. Je vlastně otázkou, jak má stát regulovat výživu. Myslím si, že stát by měl mít regulatorní roli ve stravování dětí (jesle, školky, školy). Systém společného stravování dětí a mládeže v ČR je dobrý a můžeme se s ním pochlubit. Také o něm se zmíníme na letošní Ministerské konferenci proti obezitě, která se bude konat v polovině listopadu v Istanbulu. Další oblastí, která mne velmi zajímá, je stravování důchodců. Z některých našich sond vyplývá, že jejich strava ani po energetické, ani biologické stránce neodpovídá fyziologickým požadavkům stáří. Někdy se, bohužel, podílí na prohlubování jejich chronických onemocnění. V loňském roce Ministerstvo zdravotnictví po odborné diskuzi publikovalo výživová doporučení pro naše obyvatele (Výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR). Tato doporučení byla veřejnosti představena na brněnském veletrhu Salima. Ve spolupráci s resorty školství a zemědělství je v současné době na Ministerstvu zdravotnictví připravována metodická příručka pro učitele základních škol na téma výživa a pohybová aktivita. Ta bude podkladem pro výuku správné výživy pro učitele,



CURRICULUM VITAE:

MUDr. Michael Vít, Ph.D.

Věk:	55 let
Vzdělání:	Lékařská fakulta hygienická, 1976
Postgraduální vzdělání:	1980 Atestace z hygieny a epidemiologie, ILF Praha 1984 Atestace z hygieny práce a nemoci z povolání, ILF Praha Ph.D. – Vysoká škola báňská v Ostravě, ochrana životního prostředí
Postgraduální vzdělání mimo resort zdravotnictví:	1992–1998 Kurzy US EPA v oblasti health risk assessment
Profesionální kariéra:	1976–1980 Vedoucí oddělení pracovního lékařství, OHS Frýdek Místek 1980–1990 Ředitel a okresní hygienik, OHS Frýdek Místek 1990–1995 Vedoucí oddělení toxikologie, KHS Ostrava 1996–1999 Vedoucí odboru hygieny práce a pracovního lékařství, KHS Ostrava
2000 až doposud	Náměstek ministra a hlavní hygienik ČR, MZ ČR
2001–2002	Ředitel Státního zdravotního ústavu, Praha Soudní znalec v oblasti zdravotnictví

Ženatý, 2 dcery

Koníčky: cyklistika, turistika, sjezdové lyžování a „hygiena“



žáky a vlastně i jejich rodiče. Ať se na mě nikdo nezlobí, nejen v oblasti výživy, ale i celé výchovy ke zdraví, je nutno působit na celou širokou veřejnost. O připravované materiály je podle prvních ohlasů zájem. Potěšilo mne, že jsme na jaře tohoto roku ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR zahájili kampaň Přijmi a vydej. Kampaň má za cíl naučit naši populaci objektivně zvážit energetický příjem a následně i energetický výdej a snažit se nalézt rovnováhu mezi oběma stranami, tj. výživou a pohybovou aktivitou. O této oblasti bych mohl mluvit velmi dlouho. Obdobný projekt byl nedávno zaveden s širokou publicitou i v Nizozemí. Ministerstvo zdravotnictví zahájilo diskuzi o výživové politice, je to však složitý proces, neboť musí vzájemně propojit názory zemědělské výroby, potravinářů, zdravotníků a rozhodně se nemůže usměřit.

4. S předchozí otázkou o výživě souvisí i účast výrobců potravin. My potravináři vycházíme z ideového východiska, že nejsou zdravé a nezdravé potraviny, ale jsou jen zdraví a nezdraví jedinci. Takže se pak jedná jen o to, aby „člověk věděl“ a výrobci potravin byli schopni vyhovět následně požadované poptávce v celém sortimentu potravin a nápojů. Pod tímto zorným úhlem je pak nutno negativně hodnotit např. přehnanou obchodní propagaci výrobců na výrobky s minimálním obsahem tuků, ale na druhé straně i vyslovit nesouhlas s kritikou, a dokonce i se sankční politikou státu vůči výrobcům, kteří vyrábějí vysokoenergetické výrobky. Jak hodnotíte tuto problematiku Vy?

V podtextu této vaší otázky cítím „touhu“ po regulaci státu. Ani po 16 letech se nemůžeme oprostít od vize, že vše bude ovlivňovat stát. Obě dvě strany a myslím tím zdravotníky a odborníky na výživu i obec potravinářů, se budou muset lépe naučit komunikovat s občanem a vysvětlit mu, jak se má chovat ke svému „já“, aby byl zdravý. Našemu občanu musíme vysvětlit, že většina nejzávažnějších chronických onemocnění má svůj základ v nevhodné stravě a nízké pohybové aktivitě. Podaří-li se nám změnu chování lidem vysvětlit tak, aby ji vzali za svou a přijali ji, je to ta nejlepší „regulace“, jaké můžeme docílit. A že to jde, můžeme ukázat na celé řadě projektů podpory zdraví, na jejichž financování se Ministerstvo zdravotnictví každý rok podílí (např. projekty „Pyramidaček“ či „Hubneme s Bumbalinkem“).

5. S tím vším předchozím velmi souvisí i uspořádání a vymezení kompetence orgánů státní správy. Ať už je to dělba práce mezi resorty zemědělství a zdravotnictví, z toho zejména školství nelze vypustit, ale také kompetence dozorových orgánů. Velmi specifický a významný orgán je Úřad pro potraviny, který do „evropské“ struktury velmi nezastupitelně patří, ale také slůvko „výživa“ přivtělené jednomu z resortů. My potravináři bychom jej rádi viděli u našeho resortu zemědělství. Váš názor na tyto problémy a stanovisko k nim bude jistě naše čtenáře zajímat.

Řada Vašich kolegů zná můj názor na tyto kompetence. Myslím, že historicky ukotvené zvyklosti se nedají změnit ze dne na den. Jejich prudká změna s sebou může přinést rozkolísání stávajících vazeb v systému „food safety“. Dnes se více orientuji v Evropské unii a musím Vám říci, že náš systém bezpečnosti potravin, i když je svěřen několika ministerstvům a následně několika dozorovým orgánům, je funkční a dobrý. Málokdo ví, že v ČR existuje „rapid alert system“, který by mohl být vzorem pro většinu členských států EU. Směřování výživy je bytostně spjaté se zdravím, s fyziologickými funkcemi organismu, a proto si myslím, a jsem o tom přesvědčen, že patří k našemu ministerstvu, tj. Ministerstvu zdravotnictví. Dnes již nežijeme v době, kdy byl nedostatek potravin, kdy byl důraz kladen na dostatek zemědělské výroby a dostatek potravin, kdy byla vysoká prevalence tzv. malnutričních stavů čili zdravotních potíží, jejichž podkladem byl nedostatek makronutrientů či mikronutrientů. Nyní žijeme v době, kdy nabídka potravin různých vlastností je vysoká. Bojujeme s epidemií obezity a s enormním nárůstem chronických neinfekčních onemocnění, které se v evropském regionu Světové zdravotnické organizace podílejí na více než 80 % všech úmrtí. Boj s těmito onemocněními je dnes zásadní otázkou, před kterou Evropa stojí. Zdravotníci v čele se Světovou zdravotnickou organizací vyhlásili před měsícem novou Evropskou strategii prevence a kontroly chronických neinfekčních onemocnění. Myslím si, že vůdčí a koordinující roli v těchto aktivitách musí sehrávat náš resort.

Ještě jednou bych Vám rád poděkoval za rozhovor. Jsem přesvědčen, že byl jenom úvodem do široké diskuze, jejímž cílem bude propojení zemědělské výroby, potravinářské produkce, správné výživy a zlepšení zdravotního stavu populace. Bez zdravé populace není zdravý a ekonomicky výkonný stát.

Děkuji za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, CSc.

BARENTZ

RAW MATERIALS

NUTRALYS®
– hrachový protein firmy Roquette

Firma Barentz spol. s r. o. má ve své nabídce zařazenou novou potravinářskou přísadu, která je vhodná pro použití v masném a rybím průmyslu. Jedná se o novinku, hrachový protein, který dodává na český trh firma Roquette, prostřednictvím firmy Barentz, pod obchodním názvem NUTRALYS®. Jde o novou perspektivu v inovacích potravinářských výrobků.

NUTRALYS® je velmi vhodný z hlediska výživy a z technologického pohledu se jedná o vysoce funkční produkt. Je vyroben z žlutého hrachu. Je to bílkovina, která odpovídá požadavkům konzumentů a výrobců, poněvadž rostlinné bílkoviny tvoří nejrychleji se rozvíjející oblast potravinářských surovin. Je to velice tvárná surovina s vysokými nutričními hodnotami a s výtečnou schopností na sebe navázat vodu a emulgovat tuk ve výrobcích.

Po dlouhá léta byly rostlinné bílkoviny používány hlavně z důvodů redukce nákladů při výrobě masných výrobků. V současnosti je kladen důraz na několik dalších, v dnešní době neodmyslitelných nutností, které vyžaduje evropský konzument. Jsou to:

- GMO free výrobek
- nealergenní výrobek
- environmentální hledisko
- šetrnost k životnímu prostředí
- původ
- chuť

A protože NUTRALYS® splňuje beze zbytku veškeré tyto požadavky, stává se pro výrobce masných výrobků velmi populární surovinou.

NUTRALYS® – HRACHOVÝ PROTEIN:

Masný a rybí průmysl potřebuje napravit svou reputaci a používané ingredience by měly nabízet cestu, aby dokázaly lépe oslovit zákazníka. Toto Vám právě umožní nová přísada z výrobkové řady firmy Roquette, nabízená pod obchodním názvem NUTRALYS®.

✓ **Hrachová bílkovina – původ:** Je pěstována specializovanou firmou na pěstování hrachu, která je umístěna v oblasti Picardy, přímo v srdci pěstování hrachu v severní Francii. Vyvinutá technologie firmou Roquette je na základě jasné výrobní procedury, bez použití chemických přípravků, které umožňují extrahovat vysoce čistý protein.

✓ **Hrachová bílkovina – funkční přísada:** Nabízí vysoké schopnosti vázat vodu a tuk v průběhu celého technologického procesu (vaření, chlazení, mrazení, rozmrazování, krájení, atp.) a je to právě síla emulgace, která pomáhá vytvořit dokonalou

konzistenci a atraktivní texturu výrobku. NUTRALYS® zvyšuje ziskovost výrobku.

- ✓ **Hrachová bílkovina – bezpečnost:** Její původ je jasně prokazatelný. Není vyrobena z geneticky modifikovaných rostlin. Není uvedena mezi 12 vyjmenovanými alergenními složkami, takže není důvod ji uvádět na etiketě.
- ✓ **Hrachová bílkovina – zdraví prospěšnost:** Obsahuje 85% bílkovin a má vynikající aminokyselinový profil, který je velmi blízký profilu doporučeným organizací FAO. Je také velmi snadno stravitelná, díky eliminování antinutričních faktorů.
- ✓ **Hrachová bílkovina – snadná použitelnost:** Díky granulované podobě NUTRALYSu je velmi snadné jej používat, jelikož vyniká nízkou pěnitostí, není prašný a netvoří se hrudky. Je neutrální chuti.
- ✓ **Hrachová bílkovina a životní prostředí:** Protože je to luštěnina, nepotřebuje v průběhu pěstování žádné dusíkaté hnojivo. A také vyžaduje menší spotřebu vody během výrobního procesu než výroba živočišného proteinu.

Hrachová bílkovina se stává v masném průmyslu více než jenom funkční přísadou. Používání NUTRALYSu v masném průmyslu otevírá zcela nové možnosti.

S NUTRALYSem zvýšíte na nejvyšší míru:

- funkčnost a organoleptické vlastnosti masa
- nutriční hodnotu výrobků
- ryze přírodní zdroje

S NUTRALYSem se vyvarujeme:

- povinnosti uvádět původ rostlinného proteinu na etiketu
- použití dalších funkčních přísad
- dopadu živočišné výroby na životní prostředí

Kromě aplikací v masném a rybím průmyslu, nachází NUTRALYS® širokou škálu uplatnění v mnoha dalších oblastech potravinářství, ať už se jedná o cereální výrobky, instantní potraviny a nápoje, či speciální výživu pro sportovce a zájemce o zdravý životní styl.



Podrobné informace o výše uvedeném výrobku můžete také získat na adrese:

Barentz spol. s r. o.,

Za Trati 752, 339 01 Klatovy, tel.+420 376 321 612, fax +420 376 321 510

<http://www.barentz.com>**makro**

Exkluzivní vína
potřebují
exkluzivní
péči



Speciální, prosklený
a plně klimatizovaný
vinný humidor
v MAKRO Stodůlky
pro skvosty
z nejprestižnějších
vinařských oblastí.

www.makro.cz**VINNÝ
HUMIDOR****Specialisté na inspekce
a certifikace**certifikační společnost s výhradním zaměřením
na zemědělsko-potravinářský sektor**BRC, IFS**

ISO 9001, ISO 22000, EurepGAP, integrované audity...

Díky úzké spolupráci s obchodními řetězci i jinými subjekty z celého světa jsou certifikáty s logem EFSIS bez problémů uznávány. EFSIS má 65% podíl na celosvětovém trhu certifikací BRC/EFIS se zákazníky ve více než 70 zemích.

Pořádáme pro Vás konferenci „Aplikace mezinárodních standardů ve výrobě potravin“ (Brno, 3.10.2006). Další informace na www.kvalitapotravin.cz

EFSIS IS THE AGRI-FOOD DIVISION OF



EFSIS Czech Republic s.r.o., Fialova 154/12a, 787 01 Šumperk
Tel. 583 283 459, fax 583 213 973, info@efsis.cz, www.efsis.com

Účast v soutěži „Kornspitz pekař roku 2006“ pekaři vnímají jako prestiž

backaldrin®

Společnost backaldrin s. r. o. na zámku Hrubá skála dne 12. září 2006 uspořádala finále soutěže Kornspitz pekař roku 2006. Jednalo se již o třetí ročník této soutěže, která je, jak jsme zjistili, mezi pekaři velmi oblíbená. V prvním ročníku soutěže mezi silnou konkurencí pekařů z celé republiky zvítězila Blatnická pekárna z Blatnice pod Svatým Antonínkem, v ročníku minulém první místo obsadila Ing. Jiřina Ječná – RACIA z Prahy-Radotín. Tato pekárna své loňské prvenství letos obhájila. Druhé místo získala pekárna PRIMA PEČIVO s. r. o. z Plzně, 3. místo obsadily DELTA PEKÁRNÍ a. s. Brno. Cenu backaldrin získala Blanka Mozdřeňová z Paskova.

Základního kola soutěže Kornspitz pekař roku 2006 se zúčastnilo přes osmdesát pekáren, z nichž bylo vybráno čtyřicet finalistů. Každý z nich měl za úkol na zámek Hrubá skála přivést 20 kusů soutěžních Kornspitzů. Jednotlivé soutěžní exponáty byly očíslovány a vystaveny – anonymně, tedy bez uvedení výrobce. Produkty nehodnotila odborná porota sestavená ze zástupců pořadající firmy, ale přímo samotní pekaři. Každý z nich obdržel od pořadatelů tři kuličky, a ty mohl přidělit tomu produktu, který se mu nejvíce líbil, který mu nejvíce chutnal, případně je mohl rozdělit mezi více exponátů. Vítězem se tedy stal výrobce toho produktu, který získal nejvíce kuliček. „Podmínkou účasti v soutěži bylo, aby Kornspitz měl typický vzhled – to znamená obalený v žitné mouce, dvakrát nařízlý, pokud možno posypaný nerozpustnou solí a kmínem. Hodnotil se nejen vzhled, ale i barva, vůně, tvar a samozřejmě chuť. Tato kritéria v podstatě má i zákazník, který v obchodech pečivo kupuje,“ vysvětlil Petr Mach, jednatel společnosti backaldrin s. r. o.

Dodal, že do soutěže se mohly přihlásit všechny pekárny, které vyrábějí Kornspitz. O soutěži firma informuje prostřednictvím zákaznického časopisu, podrobnosti jsou uvedeny i na webových stránkách. Nedílnou součástí propagace této soutěže jsou však obchodní zástupci firmy a technologové, kteří o podmínkách a přípravách soutěže pekaře průběžně informují. „Máme několik značkových výrobků, například PurPur chléb, Top korn a další, z nichž nejznámější je právě Kornspitz. Proto pořádáme i tuto soutěž, kterou však vnímáme i jako odměnu a poděkování pekařům za jejich každodenní práci. Jsme rádi, že Kornspitze takzvaně nešidí, že je dělají tak, jak se dělat mají,“ konstatoval jednatel Mach. *Petr Neckář*

ANKETA: CO PRO VÁS ZNAMENÁ ÚČAST V SOUTĚŽI KORNSPITZ PEKAŘ ROKU 2006?

Mgr. Jaroslav Pomp, mediální zástupce Delta pekáren a pekáren Odkolek (RAMILL Group):

„Naši filozofii je nabízet nejvyšší kvalitu za dobrou cenu, proto je pro nás důležité se poměřovat s konkurencí nejen doma, ale i v zahraničí. Soutěž Kornspitz pekař roku 2006 si již vybuodovala respekt, a proto nás úspěch v této soutěži těší a motivuje. Možnosti využití třetího místa v marketingové komunikaci nyní analyzujeme.“

Jindřich Skopec, majitel pekařství
Ing. Jiřina Ječná – RACIA:

„Účast v soutěži vnímáme jako prestižní záležitost. Je vidět, že se malé pekárny musí snažit, aby jejich produkty byly velmi kvalitní. Důležitá je kvalita, ne kvantita. Získané ocenění je pro nás známkou toho, že to, co děláme, neděláme špatně. Je to důkaz toho, že nejdeme špatnou cestou. Určitě o tomto úspěchu budeme zákazníky informovat v našich obchodech.“

Stanislav Hrubý, vedoucí pekárny Hrubý, Pardubice:

„Soutěž Kornspitz pekař roku 2006 vnímám jako vyvrcholení sezony. Pekaři zde předvádějí výsledky své výroby, prezentují své zkušenosti. Bohužel jsme neobsadili žádné z prvních míst, ale určitě se soutěže zúčastníme i v příštím roce. Pro pekaře je účast v této soutěži velkou prestiží. I když se Kornspitz dělá podle stejné receptury, pokud může být jiný. Mám čtyři vedoucí směn, každý dělá podle stejné receptury, ale každý Kornspitz stejně udělá jinak. Už to, že jsme se dostali mezi čtyřicet nejlepších, vnímám jako úspěch.“

Martin Mezera, technolog „Pekárny Martina“
– Blanka Mozdřeňová:

„Pekařina, to je umění. Ten, kdo vyhrál, určitě musel mít nějakou dobrou technologii. To, že jsme dostali cenu backaldrinu, beru jako poctu. To znamená, že jsme dobře dodrželi technologii. Jedná se skutečně o prestiž.“

Kornspitz®

pekař roku 2006

Pořadí	Počet bodů	Pekárna	Město
9.	8	Adélka a. s.	Pelhřimov
		AGRO MĚŘÍN, a. s.	Měřín
7.	11	ANDY Gastro spol. s r. o.	Ohrobec
4.	19	Blanka Mozdřeňová	Ostrava - Výškovice
		CVRČKOVICKÁ PEKÁRNA, s. r. o.	Praha - Štěrboholy
3.	20	DELTA PEKÁRNÍ a. s.	Brno
1.	29	ING. JIŘINA JEČNÁ – RACIA	Praha 5 - Radotín
		INTERSPAR	Praha - Štěrboholy
10.	6	JAN MERVART – MERVARTOVO PEKAŘSTVÍ	Praha 5
6.	12	JIZERSKÉ PEKÁRNÍ spol. s r. o.	Česká Lípa
		KOMPEK, spol. s r. o.	Kladno
		ODKOLEK, a. s.	Praha 5 - Nové Butovice
		PEKÁRNA HRUBÝ s. r. o.	Pardubice
5.	15	Pekárna Velička	Ostrava - Petřkovice
		Pekařství Bočinec	Valtice
		Pekařství Janušovi	Bystřice p. Host.
		Pekařství Jozef Ondrušek	Červený Kostelec
		Pekařství Malinová s. r. o.	Nýřany
10.	6	Pekařství Paul s. r. o.	Mělník
10.	6	Pekařství Růžička	Znojmo
		Pekařství u Poláků	Roudnice n. Labem
8.	9	Pekast spol. s r. o.	Č. Budějovice
2.	22	PRIMA PEČIVO s. r. o.	Plzeň
9.	8	SMÉKALOVO PEKAŘSTVÍ spol. s r. o.	Vysoké Mýto
10.	6	Vokurka – racionální pečivo s. r. o.	Plzeň

Odkolek získal 100 % v Maďarsku

Společnost Odkolek se stala stoprocentním vlastníkem společnosti Vécsay, a fakticky tak ovládla pekárnské společenství, do něhož patří společnosti Duna-kenyer, Kovász, Interback, Delta Magyar Pékség, DSL a Obuda.

Celá skupina dosahuje ročního obrátu v hodnotě 22 milionů eur a v současné době je největší pekárnskou společností v budapeštském regionu s 2,5 milionem obyvatel. Pravděpodobně je i největší pekárnskou skupinou v celém Maďarsku – přesné měření podílu na pekárnském trhu však v zemi

neexistuje. „Pevně věříme v úspěch této akvizice,“ uvedl duchovní otec nadnárodní skupiny Marko Pařík, generální ředitel společnosti Ramill, která řídí i maďarské aktivity.

Maďarská skupina je součástí fúzujícího společenství Delta Pekárny a Odkolek, které je jedničkou na pekárnském trhu v celém středoevropském regionu. Začátkem roku 2007 po dokončení fúze bude ustavena nová nadnárodní společnost United Bakeries.

Jaroslav Pomp, ředitel pro vztahy s veřejností/PR Director
RAMILL Group



Vítězné soutěže Kornspitz pekař roku 2006 – Ing. Jiřina Ječná – RACIA; cenu převzali Jan Skopec a Jindřich Skopec.



Vítězný Kornspitz



Hodnocení Kornspitzů



EKO KOM
 AUTORIZOVANÁ OBALOVÁ SPOLEČNOST

V roce 2005 jste
 ve svých obcích
**vytrídili celkem
 360 000 tun**
 papíru, plastů,
 skla, kovů
 a nápojových
 kartonů.

Děkujeme vám.

www.ekokom.cz
www.jaktridit.cz
www.tonda-obal.cz

**Tatra[®]
 mléko**

**Tatra[®]
 TRVANLIVÉ
 chutné**

**Tatra[®]
 TRVANLIVÉ
 lahodné**

**Tatra[®]
 Grand
 9% tuku
 zahuštěné neslazené
 plnotučné mléko**

**Tatra[®]
 Classic**

**Tatra[®]
 Caffeino**

**Tatra[®]
 DO KÁVY A ČAJE
 Jesenka[®]
 zahuštěná slazená smetana
 zahuštěná slazená**

**Tatra[®]
 Piknik[®]
 zahuštěná slazená mléko
 zahuštěná slazená mléko**

**Tatra[®]
 Pikao[®]
 zahuštěné slazené mléko s kakemem
 zahuštěné slazené mléko s kakemem
 75g**

mléko Tatra, mléko pro každý den

Nestlé Česko sídlí v unikátní budově od Sekyra Group



Nestlé

Praha (red) – Centrála Nestlé pro český a slovenský trh přesídlila do nové budovy. Unikátní administrativní centrum pro tento mezinárodní potravinářský koncern vybudovala za zhruba 500 milionů korun vedoucí tuzemská realitní skupina Sekyra Group.

Moderní kancelářský objekt vyrostl v bývalém průmyslovém areálu modřanské čokoládovny ORION. Prosklená budova ve tvaru písmene U s pěti nadzemními a dvěma podzemními podlažími čítá zhruba patnáct tisíc metrů čtverečních využitelných ploch. Kromě velkoplošných kanceláří (tzv. open-space prostory) pro 350 zaměstnanců, otevřených do prostorného atria plného zeleně, zahrnuje objekt také konferenční a školicí centrum, vývojovou kuchyň, senzorickou laboratoř, jídelnu pro zaměstnance, firemní prodejnu a další prostory pro technické zázemí.

„Společnost Sekyra Group splnila všechny náročné požadavky a vytvořila pro naše zaměstnance skutečně moderní pracovní prostředí, umožňující pružnější komunikaci. Věřím, že se zde všichni naši zaměstnanci budou dobře cítit,“ uvedl generální ředitel Nestlé Česko Peter Svensson.

Výstavba objektu, kterou zajišťovala společnost Metrostav, trvala více než rok. Budově dominuje probarvené fasádní sklo, které objektu propůjčuje charakteristický vzhled černého hranolu. Hlavnímu průčelí budovy vévodí výrazný prvek vystupující hmoty konferenčního sálu. K dalším zajímavostem budovy například také patří vodní stěna o rozměrech 3,5 x 7 m s tekoucí vodou, terasa o ploše 250 m² z tropického dřeva s výhledem na Vltavu

a nepřímé speciální osvětlení atria pomocí reflektorů a zrcadel zavěšených na ocelové konstrukci zastřešených atria. Administrativní prostory jsou navrženy jako otevřené velkoprostorové kancelářské plochy, které jsou volně propojené s prostorem atria. Vnitřek budovy umožňuje díky velkorysému prosklení výhled na levý břeh Vltavy i na vilovou zástavbu na modřanském břehu. V suterénu je 144 parkovacích stání, další místa jsou v blízkém okolí.

Stavba centrály Nestlé je významným krokem k revitalizaci průmyslové zóny v Praze-Modřanech. Je první etapou zhodnocení zhruba sedmihektarového areálu, který společnost Sekyra Group odkoupila v roce 2004. V příštích letech společnost plánuje postavit v této lokalitě až 250 bytů, ve výhledu jsou také nové kanceláře. „V další etapě chceme do areálu investovat ještě 1,5 miliardy korun,“ nastínil plány Leoš Anderle, výkonný ředitel pro oblast developmentu Sekyra Group. Výstavba celého areálu, jehož atraktivitu zvyšuje výborné dopravní spojení do centra, ale například i dostatek zeleně, nedaleké golfové hřiště či cyklistická stezka podél Vltavy, by měla být dokončena do roku 2010.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Investor: Sekyra Group, a. s.
Developer: SG Property, s. r. o., člen skupiny Sekyra Group
Architekt: Ing. Arch. Martin Kotík, ateliér Omicron K
Generální dodavatel: Metrostav, a. s., divize 6
Nájemce: Nestlé Česko, s. r. o.
Celková výše investice: cca 500 milionů korun

ZAJÍMAVOSTI OBJEKTU:

- podlažní plocha budovy cca 15 000 m²
- terasa o ploše 250 m² z tropického dřeva s výhledem na Vltavu
- sprinklery v garážích i kancelářských prostorech
- kamerový systém s digitálním záznamem všech prostor
- vodní stěna o rozměrech 3,5 x 7 m s tekoucí vodou
- nepřímé speciální osvětlení atria pomocí reflektorů a zrcadel zavěšených na ocelové konstrukci zastřešených atria

O SPOLEČNOSTI NESTLÉ ČESKO, s. r. o.

Nestlé, mezinárodní potravinářská společnost s ústředím ve Švýcarsku, vstoupila do české výroby cukrovinek jako strategický partner počátkem 90. let 20. století. Společnost Nestlé Česko, s. r. o., s ročním objemem tržeb přes 8 mld. Kč patří mezi přední tuzemské potravinářské podniky. V ČR ve svých závodech ZORA Olomouc a SFINX Holešov vyrábí Nestlé čokoládové a nečokoládové cukrovinky pod místními značkami jako ORION, MODRÉ Z NEBE, BON PARI, DELI, LENTILKY, ANTICOL a další. Nestlé také uvádí na český trh značkové potraviny pod mezinárodními značkami – tyčinky KIT KAT, rozpustnou kávu NESCAFÉ, kulinářské výrobky MAGGI, kojeneckou výživu a svačkové cereálie NESTLÉ a krmitiva pro domácí zvířata PURINA, FRISKIES a DARLING. Prostřednictvím společnosti Schöller uvádí rovněž na trh zmrzliny MANHATTAN, CORTINA, EXTREME, LA CREMERIA.

Rozhovor s generálním ředitelem společnosti TYMBARK – MASPEX CZECH s. r. o. (bývalý Maspex – Walmark, s. r. o.) Ing. IGOREM LIČKEM

1. Za poslední dva roky Vaše společnost prošla velmi dynamickým obdobím. Můžete nám ve zkratce shrnout, jakými změnami vaše společnost prošla a co ji čeká?

Ano, máte pravdu, k 1. 1. 2005 došlo k odkoupení aktiv divize potravin společnosti Walmark, a.s. společností Maspex Czech. Od března 2005 až do září tohoto roku tyto společnosti působily pod názvem Maspex – Walmark, s.r.o. Samozřejmě se nejedná o změnu jedinou. Kromě toho se v červnu 2005 stěhovalo celé naše logistické centrum ze severní Moravy do jižních Čech.

2. Tedy, od září 2006 máte opět nový název, jaké vás k tomu vedly důvody?

Důvody opět sahají do historie. Společnost Maspex Czech na českém trhu působí od roku 1999. Název, ve kterém se vyskytovalo slovo Walmark, nám zaručoval určitou kontinuitu směrem k našim obchodním partnerům. Bylo třeba, abychom pro naše dodavatele i odběratele byli stále dobře identifikovatelní. Po uplynutí této přechodné doby byl vystřídan dočasný název Maspex – Walmark za nový suverénní název TYMBARK – MASPEX CZECH s. r. o.

3. Nastaly ve společnosti v souvislosti s novým názvem nějaké další změny?

Změny, které v současné době postupně nabíhají, se týkají firemní identity. Cílem je jak interní tak externí jednotná a zřetelná komunikace. Jed-

ná se o co nejlépejší systém uspořádání identifikačních znaků a symbolů. Po této stránce TYMBARK – MASPEX CZECH s. r. o. bude komunikovat jasně, jednoduše a originálně nejen směrem k našim klientům, ale i ke spotřebitelům.

4. Můžete nám to více přiblížit?

Základem je slovo Tymbark, které bude jednotným komunikačním prvkem celé skupiny Maspex Group, působící nejen v zemích východní Evropy, ale rovněž v Asii, Americe atd.

Chceme být nadnárodně identifikovatelní a rozpoznatelní. Tento fakt je pro společnost, jako je Maspex Group, v dnešní době již nutností.

5. Budou mít tyto změny vliv na vaše produktové portfolio?

Hlavní změny v našem portfoliu nastaly již minulý rok, kdy se díky již výše popsané fúzi portfolio rozšířilo. Základem jsou dominantní značky, které patří mezi leadery na trhu.

Jedná se o Relax, Figo, Kubík a Originál River. Dále do našeho spektra patří Senza, Carotella a Caprio a Márka. Máme také suché/instantní portfolio, kde stojí za zmínku La Festa – cappuccina a horké čokolády, Coffeeta – instantní smetana, Ek – land – instantní čaj a samozřejmě další výrobky.

6. Řeknete nám nějaké základní informace o vašich hlavních značkách?

Samozřejmě, značka Relax patří mezi nejsilněj-

ší značky na trhu JNSD (džusů, nektarů a ovocných nápojů) v ČR. Sama má velmi široké spektrum. Kromě jednotlivých řad velmi slušně na trhu boduje subbrand Relax Fitness.

Před rokem jsme obnovili designy a vylepšili příchutě v hlavních řadách džusů a nektarů. Konkrétně mluvím o Relax Premium a klasické řadě. V první polovině roku 2006 jsme pod značkou Relax uvedli na trh novou pomerančovou řadu a novinku Exotica.

Tyto změny nám nejen potvrdily roli leadera na trhu JNSD v 1L kartónovém balení, ale celkově tento status posílily.

Co se týká dětských značek, obrovský úspěch jsme zaznamenali s uvedením Kubík Play na jaře. Nicméně klasický Kubík ve skle a brand Figo si vedou také velmi úspěšně a potvrzují svá místa mezi top dětskými značkami na českém trhu.

7. Můžeme na podzim očekávat něco nového? Představíte nějaké nové, popř., modifikované produkty, či řady?

Relax představí nové exotické příchutě v 1L kartónovém balení, které vhodně doplní stávající řady.

Co se týká modifikace, řadu Relax 2L PET jsme obohatili o Magnesium. Tento benefit je zviditelněn na etiketách. Řada 2L PET byla modifikována, a to i co se skladby příchutí týče. Nápoje se nyní prodávají v těchto variantách: Multivitamin ACE, Pomeranč, Černý rybíz a Lemon Grep – který je novinkou.

8. Jakou podporu prodeje plánujete?

Na podporu všech stěžejních značek je plánována velmi atraktivní marketingová komunikace. Relax bude mediálně prezentován v odborném a zábavném tisku, samozřejmě v TV a na internetu. Abychom byli našim spotřebitelům co nejlépe, budeme realizovat podporu v místě prodeje. Neméně významnou motivací pro zákazníky budou také slevové akce. Podpora bude vrcholit v předvánočním období.

Co se týká Kubík, opět si „budeme hrát“. Pro děti je připravena společenská hra, která je komunikována na jednotlivých balení Kubík ve skle 0,33L a na webových stránkách. Na Kubík se v těchto dnech objeví také silná kampaň v TV.

Pro značku Figo je připravena celorepubliková soutěž o zájezd do Disneylandu a o další vtipné ceny – vše bude opět uvedeno na obale, na webových stránkách a pomocí POS materiálů.

9. Můžete nám závěrem shrnout všechny podstatné informace?

Velmi rád. Od 1. 9. 2006 na trhu působíme pod názvem TYMBARK – MASPEX CZECH s. r. o.

S novým jménem přichází i budování jednotné firemní identity. Co se týká portfolia, se značkou Relax potvrzujeme roli leadera trhu. Figo je 2. na trhu dětských značek a Kubík je jedinečný produkt, který nemá konkurenci. Pro všechny zmíněné značky je na tento podzim připravena velmi zajímavá a silná podpora prodeje.



Ocenění Chut' jižní Moravy získaly výrobky:



Okurky Znojmia



Džem meruňkový výběrový



Okurky Moravanka Znojmia



Ocenění Klasa získala Kunovjanka

Hamé získalo ocenění – Chut' jižní Moravy



Regionální agrární komora Jihomoravského kraje ve spolupráci s Jihomoravským krajem vyhlásily soutěž, která má za cíl zviditelnit potravinářskou produkci celého Jihomoravského kraje. Jihomoravský kraj je s 20% republikovým podílem zemědělské produkce i krajem potravinářství, ale v současné době jeho produkce výrazně klesá. Soutěž Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2006 a Potravinářský výrobce Jihomoravského kraje 2006 si klade za cíl podporu výroby kvalitních surovin a finálních výrobků od výrobců v celém Jihomoravském kraji.

Soutěž spolupořádají Jihomoravský kraj s Regionální agrární komorou Jihomoravského kraje a Krajským informačním střediskem pro rozvoj zemědělství a venkova Jihomoravského kraje.

V prvním ročníku této ankety obdrželo ocenění při slavnostním vyhlášení soutěže téměř 30 potravinářských producentů. Jedním z oceněných je i potravinářská společnost Hamé, která obdržela hned 3 ocenění s možností využívat logo Chut' jižní Moravy (Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2006). Hodnotícím kritériem soutěže byly vlastnosti: inovativnost, sensorické posouzení, použité materiály, suroviny a způsob výroby, design výrobku. Mezi oceněné výrobky společnosti Hamé patří Džem meruňkový výběrový, Okurky Znojmia a Moravanka Znojmia.

Hamé získalo během měsíce další z řady ocenění, které vystihuje kvalitní tuzemský výrobek. Na konci měsíce srpna obdrželo Hamé již devátou značku Klasa pro své výrobky. Tentokrát se jí stala zeleninová směs Kunovjanka.

Hamé obdrželo další Klasu

Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství kvalitním domácím potravinářským a zemědělským výrobkům národní značku kvality KLASA. Národní značka kvality KLASA slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při identifikaci typických regionálních produktů a prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami.

Jednou z prvních společností, které získaly toto ocenění, je i potravinářská společnost HAMÉ. Od roku 2003, kdy značka KLASA vznikla, získalo HAMÉ 9 certifikátů pro své produkty, které vyrábí v České republice a splňují přísná pravidla pro získání tohoto certifikátu. Ocenění výrobku značkou Klasa vnímá HAMÉ jako jeden z významných prvků komunikace kvalitního produktu k zákazníkům. HAMÉ informuje o výrobcích s označením KLASA nejen na etiketách svých produktů, ale účastní se řady akcí, které jsou ve spojitosti s KLASOU organizovány. Zejména se

jedná o účast na veletrzích a výstavách v České republice, ale i v zahraničí, dále účast na ochutnávkových akcích RoadShow apod. Nedílnou podporou produktů s označením KLASA jsou ze strany HAMÉ propagační materiály, POS materiály a televizní reklama.

Na veletrhu Země živitelka v Českých Budějovicích obdrželo HAMÉ další ocenění, tentokrát pro zeleninovou směs Kunovjanka, která je dodávána na trh pod značkou HAMÉ a prémiovou značkou ZNOJMIA. Jedná se vedle Okurek a Moravanky o další zeleninový výrobek společnosti HAMÉ, jenž získal toto ocenění.

Kunovjanka je směs zeleniny v kořeněném sladkokyselém nálevu vhodná k salátům či jako výborná příloha k pokrmům.

PRODUKTY S OZNAČENÍM KLASA ZE SPOLEČNOSTI HAMÉ:

Lečo s klobásou
Májka
Džem jahodový výběrový
Kečup sladký
Kojenecká výživa jablečná
Okurky Znojmia
Moravanka
Kunovjanka

Kvalitnější rajský protlak a jablečné pyré z Hamé

Kečup se stal v posledních letech fenoménem, v dochucovacích přípravcích a to nejen v ČR, a velmi rychle snížil oblibu u konečných spotřebitelů do té doby dominující hořčici. Kečupy má v kuchyni snad každá domácnost ať už v diskontním provedení, nebo v prémiové kvalitě. Společnosti zabývající se výrobou kečupů a rajského protlaku přinášejí zákazníkům nejrůznější chutě, balení a kvalitu. Jednou ze společností, která neustále inovuje své výrobní závody, je společnost Hamé, která investuje do modernizace výrobního závodu v Podivíně, a to do zařízení na

zpracování rajčat a na zpracování jablek pro kojeneckou výživu. Hodnota tohoto zařízení přesahuje investici 14 mil. Kč.

Jedná se o italskou technologii se stíraným vnitřním povrchem, která je řízena digitální PC jednotkou. Hlavním benefitem moderní linky je její „šetřná“ technologie, která zachovává u zpracovávaného ovoce a zeleniny jeho přirozené vlastnosti, tj. sensorické a konzistenční charakteristiky. Výkon nového zařízení se zvýší na zpracování téměř 500 tun rajčat za 24 hodin (pro představu se jedná o cca 1,5 milionu hotových kečupů), což

umožní Hamé daleko lépe pokrýt odběratele jak v tuzemsku, tak i v zahraničí, kam Hamé své výrobky exportuje.

Společnost Hamé, která je nejvýznamnějším hráčem na českém trhu v sortimentu kečupů a rajského protlaku, dodává na trh přes 70 druhů produktů z této suroviny pod značkou Hamé, ale hlavně pod svoji prémiovou značkou Otma.

V Podivíně Hamé vyrábí rajčatový protlak a především sladkou produkci, mezi kterou patří ovocné kojenecké výživy, džemy, povidla, ovocné náplně pro pekaře apod. V letošním roce pro-

investuje do výrobně technologických zařízení pro výrobu kojenecké výživy společnost Hamé více než 120 mil. Kč. Tato investice výrazně pomůže daleko lépe vykrýt požadavky odběratelů z Evropské unie či ruský hovořících zemí. Společnost Hamé z výrobního provozu v Podivíně dodává i pro izraelský trh kojenecké výživy s označením Kosher nebo džemy na Kanárské ostrovy.

Marcela Mitáčková
ředitelka marketingu Hamé, a. s.

Mlékárna TPK Hodonín



Mlékárna v Hodoníně se již několik desetiletí zabývá výrobou tavených sýrů. Během let produkovala i jiné mléčné výrobky, ale tavené sýry zůstaly. Ze státního podniku Lacrum po privatizaci vznikla společnost TPK, která byla v roce 1999 odkoupena od původních majitelů francouzskou společností „Bongrain“. Francouzský majitel vnesl do řízení nová pravidla a nápady, ale vše s myšlenkou zachování původních značek.

Vstup České republiky do EU v roce 2004 znamenal pro všechny výrobce potravin živočišného původu několik změn, které se samozřejmě nevyhnuly ani závodu v Hodoníně. Jednalo se o změny jak stavební, tak i organizační. Všichni zasvěcení do dané problematiky vědí, co to pro výrobce znamenalo, pokud chtěli produkovat i po vstupu našeho státu do EU. Jelikož závod v Hodoníně fungoval již desítky let, musela společnost TPK, potažmo její majitel „Skupina Bongrain“, vynaložit nemalé finanční prostředky na úplnou modernizaci výrobních a skladovacích prostor. Vše dle stanovených legislativních podmínek. Byla postavena nová výrobní hala, ke které byly přidruženy renovované staré budovy – na jedné straně příjem a příprava suroviny, na straně druhé expediční chladárna. Z celého komplexu vznikl nový vý-

robní závod, splňující veškerá pravidla a podmínky z hlediska legislativy, ale i těch nejnáročnějších zákazníků (Makro, Lidl apod.).

Náš závod klade velký důraz na vysokou a stabilní kvalitu výrobků. V tomto duchu je zaveden systém řízení jakosti dle normy ISO 9001:2000 spolu se systémem kritických bodů HACCP a také s důslednou kontrolou dopadů naší výroby na životní prostředí dle normy ISO 14 001:2004. Všechny tyto systémy dohromady tvoří „Integrovaný systém řízení“ společnosti TPK, který je veden řídícím výborem společnosti. QMS je certifikován spolu s HACCP od roku 2004. V letošním roce jsme úspěšně prošli certifikací EMS. Během dozorových auditů na systém řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti nebyly shledány žádné neshody, pouze byla dána některá doporučení. Existují samozřejmě i další požadavky a standardy pro výrobce potravin a především výrobce živočišných produktů. Jsou to například standardy řetězců (IFS, BRC), které zatím certifikovány nemáme, ale předpokládáme jejich certifikaci do konce tohoto roku, popř. začátkem příštího. Každopádně, jelikož jsme dodavatelé většiny řetězců v České republice, ale i některých do zahraničí, jsme ročně povinni absolvovat jejich kontroly – audity. Žádná z těchto kontrol neshledala žádné závažné nedostatky, spíše naopak byla výroba v závodech Hodonín hodnocena na vysoké úrovni.

Každý rok uvádíme na trh nové výrobky – nejen receptury, obaly, ale i zcela nové nápady. Tvůrci těchto novinek jsou týmy útvarů výzkumu – vývoje a také marketingu. Společnost TPK má ve vedení těchto útvarů zahraniční odborníky se širokou praxí a zkušenostmi. Vývoj inovací a novinek je řízen

ze závodu Hodonín i pro některé zahraniční filiálky „Skupiny Bongrain“.

Samotná „výroba“, u nás nazývána útvar průmyslu, je řízena prakticky a odborníky s dlouholetou mlékárenskou praxí. Důležitými členy jsou samozřejmě i mladí odborníci. Zdánilivě bez zkušeností, ale s čerstvými nápady a pohledy na danou problematiku.

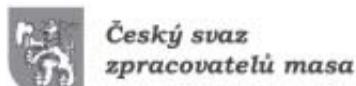
Denně jsou vyhodnocovány všechny klíčové proměnné, které mohou jakýmkoli způsobem ovlivnit jakost. Jsou důkladně kontrolovány vstupy na všech úrovních, mezioperační procesy – tedy ty samotné ve výrobě, a je následně nastavena důsledná kontrola před uvolněním do trhu. Výrobky kontroluje vnitropodniková laboratoř, která úzce spolupracuje s akreditovanými laboratořemi. Má ve svých postupech nastaven systém autokontrol, kruhových testů – i mezinárodních – a neustálé školení a profesionalizaci personálu.

Shrnuto v jedné větě, závod TPK Hodonín během své existence vytvořil tým odborníků a praktiků, kteří řídí všechny procesy uvnitř společnosti s cílem – spokojený spotřebitel.

Miroslava Kožuchová, vedoucí útvaru jakosti



TRUMF International uspořádal „Fotbalový turnaj masokombinátů“



I letos se rozhodla společnost TRUMF International s. r. o., výrobce koření a kořenících směsí pro potravinářský průmysl, uspořádat tradiční „Fotbalový turnaj masného průmyslu – SE LVÍČKEM NA PRSOU“.

Již 3. ročník proběhl počátkem září v Kozlovicích u Přerova za účasti zástupců 33 masokombinátů z celé České republiky a Slovenska. Turnaj probíhal pod záštitou Českého svazu zpracovatelů masa. Fotbalový turnaj zahájil zástupce společnosti TRUMF International spolu s Janem Katinou, ředitelem Českého svazu zpracovatelů masa.

Pro všechny přítomné byl připraven opravdu bohatý program. Hráčům byl k dispozici masážní salon a jejich „drahé polovičky“ mohly využít služeb vizážistky a tetovacího salonu, který nabízel malování henou. Pro většinu hostů byl největším „tahákem“ astrolog a nemalé pozornosti se také těšil karikaturista a kouzelník s mikromagií.

Návštěvníci ocenili i bohatou nabídku míchaných nápojů, které přišly

v teplém zářijovém dni opravdu vhod. Po skončení fotbalového turnaje vystoupila skupina Smokie Revival, Tina Turner a Suzi Quatro a sklídila obrovský potlesk.

A jak vlastně dopadl fotbalový turnaj? Na třetím místě se umístil masokombinát Maspro Hodonín, s. r. o. druhé místo obsadila firma Xaverov a. s. a první místo obhájila již potřetí Jihočeská drůbež Vodňany a. s.

Vyhlášení výsledků uzavřela bohatá tombola a začala volná zábava spolu s hudební skupinou BENE, která zvedla ze židli téměř všechny přítomné.

Už teď se můžeme těšit na další ročník, protože pozitivní reakce hostů nás utvrzují v tom, že jsme se vydali správnou cestou. *Ing. Ladislava Kosíková TRUMF International s. r. o.*



ÚOHS: J&T může ovládat tři uzenáře včetně Masozávodu Krahulčí

Brno (bo) – Investiční skupina J&T může ovládat firmy KMOTR – Masna Kroměříž, Vysočina a Krahulčí – Masozávod Krahulčí. Úřad pro ochranu hospodářské soutěže (ÚOHS) povolil prodej tří uzenářských firem společnosti Českomoravský uzenářský podnik, který patří do skupiny J&T. Podíl fi-

rem po spojení naruší trh, sdělil novinářům mluvčí ÚOHS Kristián Chalupa. J&T dosud všechny tři společnosti spravovala pro jiné vlastníky.

Podle úřadu budou muset firmy i po fúzi čelit konkurenci velkých uzenářských firem, společností Kostelecké

uzeniny a Maso Planá, i regionálních výrobců. „Významný vliv na situaci na trhu má také přítomnost obchodních řetězců, které působí nejen v roli odběratelů se značnou hospodářskou silou, ale v některých případech i jako samotní producenti,“ doplnil Chalupa.

J&T má podíly třeba v Pražské energetice nebo pražské fotbalové Spartě.

Skupina J&T vznikla v roce 1993. Podniká hlavně v privátním a investičním bankovníctví, realitním developerství, zajišťování servisních služeb na veřejných trzích a poskytování poradenství i obchodování na kapitálových trzích.

Firma Krahulčí – Masozávod Krahulčí loni vykázala meziroční pokles tržeb o desetinu na 720 milionů korun.

Kvůli ozdravení své ekonomiky zrušila nebo omezila neziskové provozy a propustila skoro 150 lidí. Podnik s téměř osmdesátiletou tradicí tak nyní zaměstnává 282 lidí.

Závod Vysočina je dceřinou společností firmy KMOTR – Masna Kroměříž. Obě firmy dosud patří pod britskou Wallter Company Limited.

Z Ř U D – autor ceněných originálů

Moc pěkně si to mnozí čeští uzenáři zpackali. Levné a ještě levnější, takový je slogan obchodníků, kterému tak ochotně podléháme. Jinak to nejde, neprodali bychom, namlouváme si, přizpůsobujeme cenu a tím i kvalitu. Nejdříve jsme obětovali párky, špekáčky, měkké salámy, stručně řečeno, takové to „obyčejné“ zboží. Nenasytí trh se však nezastaví před ničím. A tak byly obětovány šunky, trvanlivé salámy, nakonec i fermenty, dříve pýcha českého uzenářství. Znáte to přece. „Lovecký salám“ za devadesát de-

vět...
Že to jinak nejde? Co když vyrábíte opravdové originály, které už podle názvu patří jedinému autorovi? Autorovi, který si dovoří nešidit. Příklady?

PÍSEČAN

Pozoruhodný atypickým tvarem i povrchem. A výraznou, při tom plnou chutí nejenom po koření, ale také po prvotřídním masu. Jemnost zrna a příjemná barva po paprice dělá z Písečanu ozdobu rautových stolů, ze kterých obvykle mizí jako první.

OTAVSKÁ KLOBÁSA

Z prvotřídní suroviny, jako všechny fermentované výrobky ZŘUD. Jemně kořeněná, decentní, nevtravná chuť. Specifická vůně a zejména pak pravá klobásová konzistence láká k dalšímu zakousnutí. Otava, to je ztělesnění pohody jižních Čech.

DRAČÍ KLOBÁSA

Na rozdíl od předchozí jemnosti příjemně „štípne“, což slibuje na první pohled papriková barva i vůně. Vzhled ji opravdu předurčuje být ozdobou tabule. Pikantnost pak k vytvoření opravdového zážitku z posezení s přáteli.

VALDŠTEJN

Určitě by si na něm pochutnal i slavný vévoda téhož jména, neodmyslitelně spojovaný s Chebem. Vybrané hovězí a vepřové, jedinečná směs koření, jímž je obalován. Následně zauzování a zrání nepřipouští zaměnit s jakoukoliv kopii.



ZEMĚDĚLSTVÍ • REZNICTVÍ • UZENÁŘSTVÍ • DISTRIBUCE

POLIČSKÝ POLIČAN

Namítnete, že Poličanů je na trhu spousta. Jistě. Ale jenom jeden je z Poličky. Když chcete spojit název výrobku s místem, kde podnikáte, musíme vtisknout punc jedinečnosti. Proto zákazníci vyhledávají „Poličský“ Poličan.

VÝBĚROVÁ ŠUNKA SPECIÁL (MISTR)

Řeč sice byla o fermentovaných výrobcích, bylo by však chybou nezmínit se o šunce, která je tak neodmyslitelně spojená se značkou ZŘUD. Čeho si na ní zákazníci cení? Hlavně toho, že

je z opravdového masa. Spolu s neopakovatelnou chutí, jejíž původ je tajemstvím chebských mistrů uzenářů.

Jakéže společné znaky nesou naše opravdové originály? Kvalitu a zase kvalitu. Také vystihují vkus zákazníků. Že to může říci každý? Jistě. Ne každý však může dodat, že za jeho zboží jsou koneční spotřebitelé ochotni dobře zaplatit. Originály od skupiny ZŘUD opravdu nejsou levné. Přesto se stává, že nestačíme vyrábět. Příkladem v době Vánoc, které se rychle blíží. Nechceme nic osídít, ani dobu zrání. A tak se stane, že toho, kdo přijde s objednávkou pozdě, musíme zklamat.

Jak optimistické je zjistit, že i v době borcení hodnot a honby za levností se najde dostatek zájemců o opravdovou kvalitu. ZŘUD proto v nejbližší době nabídne na trh další originály. Již dneska se mezi obchodníky proslýchá cosi o fermentovaném salámu ORLÍK či obdobným způsobem vyráběné BLANICKÉ KLOBÁSE.

Pokud potřebujete další informace, postačí vytočit telefonní číslo 800 187 654, ZŘUD už se o vás postará. Stejně tak děkuje za dosavadní přízeň a ujišťuje, že nezkame.

ZŘUD, a. s.

TRADIČNÍ
DODAVATEL
KOŘENÍ A ADITIV
PRO MASNÝ
PRŮMYSL A DALŠÍ
POTRAVINÁŘSKÉ
OBORY



Pěkný - Unimex s.r.o.
Areál Tesla Hloubětín
Poděbradská 56/186
180 66 Praha 9
tel./fax.: 284811130



Koření, kořenící směsi, aditiva,
kombi směsi, potravinářské technologie

Mrazárnám Plzeň - Dýšina se osvědčily pojezdny prodejny

U ovoce a zeleniny je v České republice soběstačnost na pouhých 40 procentech. Tento fakt potvrdil Jan Beran, ředitel Mrazíren Plzeň – Dýšina, které jsou dnes v ČR druhým největším provozem tohoto druhu. Uvedl, že do ČR tato firma dováží ve velkém maliny, ostružiny, ale i zmrazenou jablečnou dřev a meruňky. Je to především z Bulharska, Srbska a dalších jižních států. Vyrůstají i dovozy ovoce a zeleniny z Číny. Ta podle Berana hodně zpřísnila své normy na hygienu a potravinářskou nezávadnost a z roku na rok vzrůstá kvalita dovážených potravin. Všechny tyto potraviny pojme 9 velkokapacitních mrazírenských hal.

„Naši hlavní činností je skladování potravin-mraženého zboží. Prostory mrazíren mají kapacitu 62 tisíc metrů krychlových a chladírenské kapacity jsou o objemu 3 tisíce metrů krychlových.“ Mrazírna Dýšina vznikla v roce 1980, kdy byl postavený státní podnik a v roce 1991 došlo k výraznému zvětšení a přístavění hal. Od roku 1998, kdy bylo vypsané výběrové řízení, už není mrazírna objektem státu, ale vlastní ji několik fyzických osob. Jan Beran je jednou z nich. Od roku 1999 se také pozměnil název na Mrazírny Plzeň – Dýšina a. s. „Hlavní činností naší mrazírny je skladování mraženého zboží počínaje masem a masnými výrobky přes máslo až po zeleninu a ovoce. Základní teplota v mrazírenských halách je minus 18 stupňů Celsia, v některých halách je ale minus 21, minus 27 a v šesti zamrazovacích tunelech je dokonce minus 36 stupňů.“

NEJKVALITNĚJŠÍ OVOCE JE Z BALKÁNU

Přesto, že se neustále mluví o hlavních dovozech ovoce z Polska a Itálie nebo Španělska, Mrazírny Dýšina mají jinou zkušenost. „Nejkvalitnější ovoce dovážíme z Balkánu, Srbska, Makedonie a Bulharska, má víc cukru. Jde především o měkké ovoce a ze zeleniny o papriky a hrášek,“ uvedl Beran. Jen pro zajímavost dodal, že 50 % všech zamrazených borůvek ale pochází z Číny.

„Víme, že dovozy z Brazílie a Číny do budoucna přestanou. Změní se i současné nízké ceny. Podle mých odhadů to ale ještě bude trvat tak deset let, než k těmto změnám dojde, a tak obchodníci uvažují zcela racionálně a našim zemědělcům neradí vysazovat třeba jahodníky nebo rozšiřovat plochy

hrášku. Zatím proti konkurenci ze zmiňovaných zemí nemají šanci obstát. Raději bych nakupoval od tuzemských producentů třeba jahody nebo další ovoce. Jelikož vím, že nemohou konkurovat cenou, musel bych jim platit víc a samozřejmě mrazírna by na to brzy doplatila. To byly případy skleníkových hospodářství, která postupně vyklidila pole zahraničním dovozům. V jižních státech jsou pro pěstování ovoce nepoměrně snazší podmínky a na produkci se vynaloží mnohem nižší náklady.“

Ekonomika tak rozhodla zcela nemilosrdně o snížení produkce, která by jinak pro zachování konkurenceschopnosti musela být dotovaná. „Výjimkou je Švýcarsko, kde si převahu ovoce a zeleniny produkuje doma s velkými dotacemi od státu. Jsou dokonce na mnohem vyšší úrovni, než kam sahají dotace v EU. Švýcaři říkají, že si dotují své zdraví a své, doma vypěstované ovoce a zeleninu snědí doma, vyváží jen minimálně. Je to bohatý stát, který si tento určitý ekonomický luxus může dovořit. To není bohužel případ České republiky,“ říká Beran.



Na snímku je ředitel Mrazíren Plzeň – Dýšina a. s. Jan Beran s miskou zmrazených krásných malin a ostružin ze Srbska a Makedonie.

NOVÝ PROGRAM NA VÝROBU HOTOVÝCH JÍDEL

V Dýšině se ale „jenom“ nezamrazuje zboží, vše nasvědčuje tomu, že se brzy v nových prostorách rozjede zcela jedinečný výrobní program. Místní odborníci si vytypovali pár českých dobrých jídel a ta budou chrlit na lince ve velkém. Především se jedná o českou klasiku, jako je svičková na smetaně s knedlíkem, vepřové maso s knedlíkem a zelím a zhruba dvacet dalších jídel. „Jedna společnost má zájem o 30 tisíc porcí denně. Jsme schopni to kapacitně splnit a již nyní uzavíráme smlouvy na využití denní kapacity pro produkci hotových zmrazených jídel. S velkovýrobou se má začít již během dvou až tří měsíců.“ Některé recepty jsou dokonce z úspěšné soutěže „Babiččina plotna“, jejímiž účastníky byly jak Mrazírny Dýšina, Tescoma i Mora, na jejichž sporácích se vařila svičková a české knedlo, zelo, vepřo. Soutěž proběhla před zhruba třemi měsíci v obci Valeč na Karlovarsku a soutěžilo na 25 dvojic. Mezi profesionálními porotci byli i novináři jako laická porota. Dva nejlepší výrobky získaly první ceny a nejlepší kuchaři po sporáku. Jejich vítězné recepty převzaly Mrazírny Dýšina do výrobního programu, který již brzy spatří světlo světa.

O POJÍZDNÉ PRODEJNY JE ZÁJEM

Mrazírny Dýšina zamrazují nakoupené ovoce a zeleninu, maso z tuzemska i zahraničí a stejně tak i máslo a drůbež. Uskladňují zboží i některým masokombinátům. Při návštěvě Dýšiny jsme tam v areálu mrazíren mohli vidět vozy Kosteckých uzenin, z Xaverova, vodňanských drůbežářů a od dalších firem zpracovávajících maso a kuřata. Toto zboží včetně svého se jednoho dne ředitel Beran rozhodl nabídnout po dohodě s firmami, jimž zboží skladuje, formou pojezdny prodejen. „Byl jsem až překvapený, jak obrovský je zájem o tento nákup,“ řekl. „Vloni jsme to vyzkoušeli a po první pojezdny prodejny s velkým obrátem nastoupila další, až jich je dnes deset. Jezdí po venkově a staví u některých větších podniků uprostřed Plzně. Chtěli jsme konkurovat řetězcům a dát lidem zboží levněji, než je v řetězcích. Dnes víme, že to jde levněji. Marže v řetězcích je většinou 36 procent, nám stačí poloviční, 18 procent. U každé prodej-



Delegáti nedávného kongresu nevládních zemědělských organizací, který se konal na České zemědělské univerzitě v Praze - Suchdole, oslovili pracovníky obchodního oddělení Mrazíren Dýšina zmrazenými ovocnými dorty. Za dvě hodiny byly dorty způsobilé k ochutnávce, která byla pod taktovkou Sněhurky, názvu programu zmrazených hotových jídel.

ny se už po týdnu dostavil úspěch. Lidé si zvykli na čas, kdy přijíždí nebo kde pravidelně stojí a nakupují. Veškeré zboží je mražené, něco chlazené. Ráno vyjíždí prodejna naložená a objedná plzeňský region. Bohatě si tyto prodejny na sebe vydělají a pro lidi zejména z venkova je to velmi vítané. Ne každý má možnost dojet si autem za nákupem, takhle mají servis až skoro před dům,“ uvádí Jan Beran. Připouští, že největší tržby dělají ty prodejny, co stojí na stálém místě ve velkých městech, to ale neznamená, že by se upustilo od zajištění na venkov. I tam to má pro mrazírnu význam a je to pro ni i dobrá reklama. Děláme službu pro naše zákazníky a jsme přesvědčeni, že dobrou,“ uzavírá ředitel. Sortiment nabídky se tak postupně rozšiřuje. A co v prodeji vede? Jednoznačně zmrazená drůbež.

Eugenie Linková



**Drůbežářský
závod
Klatovy a. s.**



ul. 5. května 112
339 54 KLATOVY
tel.: +420 376 312 740
fax: +420 376 311 360
e-mail: dzklatovy@dzklatovy.cz
www.dzklatovy.cz

Naše společnost se zabývá především zpracováním kuřat, kuřecích dílů a drobů, výrobou kuřecích uzenin, specialit a polotovarů. Mezi novinky patří i celý grilovací program.



Champion
– kuřecí šunková pochoutka



Kuřecí aspik s brokolicí



Kuřecí kapsa plněná



Horní a
spodní
stehna
marinovaná



Kuřecí marinované
steaky



Kuřecí pánve
– směs s různými
druhy přísad

Kuřecí marinovaná
křídla s různými
druhy koření



Kuřecí
marinované
mixy

„Klatovské kuře – zdraví, které chutná“



Vše je ve velkohlíni pod dohledem počítačů s minimálním počtem pracovních sil. Producenti brojlerů si za velmi přísných podmínek prohlédli v Habrech nový provoz línny kuřat.



Kleci projíždějí na paletách jednodenní kuřata, která se následně vakcinují proti bronchitidě mlhou s účinnou látkou.

Kuřata jako podkvočnou

Habry – Jedna z největších brojlerových línny v Evropě zahájila nedávno činnost v Habrech na Havlíčkobrodsku. Akciová společnost XAVERgen, která patří do holdingu AGROTRADE, vybudovala línňářský komplex během roku a čtvrt s kapacitou 80 milionů jednodenních kuřat.

„Předpokládáme ale během pěti let navýšení této kapacity až na 100 milionů kusů. Zvýšenou produkci jednodenních kuřat chceme orientovat především na zahraniční trhy, nicméně prioritní pro nás je upevnění pozice na domácím trhu,“ uvedl generální ředitel firmy Miroslav Votýpka. Pro potřebu rozmnožovacích chovů se dováží rodičovský materiál Ross 308 od firmy Aviagen v ročním objemu 900 tisíc kusů z Anglie. Téměř veškerá potřeba násadových vajec je z vlastní produkce. Líňeň je vybavena technologií holandské firmy Hatch Tech a francouzské firmy Breuil Sa. Líňnutí má v Habrech dlouholetou tradici. Již od roku 1950 se jednodenní kuřata líhla ve společném „Mlékárenském družstvu“, následovala po sedmi letech modernizace a vlo-



Na snímku vlevo je Miroslav Toman, prezident společnosti AGROTRADE, a. s., jejíž jednou z dceřiných firem je i XAVERgen, a. s.

ni se management rozhodl líňeň zásadním způsobem zrekonstruovat a rozšířit kapacitu.

Producenti brojlerů to jen vítají. „V republice jsou tři línňářské společnosti, s Xavergenem máme velmi dobré zkušenosti. Dlouhodobě jejich jednodenní kuřata vykazují vysokou kvalitu a nemáme problémy s dodržováním termínů jejich naskladňování,“ řekl Tibor Čírč ze ZZN Rakovník. Tato společnost má velkovýkrm kuřat, v němž se šestkrát až sedmkrát za rok vyskládňují brojleři a v zápětí naskladňují jednodenní kuřata. V jednom zástavu je 120 tisíc kuřat. Ve stejném duchu hovořil i Jaroslav Novotný, zootechnik ZD Roštýn z Hodic na Vysočině. Navíc jsou tuzemská jednodenní kuřata oproti dováženým podle jeho slov kvalitativně srovnatelná a o více než korunu levnější a jejich cena se drží na úrovni necelých sedmi korun za jedno. Tato firma v každém zástavu vykrmí na 40 tisíc kuřat.

Nový provoz si prohlédli i ústřední

ředitel Státní veterinární správy Milan Malena. Pochvaloval si to, že v takovém moderním provozu s absolutní kontrolou a špičkovou úrovní hygieny a sanitace salmonela nebude mít už pro svůj výskyt živnou půdu. Není totiž žádným tajemstvím, že v podílu salmonel v halách, kde jsou v ČR umístěné nosnice, na tom nejsme ve srovnání s ostatními nejlépe. „Provoz odpovídá vysokým veterinárním nárokům EU kladeným na potravinářské a zemědělské provozy evropskou, ale samozřejmě i naší legislativou,“ řekl Malena. „Parametry tohoto provozu zaručují bezproblémový výstup produktů v této konkrétní potravní vertikále, a to velmi vítáme,“ dodal Malena.

Uvedl, že Česká republika od 1. 1. 2007 přistoupí k národnímu programu tlumení salmonel v potravním řetězci a tento provoz je podle něj zárukou zdravotní nezávadnosti a kvality drůbežního masa. Investice nového provozu přišla na 200 milionů korun a doba návratnosti je kolem 6–7 let.

Text a foto Eugenie Linková

Stát pomůže drůbežářům, které poškodila ptačí chřipka

Praha (bo) – Stát finančně pomůže chovatelům drůbeže, které letos poškodila ptačí chřipka a následný pád cen. Vláda schválila materiál ministryně zemědělství Mileny Vicenové, který počítá s dotacemi pro postižené drůbežáře za celkem až 247 milionů korun. Dotace budou rovným dílem pokryty ze státního rozpočtu a fondů Evropské unie.

Vicenová po jednání vlády novinářům řekla, že čeští chovatelé při jarní vlně ptačí chřipky obstáli dobře a také důvěra českých spotřebitelů v tuzemské drůbeží maso nebyla výrazně poškozena. „Nicméně následně byl resort postižen masivními dovozy ze zahraničí. Proto jsem velice ráda, že vláda urychleně projednala materiál, který umožní tuto podporu,“ uvedla Vicenová.

Ministryně ale upozornila, že na vyplacení podpor českým drůbežářům zbývá málo času. „Musíme je vyčerpat do konce letošního roku, proto jsem tento materiál okamžitě předložila vládě,“ prohlásila Vicenová.

Podpora může být využita například na vyrovnání části ztrát způsobených likvidací a zpracováním násadových vajec, likvidací mláďat, předčasnou porážkou některých reprodukčních hejn, prodloužením dočasných pozastave-

ni produkce na déle než tři týdny, dobrovolným snížením výroby omezením chovu mláďat či předčasnou porážkou slepic připravených ke snášce. V Česku se letos objevilo několik případů ptačí chřipky. Chovatelé v okolí nesměli například chovat ptáky ve volném výběhu. V území kolem nálezu platil také zákaz přesunu drůbeže, vajec, podestýlky a krmiva a omezení vstupu lidí do drůbežáren, což mělo nepříznivý vliv na ekonomiku drůbežářských podniků.

Roční produkce drůbežního se v Česku pohybuje něco přes 300 000 tun živé hmotnosti. Obavy spotřebitelů z ptačí chřipky srazily letos v zimě v některých evropských zemích poptávku po drůbežím o desítky procent. V Česku měla nákaza podstatně menší vliv na objem odbytu drůbežního, klesly ale jeho ceny, a to především vlivem dovozu levných přebytků z jiných států.

Značení vajec

Stížnosti českých producentů vajec proběhly i tiskem. Asi většina z nás si ozkusila, co je to, když se vám do připravené amolety jako páté rozklepnuté vejce dostane pukavec. Zuříte a vyhodíte vše do záchodu, ti vznětlivější z okna i s hrníčkem nebo amoletníkem. Vejce z Polska tuto radovanku navíc připravují dost často. Proč? Neexistují tam v takové míře jako u nás velkochovy, a než se od malých producentů „posbírá“ tolik vajec na vyřízení kamionu, trvá to řadu dní. V supermarketu Lidl nemáte na výběr ale jinou možnost. V dalších supermarketech je tomu tak napůl v případě českých a polských nebo litevských vajec. Jak se má tedy bránit spotřebitel? Chce-li česká vejce, jak má postupovat při výběru v obchodě?

Podle Františka Nováka, zastupujícího Svaz producentů vajec by spotřebitel měl na krabičce zjistit:

- váhovou a jakostní třídu – 1. jakost a S, M, L, XL
- výrobce nebo distributora
- číslo třídirny – pokud je tříděno v ČR, tak CZ, a číslo třídirny přidělené SVS
- datum minimální trvanlivosti – 28 dní od data snášky, obchod má na prodej pouze 21 dní.

Na vejci:

- 1) číslo – typ chovu – 3 klecový chov
- 2) písmena země původu – např. CZ, PL, SK
- 3) číslo chovatele – v tuzemsku 4místné číslo

Z téhož zdroje získali novináři i ujištění, že v Polsku se krmí drůbež masokostní moučkou, což spotřebitel neví, ale měl by to vědět.

Eugenie Linková



Firma ESSA, spol. s r. o. (koření ALMI) přijme:

Obchodního manažera divize koření a technologických přípravků.

Požadujeme praxi v masném průmyslu, komunikativnost, znalost práce na PC, řidičský pr. sk. B, ochotu cestovat v rámci ČR.

Nabízíme zázemí úspěšné firmy, školení, osobní automobil, PC, telefon. Ohodnocení dobrého výkonu. Nabídky včetně CV a foto zašlete do redakce ŘUN.

**Tel.: 296 374 656, 296 374 657
E-mail: agral@agral.cz**



Hospodáři, slepice mě strašej, že prej je jim blbě, že maj asi chřipku! (sch)

Neomezujte práva spotřebitelů, vzkazují pivovarníci do Bruselu

ING. FRANTIŠEK KRAKEŠ, ING. JAN VESELÝ, ČSPS

Praha - Ve druhé polovině září připravila DG SANCO, Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele Evropské komise, vydání návrhů, které by měly výrazněji ovlivnit práva spotřebitelů v oblasti konzumace piva, vína a alkoholických nápojů a institucionalizovat regulaci jejich spotřeby. Vydaná opatření by měla mít platnost v celé Evropské unii. Návrhy jsou podloženy výzkumy, které byly shrnuty do zprávy „Alkohol v Evropě“, zveřejněné 1. června 2006. Zpráva vešla ve známost i jako Andersonova zpráva - podle Dr. Petera Andersona z britského Institute of Alcohol Studies (Institut studií o alkoholu). O této instituci je známo, že jejím cílem je rozšiřovat principy úplné abstinence konzumace alkoholických nápojů.

Nařízení by se mělo týkat všech členských států EU bez rozdílu a mělo by obsahovat návrhy postupů v oblasti danové, tedy podstatné zvýšení cen v důsledku maximálního zvýšení spotřební daně, dále umístění varování na obalech všech druhů alkoholických nápojů, včetně těch, které obsahují alkohol málo, omezení možnosti nákupu alkoholických nápojů na vybranou síť licencovaných prodejen, stanovení hodin, kdy je možné alkohol nakupovat, a v neposlední řadě by měla být zakázána reklama a sponzorství pro výrobu alkoholických nápojů.

Konečným cílem, který Dr. Anderson sleduje, je:

- Prohibice - úplný zákaz výroby alkoholu a jeho prodeje může problémy související s požíváním alkoholu redukovat. Nicméně v současné Evropě je politicky neakceptovatelný.
- Určování, resp. omezování množství dostupného alkoholu cestou dramatického snížení počtu prodejen alkoholu, výrazného zkrácení prodejní doby v obchodech a restauracích.
- Znárodnění - redukovat prodej alkoholu prostřednictvím státem vlastněných prodejních míst a vytvoření státního monopolu na velkoobchodní i maloobchodní prodej alkoholu. Avizované vydání návrhů DG SANCO přimělo Brewers of Europe (dále jen BoE), lobbistickou organizaci tvořenou 22 národními svazy evropských pivovarníků k tomu, aby nechala vypracovat alternativní studii na základě důkladného zkoumání zveřejněných materiálů o dopadu alkoholu na populaci. Zkoumány byly různé aspekty konzumace alkoholu - od nezřízeného pijáctví po umírněnou konzumaci - a s nimi důsledky, které to přináší evropské populaci. Zpráva s názvem „Nezávislá zpráva o problematice konzumace alkoholu v Evropě“ byla vypracována renomovanou konzultantskou firmou WEINBERG GROUP. Ta zkoumala nejnovější současné poznatky v oblasti konzumace alkoholu. Zjišťovala, jaký je vztah mezi konzumací alkoholu a kulturními rozdílnostmi v jednotlivých zemích Evropy, zkoumala souvis-

losti mezi celkovou konzumací alkoholu a zvyklostí pit s následnými sklony k násilí, analyzovala, jaká jsou rizika a výhody umírněné konzumace alkoholu. Dále se zabývala též škodlivými sociálními důsledky spotřeby alkoholu a také vlivem alkoholu na mladistvé. Zjistila, že pokud je alkohol konzumován v umírněné podobě, celkové výhody spotřeby jsou významné.

Studie byla následně podrobena opo-
nentuře na panelové diskusi 6 renomovaných nezávislých expertů, lékařů a vědců z amerických a evropských lékařských institucí vedených profesorem M. Harvey Brennerem, profesorem zdravotní politiky a managementu John Hopkins University z USA. Profesor Brenner je uznávaným vědeckým pracovníkem též na dalších univerzitách v USA a Německu. Panel, pro objektivnost rozhodování bez účasti zpracovatelů, přijal mnoho závěrů. Především z nich vyplývá, že Weinbergova zpráva je hodnocena jako vyrovnaná a veskrze objektivní. Obsahem vytvořené zprávy je objektivní pohled na současné, vědecky fundované názory na problematiku konzumace alkoholu v Evropě. Experti také vyslovili obavy z rostoucí tendence přičítat následky nadměrného užívání alkoholu všem způsobům konzumace alkoholu, která by ve svém důsledku mohla vést k rozvoji nesprávné politiky EU ve vztahu k alkoholu. Účastníci panelové diskuse také dospěli ke konsenzu v tom, že ne-

xistuje dostatek přesvědčivých důkazů pro tvrzení, že alkohol je hlavní příčinou sociálních problémů, jako je zločinnost nebo neodpovědné chování nezletilých. Jedním z dalších doporučení je, aby politika iniciativ EU v oblasti alkoholu byla zpracována v širším kontextu s cílem pochopit hnací síly v oblasti sociální, kulturní a ekonomické, které nedávny tlak na uzákonění politiky kontroly alkoholu způsobily.

Český svaz pivovarů a sladoven, který je od letošního roku členem BoE, sdílí obavy z neobjektivnosti návrhů, které hodlá v nejbližších dnech DG SANCO zveřejnit. Pivo je historický nápoj, jehož kořeny sahají až do starověku. Od dávných dob je součástí lidské společnosti a jejich různých kultur. V České republice patří k tradičním nápojům a je přirozenou součástí životního stylu. Velká část obyvatel České republiky pije pivo střídavě, bez následků na zdraví a s vědomím jeho pozitivních vlastností. Tento přístup ke konzumaci piva podporují také české pivovary i další členové ČSPS. Na konci loňského roku na své valné hromadě přijali všichni členové svazu Etický kodex odpovědných výrobců piva. Jeho vznik byl původně v letech 2002-3 iniciován pěti velkými pivovary, které vypracovaly etická pravidla týkající se především reklamy a dalších způsobů marketingové podpory prodeje piva v rámci projektu „Iniciativa zodpovědných pivovarů“. Producenty piva zavazuje ko-

dex k odpovědnému přístupu ve všech oblastech marketingu, reklamy a obecně propagace. V praxi to zejména znamená bojovat proti konzumaci piva nezletilými a řidiči motorových vozidel a proti jakékoli nepřiměřené formě reklamy na pivo. Signatáři si však také uvědomují, že i přes příznivé zdravotní a sociální účinky by pivo mělo být konzumováno odpovědně, s mírou. K tomu vede především osobní odpovědné chování každého jednotlivce.

Představitelé ČSPS opakovaně prohlašují, že jsou si plně vědomi sociálních, společenských a ekonomických problémů, které vznikají při nadměrné spotřebě alkoholu. Proto se již několik let snaží cílevědomě podporovat projekty propagující umírněnou konzumaci piva, kterou naopak považují za prospěšnou lidskému zdraví. Toto stanovisko se opírá o závěry výzkumů řady renomovaných lékařů a zdravotnických institucí, zveřejněných v posledních letech. Zároveň odmítají politiku, která nebere v úvahu kulturní a historické rozdíly mezi jednotlivými zeměmi a národy, politiku příkazů, zákazů a jiných restriktivních opatření. Domnívají se, že takové postupy neberou v úvahu právo svobodného občana - spotřebitele odpovědně a samostatně se rozhodovat. Čeští pivovarníci proto hájí spotřebitelská práva - každý musí mít možnost sám rozhodovat o tom, kolik a čeho vypije, samozřejmě s ohledem na zásady rozumné spotřeby.

Ředitel litovelského pivovaru Miroslav Koutek oslavil významné životní jubileum

POCTIVÝ ČESKÝ PIVOVARNÍK ZASVĚTIL SVĚMU ŘEMESLU CELÝ SVŮJ ŽIVOT



Litovel (red) - Ředitel litovelského pivovaru Miroslav Koutek oslavil v těchto dnech významné životní jubileum - kulatou padesátku. Celá svá pracovní léta a většinu volného času věnoval vždy pivovarnictví a především pivovaru v Litovli. Toto krásné řemeslo se mu stalo celoživotní láskou. Zaměstnání se stalo je koníčkem. Anebo naopak? Proto je jeho životní jubileum významné pro celý litovelský pivovar a možná i pro celý pivovarsko-sladařský obor.

S litovelským pivovarem prošel Miroslav Koutek dlouhou cestu. Věrnost místu, kde udělal první krok do práce, je u něho obdivuhodná. V Litovli prošel všemi pivovarníckými profesemi. Před pětadvaceti lety začínal jako sladovnický učeň, během těchto let vystudoval i pražskou průmyslovou školu zaměřenou na pivovarnictví, o deset let později byl ve svých 25 letech už nejmladším sládkem v republice a od roku 1992 řediteluje pivovaru. I díky tomu patří mezi úspěšné manažery.

Na dobu, kdy v domovském pivovaru začínal jako učeň, vždycky rád vzpomíná. „Dnešní patnáctiletá děcka se jenom dívají, jak se co dělá. Ale my jsme si to i zkusili, což je mnohem lepší. Spoustu věcí jsme se tím naučili,“ řekl kdysi Miroslav Koutek.

Miroslav Koutek zažil pivovarský život tak, jak ho známe z Hrabalových Postřizín. Všude tehdy vládlo dřevo. Dřevěné kádě ve sklepích, tanky i sudy. Mladý Koutek zažil například opravy dřevěných transportních sudů, které se stahovaly obručemi a utěšovaly ráko-

sem. Mladý adept sladovnického cechu poznával taje výroby, učil se ty správné postupy a grify. Ačkoliv se v posledních letech pivovarnická technologie modernizovala, komplexní znalost starého pivovarnického řemesla Koutek mnohokrát ocenil. Vždycky zůstal věrný klasickému výrobnímu postupu vaření českého piva, který mu odkázali jeho pivovarníci předci.

Již v 80. letech začal budovat pivovarské muzeum, které bylo 11. 3. 1988 poprvé slavnostně otevřeno, a do knihy návštěv tehdy zapsal na úvodní stánku: „Historie a současnost - vznikla jako odkaz mladých sladovníků 80. let pro další sladovnická pokolení. Věříme, že také jejich srdce budou bít pro prastaré pivovarnické a sladovnické řemeslo tak, jak bila srdce jejich předků.“ Sám je velice hrdý a věrný odkazu českých pivovarníků. Právě nyní probíhá pod jeho dohledem rekonstrukce nových prostor pro rozšířené pivovarnické muzeum.

Pivovar v Litovli má cca dvě stě zaměstnanců a jen málokterý podnik je po personální stránce tak stabilizovaný. „V jiných firmách se managementy už třikrát vyměnily, ale my jsme tady pořád. Možná je v tom



jiný motiv než peníze. Nás poutá láska k řemeslu, k odkazu dřívějších sladovníků a pivovarníků,“ vysvětlil již v minulosti Koutek. Nejtěžším úkolem pro něj v pozici nejvyššího manažera pivovaru bylo najít za sebe nového vrchního sládky. Trvalo mu to tehdy dva roky. Hledal k sobě kolegu, který by byl na stejné frekvenci jako on, bylo potřeba aby oba nejdůležitější muži pivovaru šli stejným směrem. V roce 1994 našel sládky, kterého tři roky předtím sám zaučoval - Petra Kosteckého. odněkdo to táhnou spolu. A na litovelském pivu je to znát. Vyhrává jedno ocenění v prestižních degustačních soutěžích za druhým.

Miroslav Koutek pracuje i čtrnáct hodin denně. Hlavu má v pivovaru ale 24 hodin denně. Svou práci by samozřejmě nemohl dělat bez podpory své rodiny. „Kdyby moje paní nebyla taková, jaká je, tak by se to dělalo těžko. Stejně je to i s mými syny. Všichni pivovarem žijí taky,“ říká vždycky ředitel litovelského pivovaru.

Kromě pivovarnictví je jeho další velkou zálibou sport, především fotbal, stejně tak jako klasická hudba a historie.

Litovelský 13° speciál už zase zraje

LITOVELŠTÍ PIVOVARNÍCI JIŽ NYNÍ PŘIPRAVUJÍ OBLÍBENOU VÁNOČNÍ LAHŮDKU



Litovel (red) - Letošní várka 13° svátečního speciálu z Litovle už zraje v ležáckých sklepích litovelského pivovaru. Klasicky vyrobená speciální třináctka se musí uvařit již v průběhu léta, aby do Vánoc stihla poctivě prokvasit a uzrát.

„Várku jsme uvařili z nejlepších surovin již 11. srpna. Po velmi dobrém průběhu hlavního kvašení zraje mladé pivo od 18. srpna v ležáckém sklepě, kde je teplota kolem 1 °C. Zde si poleží až 100 dnů,“ říká sládek litovelského pivovaru Ing. Petr Kostecký a dodává: „Dlouhým ležením se chuť piva krásně zakulatí a pivo získá přirozený nenapodobitelný říz.“

Tento speciál se, ostatně tak jako jiné druhy litovelského piva, už pouze filtruje a stáčí do sudů nebo lahví.

„Cesta 13° speciálu na vánoční pult je dlouhá. Kvalitní, klasicky vařené a kvašené české pivo musí projít náročným procesem vaření

a zrání, neboť právě tento proces a kvalitní suroviny dělají opravdové české pivo českým pivem. Proto tento speciál vaříme už v období, kdy si lidé ještě užívají letního koupání v plavkách. Na pivo však přijdou, až budou nosit zimní kabáty,“ řekl s úsměvem ředitel litovelského pivovaru Miroslav Koutek.

Litovelský 13° sváteční speciál se začal vařit poprvé před dvěma lety u příležitosti 111. výročí otevření tohoto českého pivovaru. Od té doby ho pivovar vaří pravidelně každým rokem na Vánoce a pro jeho velkou oblíbenost u pivních labužníků ho začal vařit i o Velikonocích. Speciální piva jsou vždy jedinečnými originály. Vaří je jen některé pivovary, a to pokaždé v limitovaných sériích pouze několikrát do roka. Oblíbené jsou především u znalců piva, kteří si je vychnutávají při nejrůznějších svátečních příležitostech. Také etikety speciálů jsou vzhledem k jedinečnosti každé uvařené várky vyhledávaným sběratelským artiklem.



Brána a. s. Plzeňský Prazdroj



Varna Plzeňského Prazdroje



Plzeňský Prazdroj, a.s. Pivovarské muzeum v Plzni oživuje tradici pivních známek

Plzeň – Pivovarské muzeum v Plzni vydalo vlastní pivní známku. Jde o připomínku zvláštního účelového platidla používaného v českých pivovarech. Zaměstnanci za něj dostávali zaměstnanecké neboli deputátní pivo na sklonku 19. a v první polovině 20. století. Známky zhotovené ze stříbra, mědi nebo mosazi jsou určeny nejen sběratelům, ale také veřejnosti a návštěvníkům Pivovarského muzea v Plzni a Návštěvníckého centra Plzeňského Prazdroje, kde je možné známky zakoupit.

hektolitřů v kalendářním roce 2005 a s exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj, a. s., předním výrobcem piva v regionu a největším exportérem českého piva.

jsou Pilsner Urquell, Gambrinus, Radegast a Velkopopovický Kozel.

Aktivity Plzeňského Prazdroje pro návštěvníky Plzně a plzeňského pivovaru zahrnují Návštěvnícké centrum na nádvoří pivovaru, návštěvníckou trasu a také Pivovarské muzeum v centru města. Pivovar se stal společenským centrem regionu, místem pořádání nejrůznějších kulturních, vzdělávacích i prezentačních akcí.

Lucie Roztočilová
Plzeňský Prazdroj, a. s.



Pivní známky Pivovarského muzea v Plzni - stříbro, měď a mosaz (2006)

ODKUD SE VZALY A JAKÉ BYLY PIVNÍ ZNÁMKY V ČESKÝCH PIVOVARECH

Pivovarské známky, ponejvíce kovové, byly v našich pivovarech používány převážně ve druhé polovině devatenáctého a v první polovině dvacátého století, i když poslední známky se používaly ještě na jeho konci.

Nárok sládků a chasy na deputátní pivo byl v pivovarských zvyklostech zakotven již daleko dříve a pivo náleželo až donedávna k naturálním požitkům, jimiž byla kromě mzdy odměňována vykonaná práce. Protože pivo nelze skladovat dlouhodobě, bylo výhodné zavedení poukázek směnitelných postupně.

Devatenácté století přineslo pronikavé změny v technologii výroby piva, v technickém vybavení pivovarů a v organizaci práce. Rostl objem výroby a počet dělníků, takže zvětšující se cirkulace „poukázek“ na pivo kladla na jejich počet a fyzickou podstatu stále větší nároky. Výsledkem bylo zavedení pivních známek a nárok zaměstnanců pivovarů na domácí pivo byl obsažen i v postupně se objevujících kolektivních smlouvách. Teprve od této doby lze hovořit o pivu deputátním.

AŽ TŘI LITRY PIVA NA DÉLNÍKA NA DEN

Množství deputátního piva bylo stanoveno praktikantům a úřednicím na 1 litr, ostatním úředníkům 3 litry denně; ženám a mladším dělníkům do 17 let 1 litr, ostatním kategoriím dělnictva 3 litry denně, později ženám a mladším dělníkům od 16 do 18 let 1 litr, ostatním dělníkům 3 litry denně.

Objemová míra na známkách byla nejčastěji uváděna v litrech a jejich násobcích či zlomcích, řidčeji (u starších známek) v mázech.

Kromě známek, které byly poukázkou na pivo, používaly pivovary i známky zálohové, především na láhve. Zdaleka ne všechny pivní známky byly známkami pivovarů – jsou dochovány pivní známky hostinců, velkostatků, cukrovarů, železáren, do-lů, textilů aj.

PIVNÍ ZNÁMKY POUŽÍVANÉ V ČESKÝCH PIVOVARECH:

- na kontrolu výdeje domácího piva (naprosto převládající typ, po roce 1919/1920 šlo o známky deputátní)
- výčepní (užívané v pivovarských restauracích)
- na spropitné
- na výdej piva odběratelům – k nim náleží známky s vyznačenou vysokou hodnotou objemové míry

Vedle pivních známek se objevovaly známky na mláto, známky zálohové (na láhve, na sudy), známky na led (více o ledu a dřívějším chlazení piva viz tiskový materiál Plzeňského Prazdroje „Jak se chladilo dříve a nyní“ ze srpna 2006, který můžete najít na http://www.prazdroj.cz/cz/o_pivu/chlazení_piva_v_minulosti_a_dnes) a také známky reklamní a známky chmelové.

VÍCE O PIVOVARSKÉM MUZEU

Pivovarské muzeum v Plzni je nejstarší svého druhu na světě a jediné odborné pracoviště svého druhu v České republice. Dokumentuje příběh piva od samých počátků ve starověku až po vznik velkých průmyslových pivovarů. Je umístěno v původním středověkém právovarečném domě a jeho součástí jsou například pozdně gotická sladovna, hvozd nebo dvouúrovňové ležácké sklepy s lednicí, které ústí do plzeňského podzemí. Kromě toho zde najdete i unikátní funkční miniaturní model pivovaru či sbírku lahví a korbelů. Součástí muzea je i šenk Na Parkánu.

POUŽITÉ PRAMENY:

Jaroslav Likovský a Zbyněk Likovský, *Známky českých pivovarů*, ČNS Hradec Králové 1985
Zbyněk Likovský, *Známky českých pivovarů (2)*, ČNS Hradec Králové 1990
Obrázky známek: sbírky Pivovarského muzea v Plzni

S celkovým prodejem více než 10,2 milionu

UKÁZKY HISTORICKÝCH ZNÁMEK PLZEŇSKÝCH PIVOVARŮ A PLZEŇSKÉ LEDÁRNY



Městanský pivovar v Plzni



Městanský pivovar v Plzni



První plzeňský akciový pivovar



První plzeňský akciový pivovar



Plzeňské akciové pivovary (po r. 1932)



Plzeňské ledárny



Říkáš,
že alkohol
je metla
lidstva
– ovšem,
podívej,
dá se to
vůbec
srovnat?

(sch)

Národní pohár v cyklokrosu ponese i letos název Budvar Cup



České Budějovice/Praha – Pivovar Budějovický Budvar bude i v letošním roce generálním partnerem národního cyklokrosového poháru. Nejvýznamnější tuzemská cyklokrosová soutěž se už po deváté pojede pod názvem Budvar Cup. Stejně jako v předchozích ročnících bude národní pohár součástí mezinárodního seriálu závodů II. kategorie UCI.

„Budějovický Budvar dlouhodobě podporuje kromě cyklistiky především lední hokej a volejbal. V průběhu dlouholeté spolupráce Budějovického Budvaru s českým cyklokrosem došlo k výraznému posílení prestiže národního poháru. Jsme hrdí na to, že se můžeme podílet na rozvoji české cyklistiky, která má na svém kontě skvělou historii a vynikající mezinárodní úspěchy,“ uvedl Petr Samec, PR manažer Budějovického Budvaru.

Národní cyklokrosářský pohár Budvar Cup se letos pojede celkem na 12 místech. Seriál začal 24. září v Podbořanech

a postupně ještě v letošním roce zavítá do Uničova, Loun, Plzně, Kolína, Tábora, Holých vrchů, Mnichova Hradiště, Loštice, Sedčana a Hlinska. Celá série vyvrcholí 6. ledna příštího roku závodem v České Lípě, který se zároveň pojede jako mistrovství republiky v cyklokrosu.

Budějovický Budvar je i letos marketingovým partnerem české cyklokrosové reprezentace a hlavním partnerem národních seriálů maratonských závodů horských kol, cross-country, sjezdu a fourcrossu. Jméno Budvaru nese i jedna z předních českých stáží – Cyklo Team Budvar Tábor.



Na oslavu 111. výročí založení Budějovického Budvaru přišlo přes 10 000 lidí

Budějovický Budvar, národní podnik, oslavil 111. výročí svého založení. V rámci Dne otevřených dveří přišlo na celodenní oslavu přes 10 000 lidí. Při 48 exkurzích vidělo výrobní prostory pivovaru 2 400 návštěvníků a dalších 1 248 lidí si prohlédlo multimediální expozici „Příběh budějovického piva“. Celodenní doprovodný program vyvrcholil večerním koncertem chorvatské skupiny Karma a ohňostrojem.

České Budějovice – V sobotu 16. září proběhla v areálu Budějovického Budvaru, n. p., oslava 111. výročí založení pivovaru. V rámci Dne otevřených dveří prošlo areálem pivovaru během celého dne přes 10 000 lidí. Největší zájem veřejnosti vzbudily prohlídky výrobních prostor pivovaru s odborným

výkladem. Zájemci se při nich mohli poučit o historii pivovaru i o technologii výroby piva. Protože se na exkurze již od dopoledních hodin začaly tvořit dlouhé fronty, museli organizátoři zvýšit počet plánovaných exkurzí téměř na dvojnásobek. Místo původně plánovaných 25 prohlídek nakonec při 48 exkurzích vidělo výrobní prostory pivovaru 2 400 návštěvníků. Dalších 1 248 lidí si prohlédlo multimediální expozici „Příběh budějovického piva“.

Doprovodný program tvořily koncerty, při kterých se postupně střídali interpreti všech žánrů. „Již krátce po 10. hodině zaplnili téměř 800 míst k sezení posluchači dechové hudby v prostoru velkého pódia. Hudební program se během dne postupně měnil od dechovky přes country a jazz až k chorvatské skupině Karma, jejíž koncert



byl vyvrcholením celého dne,“ říká Petr Samec, PR manažer Budějovického Budvaru. Oslava byla ukončena ohňostrojem.

„Zájem veřejnosti nás příjemně překvapil, areál pivovaru byl po celý den zaplněn. Chtěl bych poděkovat všem lidem, kteří k nám v sobotu přišli, a také desítkám našich zaměstnanců, kteří se na organizaci celé oslavy podíleli,“ dodává Samec.

Pojem „Budějovické pivo“ nebo „Budweiser Beer“ se stal synonymem pro tradici a dlouhodobě špičkovou

kvalitu. Pivovaru Budějovický Budvar, n. p., se už 111 let daří v této tradici pokračovat a šířit slávu tohoto piva po celém světě. Český akciový pivovar – přímý předchůdce Budějovického Budvaru, uvařil první várku – pouhých 200 hektolitřů – 7. října 1895. Dnes překračuje roční produkce milion hektolitřů a z toho se téměř polovina vyváží do 50 států všech kontinentů. I přes obrovský nárůst objemu výroby však zůstává tradiční kvalita a typická chuť piva Budweiser Budvar zachována dodnes.

Založení Budějovického Budvaru. V 19. století byly České Budějovice národnostně smíšeným městem. Ekonomiku však ovládaly podniky vlastněné německou částí obyvatel. Protože tehdejší volební řád rozlišoval voliče podle majetku a výše odváděných daní, neměli zdejší Češi, přes svou počet-

ní převahu, žádné zastoupení na českobudějovické radnici. Aby se Češi mohli prosadit v rovině politické, museli posílit své ekonomické pozice. Proto v poslední třetině 19. století vznikaly „české“ podniky. Jedním z nich se stal i Český akciový pivovar – přímý předchůdce Budějovického Budvaru. Iniciativa k jeho založení vzešla především z řad českých právopřevodníků (August Zátka a řada jiných). Za datum založení Budějovického Budvaru, respektive Českého akciového pivovaru, je považován 15. duben 1895. Tehdy se sešla valná hromada akcionářů českého akciového pivovaru, která volila první správní radu. Dalším významným datem je 7. říjen 1895, kdy byla uvařena první oficiální várka piva. Do konce roku 1896 činil výstav 51 100 hektolitřů piva.

Budějovický Budvar bude i letos partnerem hokejové extraligy

České Budějovice – V pátek 8. září vstoupil pivovar Budějovický Budvar, n. p., do své čtvrté sezony v pozici oficiálního partnera Extraligy ledního hokeje a české hokejové reprezentace. Hokej jako nejúspěšnější český sport posledních let je jedním ze základních pilířů marketingové komunikace pivovaru Budějovický Budvar, n. p., již od roku 2003. Smlouva o partnerství mi-

mo jiné umožňuje pivovaru používat v reklamních kampaních slogany „Budweiser Budvar – oficiální pivo hokejové extraligy“ a „Budweiser Budvar – oficiální pivo českého hokeje“.

„Naše spojení s hokejem je logické. Hokej je nejoblíbenějším českým sportem a stejně jako naše pivo důstojně reprezentuje Českou republiku v zahraničí. Hokej proto považujeme za

ideální platformu pro přiblížení kvality a chuti našeho piva zákazníkům. Z těchto důvodů jsme v minulosti často používali hokejové motivy v našich reklamních kampaních a budeme je využívat i nadále,“ říká Petr Samec, PR manažer Budějovického Budvaru.

Návštěva hokejového utkání se stává společenskou událostí. Vybavení většiny stadionů se výrazně zlepšilo. Diváci

dnes mohou prožívat vzrušení, napětí a radost v komfortním prostředí, které je příjemné pro celou rodinu. „Fanouškům se tak nabízí velmi atraktivní způsob trávení volného času a naše pivo u toho samozřejmě nesmí chybět,“ uzavírá Petr Samec.

Budějovický Budvar je s hokejem spojený dlouhodobě. Již mnoho let podporuje českobudějovický hokejo-

vý klub a v sezoně 2003/2004 se stal hlavním partnerem Extraligy ledního hokeje a hokejové reprezentace České republiky. Smlouva s držitelem marketingových práv, společností BPA sport marketing, byla uzavřena na dobu pěti let s následnou pětiletou opcí.

Více informací o Budějovickém Budvaru naleznete na adrese www.budvar.cz

Budějovický Budvar bude mít dostatek kvalitního chmele

České Budějovice – Budějovický Budvar by měl mít i v příštím roce dostatek kvalitního chmele pro výrobu svého originálního piva. Již před zahájením letošní sklizně totiž uzavřel smlouvu s dodavateli, ve kterých byly specifikovány kvalitativní parametry i požadované množství. Pivovar nakupuje chmel vždy na celý rok dopředu a skladuje ho ve vlastních prostorách. Kvalita piva z Budějovického Budvaru proto nebude ohrožena obecně nižší kvalitou chmele z letošní sklizně.

„Jsme jediný velký pivovar v České republice, který vyrábí veškerou produkci výhradně z hlávkového žateckého chmele. Uzavřením smlouvy s doda-

vatelí ještě před sklizní odstraňujeme riziko, že v případě horší úrody nebudeme mít dostatek kvalitního chmele pro naši výrobu. Máme záruku, že nakoupíme skutečně ten nejlepší chmel, který bude na podzim k dispozici,“ říká Ing. Josef Tolar, sládek Budějovického Budvaru. „Chmel skladujeme ve speciálních klimatizovaných prostorách přímo v areálu pivovaru. Je to sice o něco nákladnější, ale můžeme se spolehnout na to, že chmel bude po celou dobu uskladněn správně a že se jeho kvalita nesníží,“ doplňuje Ing. Josef Tolar. Podobný systém nákupu funguje i pro slad. Budějovický Budvar používá pouze moravský slad vyrobený ze tří vybraných odrůd: Kompakt, Tolar a Malz.

Všechny druhy piva z Budějovického Budvaru (včetně nealkoholického piva) jsou vyráběny pouze z celých hlávek žateckého poloraného červeňáku. Tento chmel dodává pivu jemnější hořkost, typické aroma a řadu biologicky hodnotných látek, například tříslovin, fytoestrogenů, vitaminů a minerálů. Žatecký červeňák patří mezi nejdražší druhy chmele na světě a má nejvyšší obsah biologicky cenných látek. Budějovický Budvar nepoužívá k výrobě piva levnější druhy chmele, nebo dokonce chmelové extrakty, které dodávají do piva především hořkost a obsah hodnotných látek v nich je nižší.

Petr Samec
Budějovický Budvar,
národní podnik



Pivovar Louny posílí export

Louny (bo) – Pivovar Louny, který je součástí nápojářské skupiny Drinks Union, počítá do konce roku se zvýšením exportu piva o 2,43 procenta na 46 400 hektolitřů. V zahraničí tak prodá meziročně o 1 100 hektolitřů piva více. Hlavním odbytištěm lounského piva je sousední Německo, řekl manažer obchodu Drinks Union Jiří Čulík.

Lounský pivovar vyrábí zhruba 300 000 hektolitřů piva ročně, export značky Louny tak tvoří 15 procent produkce pivovaru. „Na německý trh směřuje zejména lahvové pivo. Sudy tvoří menší podíl, v současné době však u těchto obalů zaznamenáváme nárůst prodeje,“ uvedl Čulík.

Drinks Union letos v Pivovaru Lou-

ny investovala do zařízení umožňujících zvýšit kvalitu piva 16 milionů korun. „Pivovar je významným závodem naší skupiny. V několika následujících letech plánujeme investovat i do rozšíření jeho výrobní kapacity,“ doplnil mluvčí skupiny Josef Vejlupek.

Lounský pivovar pěstuje pro svá piva i vlastní chmel. Podle výrobně-technického ředitele firmy Daniela

Váši jej používá jako doplněk pro dočucení lounského piva. „Zachováme tak jeho charakteristickou hořkost,“ dodal.

Skupina sdružuje kromě lounského i pivovary v Krásném a Velkém Březně na Ústecku a Kutné Hoře. Loni zvýšila meziročně tržby o pět procent na 1,2 miliardy korun, zisk před zdaněním dosáhl 83 milionů korun. Vy-

stav piva ve skupině se pohyboval kolem 920 000 hektolitřů, což je zhruba stejně jako v roce 2004. Přibližně čtvrtinu produkce firma vyvezla.

Pod Drinks Union patří i divize KB Likér se sídlem v Ústí nad Labem, která vyrábí lihoviny. Na českém trhu patří společnosti mezi výrobci piv čtvrté místo. Skupinu vlastní několik fyzických osob.

Ve Vizovicích vyhrála opět hruškovice

Vizovice (rj) – V pátek 25. srpna proběhl v rámci 39. Vizovického Trnkobraní čtvrtý ročník Jelínkova vizovického koštu. Šlo o přehlídku ovocných destilátů, zejména slivovice, hruškovice, jablekvice, třešňovice, meruňkovice a dalších.

Do koštu se přihlásilo 587 vzorků z České republiky, Slovenska, Rakouska, Německa, Bulharska, Srbska, Moldávie a z Chile. Počet vzorků byl oproti loňskému ročníku nižší a podepsala se na něm nižší úroda ovoce v minulém roce. Největší podíl připadl jako již tradičně na slivovici.

Vzorky hodnotilo 30 degustačních komisí, v nichž se sešli odborní degustátoři, zástupci místní samosprávy,

obchodní partneři firmy RUDOLF JELÍNEK a. s. a další hosté. Mezi odborné degustátory zasedli specialisté firmy RUDOLF JELÍNEK a. s. a dalších likérek spolu se zástupci Unie výrobců lihovin ČR a Unie destilátérů ČR. Členem jedné z hodnotících komisí byl i hejtman Zlínského kraje Libor Lukáš a prezident Nejvyššího kontrolního úřadu František Dohnal.

„Letos do Vizovic přijely přes dvě stovky degustátorů, což je nejvíce od doby, kdy košt pořádáme. Toho si velmi považujeme, a proto si troufáme tvrdit, že náš košt se zařadil mezi tradiční akce zlínského regionu,“ říká generální ředitel společnosti RUDOLF JELÍNEK a. s. Ing. Pavel Dvořáček.

VZORKY SE HODNOTILY

V DEVÍTI KATEGORIÍCH:

- nejlepší slivovice,
- nejlepší hruškovice,
- nejlepší jablekvice,
- nejlepší meruňkovice,
- nejlepší třešňovice,
- nejlepší vzorek z ostatního ovoce nebo směsi,
- absolutní vítěz – šampion výstavy,
- obec s nejlépe hodnocenými vzorky,
- vítěz pěstitelského pálení u firmy Rudolf Jelínek a. s.

Výběr probíhal ve dvou kolech. V prvním kole hodnotili vzorky všichni degustátoři a ve finálovém kole už pouze odborníci. Do druhého kola postoupilo 30 vzorků s největším počtem bodů. Po-



R. JELÍNEK



mocí bodové škály se hodnotilo pět základních vjemů – chuť, vůně, persistence (dlouhodobost chuti), čistota a jemnost.

Absolutním šampionem koštu se stala hruškovice ročník 2003 Petra Šlosara z Chrudimi, která získala 19,31 bodů z 20 možných. Jako druhou nejlepší degustátoři označili slivovici Pavla Mráčka z Kroměříže (19,08 b.) a třetí místo vybojovala slivovice Pavla Suchánka z Radějova (18,99 b.).

Hruškovice Petra Šlosara se tedy stala absolutním šampionem koštu, obci s nejlépe hodnocenými vzorky je Chrudim a Vítězem pěstitelského pálení u firmy RUDOLF JELÍNEK a. s. se stal František Haderka z Fryštáku. Nejlepší meruňkoviči přivezl do Vizovic Lumír Raclavský z Kroměříže, kategorii třešňovic vyhrála Palírna Radlák a mezi jablekovicemi byl nejlépe hodnocen vzorek Pavla Kolůcha z Kunovic.

POTRAVINÁŘSKÁ
Revie
30006



**Upozorňujeme,
že nové číslo časopisu
vyšlo
26. září 2006.**

více na: www.agral.cz



*Trvanlivé fermentované salámy
s probiotickou kulturou
a sníženým obsahem tuku.
Výrobky jsou přirozeně bezlepkové.*

**...i zdraví
má svého KMOTRA!**





ZALOŽENO 1917

Kostecké uzeniny a. s.

„období velkých změn“

Akciová společnost Kostecké uzeniny prochází obdobím velkých změn. Společnost se začíná posouvat z výrobní orientace směrem k orientaci marketingové. Ve společnosti proběhlo v období konce roku 2005 a začátku roku 2006 několik personálních změn. Nejprve proběhly změny na postech výrobních ředitelů. Novým ředitelem závodu CZ 333 se stal Pavel Kratochvíl, závodu CZ 966 Ing. Karol Kaluš. Personální oddělení vede od začátku roku 2006 Hana Fuxová. Na konci ledna bylo vytvořeno exportní oddělení pod vedením Tomáše Satrapy. Vzhledem k nové orientaci na potřeby konečného spotřebitele vzniklo nové marketingové oddělení. Marketingovou manažerkou se v dubnu stala Mgr. Jana Potěšilová. Generálním ředitelem byl jmenován Mgr. Vladimír Kučera. Následovaly změny na postu obchodního a finančního úseku. Finanční ředitelkou se v červnu stala Ing. Zdena Kubanová, obchodní ředitelkou pak Iveta Satrapová. Nové požadavky na změny v logistice si vynutily nutnost vzniku nové pozice. Na post manažera dodavatelského řetězce nastoupil v červenci Ing. Jaroslav Janovský.

Všichni manažeři mají dlouholeté zkušenosti z velkých českých nebo mezinárodních firem a ve společnosti Kostecké uzeniny nastartovali řadu změn, které by měly vést ke zlepšení finanční situace společnosti a k upevnění pozice na trhu masa a masných výrobků.



V tomto roce byl uveden výrobek BABY ŠUNKA se sníženým obsahem soli a zvýšenou chutí pod značkou BABY line, která je podpořena rozsáhlou spotřebitelskou podporou.

Akciová společnost Kostecké uzeniny byla a je prvním výrobcem fermentovaných salámů s ušlechtilou plísní na povrchu v České republice. Letošní výzkum VŠERS a Nemocnice České Budějovice jasně prokázal příznivý vliv těchto salámů na imunitu organismu. Funkční výhody této řady fermentovaných salámů budou srozumitelně komunikovány i spotřebitelům v kampani na konci tohoto roku.



OLMA
dobré mléko

se šroubovacím uzávěrem

chutí poctivého mléka

hezký se z ní pije

průhledná a pevná a lehká
nešplouchá

ale

nejdůležitější je, že tahle láhev umí uchovat všechny přírodní vitaminy a minerály ...

... to nejcennější v mléce

Dobré mléko?

přirozeně čerstvé!



Odhad sklizně jablek

ODHAD SKLIZNĚ JÁDROVIN Z PLODNÝCH INTENZIVNÍCH SADŮ V TUNÁCH – 2006

Odrůdy jablek	roční sklizeň ovoce 2005	odhad sklizně k 15. 6. 2006	odhad sklizně k 1. 9. 2006	odhad 1. 9. 2006 /sklizeň 2005	odhad 1. 9. 2006 /5letý průměr
	sklizeň (t)	sklizeň (t)	sklizeň (t)	%	%
Letní odrůdy	1 227	1 648	1 226	0	- 8 %
James Grieve a mutace	3 011	3 545	3 089	+ 3 %	- 17 %
Ostatní podzimní odrůdy	2 084	2 446	2 016	- 3 %	- 17 %
Spartan, Mac Intosh	9 137	11 828	10 004	+ 9 %	- 24 %
Šampion	11 655	12 767	11 683	0	+ 13 %
Rubín a mutace	7 961	10 697	9 555	+ 20 %	+ 15 %
Gala	2 547	3 619	3 815	+ 50 %	-
skupina Golden Delicious	30 557	35 525	34 254	+ 12 %	+ 2 %
skupina Red Delicious	1 784	2 521	2 165	+ 21 %	- 47 %
Jonagold a mutace	10 434	12 031	11 586	+ 11 %	+ 59 %
Topaz	1 774	2 756	2 826	+ 59 %	-
Melrose	3 229	2 585	2 633	- 18 %	- 9 %
Gloster	5 549	7 541	7 430	+ 34 %	+ 17 %
Idared	37 579	44 879	43 115	+ 15 %	- 1 %
Melodie	1 579	1 536	1 785	+ 13 %	-
Rubinola	665	1 327	1 386	+ 108 %	-
Ostatní zimní odrůdy	7 670	13 164	11 954	+ 56 %	+ 31 %
Jablka celkem	138 442	170 415	160 522	+ 16 %	+ 5,7 %

Odrůdy hrušek	roční sklizeň ovoce 2005	odhad sklizně k 15. 6. 2006	odhad sklizně k 1. 9. 2006	odhad 1. 9. 2006 /sklizeň 2005	odhad 1. 9. 2006 /5letý průměr
	sklizeň (t)	sklizeň (t)	sklizeň (t)	%	%
Clappova	286	212	159	- 44 %	- 33 %
Boscova lahvice	608	241	330	- 46 %	- 11 %
Konference	328	581	584	+ 78 %	+ 43 %
Lucasova	551	788	753	+ 37 %	+ 59 %
Bohemica	84	174	210	+ 150 %	-
Pařížanka	64	66	20	- 69 %	- 70 %
Wiliamsova čáslavka	65	226	193	+ 197 %	+ 127 %
Dicolor	23	170	175	+ 661 %	-
Erika	76	144	136	+ 79 %	-
Ostatní odrůdy	326	386	346	+ 6 %	+ 41 %
Hrušky celkem	2 411	2 988	2 906	+ 21 %	+ 43 %

(ÚKZÚZ, OTK, Brno)



ČR – MÍRNÝ NADPRŮMĚR, EU-25 – ZŘEJMĚ NEJNIŽŠÍ SKLIZEŇ ZA VÍCE NEŽ DESET LET

Poslední odhad sklizně jablek před zahájením vlastní sklizně provedl Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Brně k 1. 9. 2006. Proti jarním odhadům se předpokládá sklizeň jablek snížit o 6 %. I tak se v intenzivních sadech očekává mírně nadprůměrná sklizeň v pětiletém srovnání. Meziroční nárůst sklizně bude o 16 %, ale loňská sklizeň byla nízká z důvodu silných mrazů v době květu, a srovnání s ní není relevantní. Snížení odhadů sklizně jablek je zejména z důvodu nepříznivého počasí. Významné plochy sadů jsou poškozeny krupobitím, a to zejména v severních Čechách, na Moravě i jinde. Vlivem letního sucha budou v některých oblastech plody některých odrůd menší a část z nich nedoroste do požadované velikosti. Vlhké počasí na jaře a v srpnu způsobilo silný tlak některých houbových chorob (zejména strupovitosti) a vysoké červenové teploty způsobily u některých odrůd zvýšený výskyt úpalu (poškození slupky intenzivním zářením).

Průběh počasí v letošním roce se nepoděpsal ani tak na výši produkce, kterou jsme po nízké úrodě z loňského roku a vysoké květní násadě očekávali, ale na podíl jablek, která budou určena pro čerstvý trh. Vysokým kvalitativním nárokům trhu bude letos zřejmě odpovídat menší podíl produkce, než je obvyklé. Předpokládáme, že konzumních jablek bude uvedeno na trh v čerstvém stavu zhruba stejně množství jako vloni. Větší množství produkce jablek bude určeno pro zpracování. Přesný údaj o množství jablek pro čerstvý trh bude znám až po ukončení sklizně a nasklazení začátkem listopadu.

Horší situaci, co do objemu sklizně, než u nás očekává většina zemí EU. Jako důvod nízké sklizně, která nemá dosáhnout ani 10 mil. tun (naposledy byla sklizeň pod 10 mil. tun v roce 1998), je právě uváděn nepříznivý průběh počasí, zejména mrazy v zimním období a velká sucha, která postihla prakticky celou Evropu. Největší producenti jablek v EU-15 – Francie a Itálie, očekáva-

jí meziročně nižší sklizeň o 10, resp. 5 % a například ve srovnání s rokem 1998 má být produkce těchto dvou zemí téměř o milion tun nižší. Největší producent jablek z nových zemí – Polsko, předpokládá sklizeň meziročně nižší o

4 % a vlivem počasí se tamní produkce bude zřejmě potýkat také s menším podílem jablek pro čerstvý trh. Předpokládána nižší sklizeň jablek v EU neovlivní zásobování evropského trhu, který se v běžných letech spíše potýká s vyš-

ší nabídkou. Tato situace by měla více vyrovnat nabídku a poptávku na trhu. Lze předpokládat, že spotřebitelé se situace nedotkne v nabídce ani v ceně.

Martin Ludvík
Ovocnářská unie ČR

Splnění evropských norem přijde ADV Libštát na 7,5 milionu Kč

Libštát (Semilsko) (bo) – Zhruba na 7,5 milionu korun přijdou Agrodružstvo vlastníků v Libštátě na Semilsku (ADV) úpravy závodu na zpracování masa, aby splnilo evropské hygienické a veterinární normy. Zpřísněné veterinární předpisy platí pro zpracovatele živočišných produktů od 1. ledna 2004, ADV Libštát je ale jednou ze tří firem v kraji, které získaly odklad. Veterinární osvědčení musí získat do konce letošního roku, jinak bude muset výrobu zastavit.

„Většinu úprav už jsme dokončili, děláme všechno pro to, abychom podmínky splnili a nemuseli výrobu zastavit,“ řekl předseda ADV Jaroslav Podzimek.

Malý provoz v Bělé na Semilsku zaměstnává 15 lidí, kteří by v obci jen těžko hledali jinou práci. Kvůli zpřísnění norem muselo družstvo zavřít vlastní porážku. „Úprava by pro nás byla příliš drahá, maso pro výrobu teď nakupuje na jatkách ve Vrchlabí,“ dodal. Výroba uzenin a dalších masných produktů je jen doplňková, firma ji vybuďovala

před čtyřmi lety. „Kdybychom tehdy věděli, jaká bude v tomhle oboru konkurence a jaké náklady nás čekají, asi bychom se do toho nepouštěli,“ poznamenal Podzimek.

ADV hospodaří na zhruba 1000 hektarech pozemků, většinou pěstuje krmné plodiny. Podnik má stádo 400 mléčných krav a v zemědělské a přidružené výrobě zaměstnává 85 pracovníků. Pro obyvatele Libštátu a okolních obcí je hlavním zaměstnavatelem. Roční obrat společnosti se pohybuje kolem 65 milionů korun. Hospodaření družstva po-

znamenala BSE, která ADV připravila o část stáda a také problémy mlékárny Promilk, kam dodávala mléko. „Přišli jsme zhruba o dva miliony korun za mléko, navíc se soudíme s pojišťovnou o 2,5 milionu za dobytek utracený kvůli BSE,“ dodal Podzimek.

Kvůli přísnějším veterinárním a hygienickým normám skončilo v Libereckém kraji před dvěma lety bezmála 90 firem, většinou menších. Kvůli vysokým nákladům na úpravu provozů přestaly vyrábět například sýrárny v Rovensku pod Troskami nebo Velkém

Valtinově. Ze tří podniků, které v kraji požádaly o výjimku, podmínky splnily Krkonošské sýrárny v Kruhu na Semilsku.

Odklad měla také Drůbež Příšovice, ale jen do konce loňského roku. Úpravy se podniku nepodařilo dokončit včas, a tak musel od ledna přestat vyrábět. Firma je nyní v konkurzu, úpravy se přesto podařilo dokončit a získat veterinární osvědčení. Pokud se najde investor, který bude chtít výrobu obnovit, nemělo by mu v tom podle konkurzního správce nic bránit.

Agropol Group a. s. získá celý Intergal

Hradec Králové (bo) – Majoritní vlastník zpracovatele drůbeže Intergal Vrchovina, společnost Agropol Group a. s., získá všechny akcie Intergalu. Menšinoví podílníci dostanou za své akcie náhradu ve výši 47 procent nominální hodnoty akcie. Rozhodla o tom valná hromada Intergalu a představenstvo její výsledky zveřejnilo inzerátem v tisku.

Agropol Group a. s. v Intergalu zatím drží 91,2 procent akcií.

Základní kapitál Intergalu 110 milionů korun je rozdělen na akcie s šesti různými nominálními hodnotami od 500 korun do 250 000 korun. Za akcií o nominální hodnotě 500 korun minoritní akcionáři dostanou 236 korun, za akcií nejvyšší nominální hodnoty jim

Agropol Group vyplatí 118 157 korun.

Intergal Vrchovina z Vrchoviny u Chocně na Ústeckoorlicku patří mezi významné české zpracovatele drůbežího masa. Výrobní provozy má ve Vrchovině a v Žamberku, kde loni zpracoval přes 21 000 tun kuřat a vyrobil přes 3 000 tun uzenin. Tržby Intergalu loni dosáhly 811 milionů korun a hru-

bý zisk činil 23 milionů korun. Holding Agropol patří k největším skupinám v českém zemědělství a potravinářství. Loni holding vykázal tržby 13,5 miliardy korun a zisk 702 milionů korun. Do skupiny patří například deset někdejších podniků ZZN. Na zpracování drůbeže se zaměřují vedle Intergalu podniky Jihočeská drůbež a Moravskoslezské drůbežářské zá-

vody PROMT. Vlastníkem holdingu je podnikatel Jiří Maluš. Vytláčení minoritních podílů umožňuje držitelům více než 90 procent akcií loňská novela obchodního zákoníku. K vytěsnění zatím přistoupilo přes 200 firem. V Pardubickém kraji to byly například ETA Hlinsko, BSE Holice, Holcim (Česko) Prachovice a Saint-Gobain Vertex Litomyšl.

V Praze se představí české rybníkářství a rybářství

Praha (bo) – Návštěvníci výstavy Národního zemědělského muzea v Praze si budou moci od 20. října prohlédnout vše, co nějak souvisí s rybařením nebo rybníkářstvím. Součástí výstavy budou i čtyři akvária, která představí známé i méně známé ryby českých vod. Informovala o tom zástupkyně ředitelky muzea Lucie Dolanská.

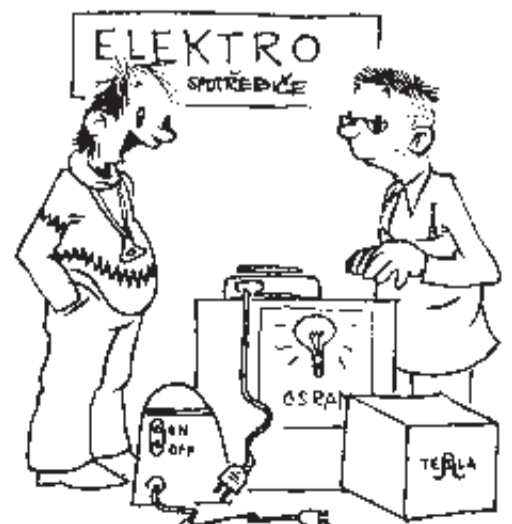
užívaného v minulosti i nyní, v další se návštěvníci budou moci seznámit s technikami rybolovu od jeho počátků až po sportovní rybaření. V poslední části, podle Dolanské té nejzajímavější, se návštěvník setká se zástupci vodních živočichů, od hmyzu přes ryby až po savce.

Muzeum se zúčastní také Týdne vědy a techniky pořádaného Akademií věd od 6. do 12. listopadu. Součástí budou i přednášky na téma zemědělství a potravinářství. Posluchači se budou moci seznámit s tradicí regionálních

cukrářských a perníkářských specialit, rodinnou betlémskou tradicí a obnovou mezopotamských mokřadů.

Pokračuje také výstava o víně, kde se doprovodný program s degustací vín setkal se značným zájmem návštěvníků i vystavovatelů. Lubomír Maršík z tiskového oddělení muzea řekl, že do konce roku by se mohlo představit až 30 vinařství. Muzeum dokonce vydalo k této příležitosti zvláštní vstupenku, opravňující k návštěvě všech ochutnávek vína. Podle Maršíka většina vinařů představuje svá vína sama.

Dobrý den.
Chtěl bych
u vás koupit
pro tchýni
křeslo.
(sch)



Výstava „Co najdete pod hladinou“ bude mít několik částí. V první se představí různé druhy nářadí po-



NOACK

Váš partner při kontrole zdravotní nezávadnosti
a jakosti Vašich výrobků



*Petrifilm -
nejrychlejší
mikrobiologická
kontrola
pro provozní
laboratoře.*



*NIR přístroje
ke kontrole surovin,
finálních výrobků
i výrobního procesu.
Stanovení obsahu
tuku, bílkovin, soli
a dalších parametrů
v jednom kroku.*

NOACK ČR, spol. s r.o.
Květnového vítězství 160, Praha 149 00
Tel. 267 913 415-7, Fax. 272 910 092
noack@noack.cz, www.noack.cz

NOACK



www.salamy.cz



Klobása Vysočina - Výrobek oceněný značkou „Klasa“.



Svět se vyvíjí. BVQI se stává Bureau Veritas Certification.

Dnešní odvětví certifikací systémů managementu se celosvětově neustále mění. Certifikace dnes znamená mnohem více než ověření kvality. To je také důvod, proč se nyní BVQI mění na Bureau Veritas Certification, čímž získává jedinečné postavení. Žádný jiný certifikační orgán nemůže nabídnout tak velký rozsah služeb, zkušeností, zdrojů spolu s vedoucím postavením. A to je také důvod, proč zůstáváme i nadále věrohodným poskytovatelem služeb světových společností.

Bureau Veritas Certification nabízí kompletní rozsah certifikačních služeb nyní již u 60,000 certifikovaných klientů, z toho 1,600 v České republice. Má k dispozici 4,800 kvalifikovaných auditorů ve více než 100 státech a společnost je akreditována od více než 35 akreditačních orgánů.

NAŠE ZKUŠENOSTI POKRÝVAJÍ OBLASTI:

- kvality
- bezpečnosti a ochrany zdraví
- životního prostředí
- společenské odpovědnosti

KONTAKTUJTE NÁS

Již nyní spolupracujeme s mnoha významnými organizacemi. Zjistěte, jak můžeme spolupracovat i s Vámi!

► Bureau Veritas Certification
Czech Republic, s.r.o.
140 02 Praha 4, Olbrachtova 1
tel.: +420 210 088 200

www.certification.bureauveritas.cz



BUREAU
VERITAS

For the benefit of business and people

ZŘUD[®]

ZEMĚDĚLSTVÍ • ŘEZNICTVÍ • UZENÁŘSTVÍ • DISTRIBUCE



ZŘUD-MASOKOMBINÁT POLIČKA, a.s.



ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.



CHEBSKÝ MASOKOMBINÁT, a.s.



ŘEZPOF, spol. s r.o.



Chut' vítězí...

www.zrud.cz

BRENNTAG



Široká nabídka potravinářských aditiv do masného průmyslu:

- Askorban, k. askorbová, sorbany, erythorbát
- Celulosevá guma CMC (*Akucell®*)
- Dextróza – glukóza (*Meritose®*)
- Fosfáty a jejich směsi (*Abastol®* a *Carnal®*)
- Guarová guma
- Hořčičná mouka
- Karagenany
- Laktáty a kyselina mléčná
- Maltodextriny a sušené glukózové sirupy (DE 6 – 43, *Maldex®*, *Glucodry®*)
- Agar
- Rýžová mouka
- Modifikované kukuřičné škroby (E 1422, E1442, *Resistamyl®*, *Consista®*, *Maxi-gel®*)
- Glutaman sodný MSG
- Glukono-delta-lakton GDL
- Vlákny (hrachová, tomatová, pšeničná)
- Xantanová guma
- Želatina vepřová a hovězí

Mezi novinky v naší nabídce do masného průmyslu, které bychom Vám rádi nabídli, patří tyto nové výrobky:

- přírodní barviva – karmín, paprika, karamel a annato
- vysoce účinný fosfát do nástřiků řady *Carnal®*
- rozpustný lepek – *Meri-Pro®* – vynikající náhrada sojového koncentrátu s vysokou vazebnou kapacitou a příznivou cenou.

Naši technologové Vám rádi pomohou a poradí.
Obracejte se na:

Kontakt: Brenntag CR s. r. o.
Mezi Úvozy 1850, 193 00 Praha 9, tel.: 283 096 111, fax.: 281 920 589
e-mail: food@brenntag.cz

Česko-polský veletrh potravinářství
a zemědělství

KOOPERACE

Virtuální veletrh na internetových stránkách
www.opolsku.cz s databází čítající více než
3.000 českých a polských firem z oboru

potravinářského a zemědělského průmyslu

a

podnikatelské fórum, které se uskuteční
ve dnech **22. a 23. 11. 2006**
v **Hotelu ATOM v Ostravě.**

Navštivte naše internetové stránky
www.opolsku.cz pro více informací a při-
hláste se k účasti v tomto jedinečném projektu.

Veletrh KOOPERACE je realizován za finanční
podpory EU v rámci programu INTERREG III A





Výběrový „MIX SPECIÁL“ od tradičního výrobce Pejskar v luxusní krabičce obsahuje tři vakuově balené trvanlivé salámy.

KARDINÁL: je trvanlivý salám, který Vás zaujme nejen svou povrchovou imitací plísně, ale také svou jemnou a vyváženou chutí. Díky tomuto povrchu zůstává tento výrobek konzistenčně i chuťově stálý. Jeho obliba na našem trhu má stále rostoucí tendenci.

ČABAJSKÝ SALÁM: jak už jeho název napovídá, patří mezi tzv. trvanlivé salámy maďarského typu. Jedná se o pikantní trvanlivý salám určený hlavně pro milovníky ostřejší a kořeněné chuti po použité paprice.

POLIČAN: tomuto výrobku je přisuzováno prvenství v řadě fermentovaných trvanlivých salámů, které se začaly po 2. světové válce v České republice vyrábět. Název POLIČAN byl odvozen od místa vzniku - Police nad Metují, kde byl vyvinut technologický postup, který se stal podkladem pro vytvoření původní Československé státní normy.

NOVINKA V OBCHODECH

PEJSKAR VYRÁBÍ TRADIČNÍ A OBLÍBENÉ TRVANLIVÉ SALÁMY VYSOKÉ KVALITY



Společnost Pejskar & spol. patří do skupiny Made Group, a.s.



VÝROBCE: Pejskar & Spol., spol. s r.o., Dlouhá 614/10, 110 00 Praha 1 PROVOZOVNA: Žďárská 296, 549 54 Police nad Metují

DISTRIBUTOR: Made Group, a.s., Dlouhá 614/10, 110 00 Praha 1, www.madegroup.cz

PROVOZOVNA PRAHA: Kostelecká 894/61, 196 00 Praha 9 – Čakovice, Tel.: +420 283 933 817-20, fax: +420 255 706 676

E-mail: info@madegroup.cz, objednavky@madegroup.cz

PROVOZOVNA OLOMOUC: Wolkerova 31, 779 00 Olomouc, Tel. + fax: +420 585 417 070, +420 585 416 043

E-mail: olomouc@madegroup.cz



ZDRAVÍ Z BESKYD



Mlékárna KUNIN
www.mlekarna-kunin.cz

Nyní i v novém 480 g balení

Probiotické kultury obnovují a udržují rovnováhu střevní mikroflóry a byl u nich prokázán pozitivní vliv na imunitní systém.

Kejř je přírodní zdroj kyseliny listové. Podporuje činnost imunitního systému, růst a vývoj organismu.

LIST POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY

Potravinářský zpravodaj

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Pravidelný měsíčník s aktuálními informacemi

- z oblasti ekonomiky a obchodních podmínek výroby a prodeje potravin,
- o legislativních podmínkách výroby, obchodu a oběhu potravin, značka KLASA,
- z oblasti zásahů státní správy v odvětvích zemědělství a potravinářský průmysl,
- o nových technologiích a technice využívané při výrobě potravin,
- o trendech směřujících k bezpečnosti potravin a jejich jakosti,
- z potravinářské politiky tuzemské a Evropské unie, ale i světa,
- o činnosti Potravinářské komory České republiky,
- o potravinářských veletrzích a výstavách u nás i ve světě,
- o potravinářském školství, vědě a výzkumu, životním prostředí,
- ze života odborně sdružených společenstev a svazů vyrábějících potraviny,
- o významných osobnostech v potravinářském průmyslu a obchodu,
- odborné články a statistické potravinářské informace,
- společenská rubrika,
- inzerce a PR články.

AGRAL s. r. o.
VYDAVATELSTVÍ
Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník

Vše bližší najdete na
www.agral.cz

Nabízíme k prodeji

HOP – hydraulickou objemovou plničku

kašovitých a dělených potravinářských, lahůdkářských hmot. Plnicí schopnost na hmoty od konzistence jogurtů až po zahuštěné protlaky, lahůdkářské saláty, paštiky, LM.

Po generální opravě stroj používaný po dobu 7 měsíců. Nerezový dopravník s nerezovým zábradlím, dávkovač obalů. Nerez zásobník cca 45 lt. Objem náplně od 100 do 1000 g. Výkon regulovatelný, 20–40 ks/min.

Odvoz vlastní. Cena 54 000 Kč. Kontakt na telefon: 723 853 057

POTRAVINÁŘSKÁ Revue

100097 833038 PRO VÝTVU VÝROBU POTRAVIN A DEKOR 3/2006



Upozorňujeme, že nové číslo časopisu vyšlo 26. září 2006.

více na: www.agral.cz

Adélka

Být zdravý a v pohodě neponechte náhodě

Adélka a.s. přichází v říjnu na trh s novými výrobky:

ZDRAVÁ VÝŽIVA:
PREBIOTICKÉ PEČIVO -obnovuje přirozenou střevní mikroflóru
-posiluje imunitní systém
-upravuje hodnotu krevního tlaku a hladinu cukru

DĚTSKÝ PROGRAM:
ZDRAVÁ ABECEDA -1.pekařský výrobek určený dětem, obsahuje:
-oves - zdroj energie, vlákniny a minerálů

SVAČINKA - balená pochoutka s náplní makovou a tvarohovou

PRO LABUŽNÍKY:
KOŘENOVÝ CHLÉB - pšenično- žitný chléb
-vláčný a trvanlivý po několik dní

BALKÁNSKÝ ROHLÍK - se směsí masa, pikantní omáčky a sýru

..... nakupíte v síti prodejen Adélka a.s. a u všech dobrých prodejců

www.adelka.cz

Greenpeace vyzývá ministra: Nepodporujte pěstování GM kukuřice

Brno (bo) – Ekologická organizace Greenpeace zahájila v Česku mezinárodní kampaň **GMO Tour** zaměřenou na informování veřejnosti o rizicích pěstování geneticky modifikované (GM) kukuřice. Jejím cílem je přimět české politiky, aby při jarním jednání v Radě ministrů EU nepodpořili nové povolení pěstování GM kukuřice, řekla konzultantka genetické kampaně Greenpeace Magdalena Klimovičová. Stávající licence firmy Monsanto, která letos v Česku pěstuje GM kukuřici na 1024 hektarech, vyprší v říjnu.

GMO Tour začala v Kostelci u Holešova na Kroměřížsku, pokračovala v Brně a v následujících dnech se přesune do Mikulova a Novosedel na Břeclavsku a Dolních Břežan u Prahy. Zakončena bude v Praze. „Trasu tvoří lokality, ve kterých se nacházejí pole s GM kukuřicí MON 810 od firmy Monsanto,“ řekla Klimovičová.

Cílem mezinárodní akce Greenpeace, která se na české území přesunula z Německa a pokračovat bude ve Španělsku, je snaha zamezit pěstování geneticky upravené kukuřice na území EU. Ekologičtí aktivisté požadují, aby český ministr životního prostředí, ať už jím bude kdokoliv, nepodpořil při jarním zasedání Rady ministrů snahu firmy Monsanto získat novou licenci na pěstování GM kukuřice v zemích EU.

Ekologům se na geneticky upravených plodinách nelíbí zejména hrozba jejich nekontrolovaného rozšíření do okolního prostředí. „Vypouš-

tíme džina z láhve. GM organismy v případě, že zjistíme jejich škodlivost, už nikdy z přírody nelze vzít zpět,“ tvrdí Klimovičová. Podle ní hrozí, že GM kukuřice kontaminuje okolní pole s běžnou kukuřicí.

U ní je povolený limit kontaminace GM organismů do 0,9 procenta. Pokud testy prokážou překročení limitu, smí se celá úroda prodávat jen jako krmná GM kukuřice. U ekologického zemědělství je ale tolerance kontaminace nulová. Ekologickým pěstitelům v případě kontaminace hrozí ztráta certifikátu ekologického zemědělce a dotací a pokuta až do 50 000 korun, dodala Klimovičová. Loni podobný osud podle ní postihl v ČR šest ekofarmářů pěstujících sóju.

GM plodiny se začaly pěstovat kvůli své zvýšené odolnosti vůči škůdcům a plevelu. Podle Františka Kocourka z pražského Výzkumného ústavu rostlinné výroby, který na několika lokalitách v ČR GM kukuřici firmy Monsanto pěstuje, má kukuřice po genetické úpravě výnosy větší až o 25 procent.

Greenpeace v polovině července zveřejnilo seznam 57 subjektů, které letos v ČR vysely GM kukuřici firmy Monsanto. Celková rozloha polí v zemi letos dosáhla 1070 hektarů. V okolních státech, jako je Maďarsko, Polsko nebo Rakousko, je pěstování GM kukuřice zakázáno. Na Slovensku se pěstuje na omezené výměře 30 ha. Největším pěstitelům GM kukuřice v Evropě je Španělsko s 48 000 ha. Stejně množství jako ČR nyní pěstuje také Francie a Německo.



EU kvůli GMO přitvrdila pravidla pro dovoz rýže z USA

Brusel (bo) – Evropská unie zpřísnila požadavky na dovozy dlouhozrnné rýže ze Spojených států, aby zajistila, že v ní nebudou stopy geneticky modifikovaných organismů (GMO). Sděliila to Evropská komise poté, co americké úřady nedávno zjistily stopy odrůdy GMO rýže, která dosud nebyla schválena pro trh, ve vzorcích běžné rýže určené k prodeji.

„Evropská komise přijala rozhodnutí vyžadující, aby dovozy dlouhozrnné rýže z USA byly opat-

řeny certifikátem potvrzujícím, že neobsahují nepovolenou GMO rýži LL Rice 601,“ uvedl mluvčí komise Phillip Tod. Na evropský trh tak budou moci vstoupit z USA jen dodávky rýže otestované akreditovanou laboratoří. Rozhodnutí v pátek posoudí výbor expertů 25 zemí EU.

Evropská komise se tak nezachovala jako Japonsko, které po informaci z USA minulý týden dovoz dlouhozrnné americké rýže zakázalo. První geneticky upravená odrůda rýže je odolná vůči pesticidům, pěstuje se zatím jen v USA a na jejím

vývoji a prodeji se velkou měrou podílí německá společnost Bayer. Zákaz dovozu rýže do EU požadovali ekologičtí aktivisté v čele s Greenpeace.

Americké úřady, které o nález GMO v běžných dodávkách informovaly na konci července, zdůraznily, že u příslušné geneticky upravené rýže nelze mluvit o nějakých rizicích pro zdraví nebo životní prostředí, komise EU však zůstala opatrná. Vědci i mezinárodní organizace jako WHO se shodují, že GMO potraviny neznámají pro zdraví žádné nebezpečí, naopak jsou těmi nejpřísněji pro-

věřovanými produkty. V Evropě však jsou tyto potraviny pod vlivem ekologických kampaní u značné části spotřebitelů nadále nepopulární a některé státy jejich pěstování zakazují.

EU loni dovezla z USA asi 300 000 tun rýže, z toho z 85 procent dlouhozrnného typu. Žádná geneticky modifikovaná rýže zatím pro trh EU schválena není. Rýži LL Rice 601 nyní prověřuje americká potravinářská inspekce a ministr zemědělství USA Mike Johanns uvedl, že testy, které umožní tuto rýži prodávat, budou hotovy již brzy.

KLDR podporuje kvůli nedostatku potravin chov králíků



Soul (dra) – Severokorejské úřady podporují občany v chovu králíků, vzhledem k tomu, že země trpí nedostatkem základních potravin. Severokorejská agentura KCNA informovala, že se jejich chov v současnosti velmi rozmáhá nejen na statcích, ale i v továrnách, závodech i školách.

KCNA označila hlodavce za ekonomicky nejprospěšnější domácí zvířata, která se rychle množí a jsou významným zdrojem masa. Sama mají přitom omezenou spotřebu, což je pro obyvatelstvo hornaté země s omezeným množstvím obdělávané půdy o to více k užítku.

KLDR trpí chronickým nedostatkem potravin od poloviny 90. let, kdy zemi postihly povodně i sucho. Letos v červenci ji zasáhly opět záplavy, které podle odhadů zničily kolem 100 000 tun úrody. Zahynuly přitom také stovky až tisíce lidí.

PRONÁJEM

**DOMKU V TÁBOŘE
Třebízského ul.**

**s bytem 3+1 (80 m²)
a dalšími prostory (cca 130 m²)**

**– celé využitelné
jako kanceláře
popř. skladové prostory**

VHODNÉ PRO PODNIKÁNÍ

**TEL: 381 253 796
Mobil: 607 512 909**



ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

CARGILL: NOVÝ ZÁVOD NA VÝROBU PŠENIČNÉHO LEPKU V RUSKU

Cargill se chystá v Rusku otevřít velký závod na výrobu pšeničného lepku. Tento projekt je součástí záměru investovat zde 60 milionů dolarů do zpracování pšenice. Závod v průmyslovém komplexu Jefremov v tuském regionu bude místním pekárám dodávat produkty, které zlepší jakost jejich produkce a účinně sníží výrobní náklady. Pro-

jekt též přispěje k posílení pozice Cargillu v Rusku, kde společnost operuje již od roku 1991.

Závod na zpracování pšenice bude zásobován místním obilím nakupovaným od zemědělců z tuského a sousedních regionů. Mimo pšeničný lepek bude závod vyrábět i pšeničný škrob, který bude v jeffremovském průmyslovém komplexu dále zpracován na glukózu.

Vitální pšeničný lepek, je sušená nerozpustná bílkovina, která je separována od škrobu a jiných rozpustných komponent pšeničné mouky. Při výrobě chleba, pečiva, pizzy, zmrazených pekařských výrobků a těstovin má řadu aplikací. Zlepšuje pevnost

těsta, zvyšuje jeho objem, zlepšuje chuť a vzhled výrobků a prodlužuje jejich trvanlivost.

Závod na výrobu lepku v jeffremovském komplexu je prvním v Rusku, Cargill však má již obdobné závody v Německu, Polsku a v Nizozemsku. S celkovou investicí více než 300 milionů dolarů je Cargill jedním z největších investorů v zemědělsko-potravinářském sektoru v Rusku. V minulém roce společnost vybudovala první rafinerii olejů v Rusku. Slunečnicový, řepkový, kukuřičný, palmový a kokosový olej se zpracovávají v závodě, který vznikl investicí 46,1 milionu eur.

Cargill byl jednou z prvních západních korporací, která se po pádu komunismu pokusila proniknout na ruský trh. Společnost otevřela své kanceláře v Rusku již v roce 1991 a do jejich aktivit v zemi v současnosti patří dodávky potravinářských a zemědělských komodit a rovněž aktivity na finančním trhu.

V roce 1993 Cargill otevřel dceřinou firmu Cargill AO určenou k poskytování služeb farmářům v ruském zemědělském pásu. Společnost v Rusku zaměstnává více než 1 000 lidí, z nichž 99 procent jsou Rusové. Společnost jako celek má na 98 000 zaměstnanců v 61 zemích světa.

ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

ČOKOLÁDA
PRO TROPY

Vědci z Výzkumného ústavu kakaa v Nigérii vyvinuli nekonvenční termorezistentní čokoládu určenou k prodeji v krajinách s tropickým klimatem. Čokoláda obsahuje buď 10 % kukuřičného škrobu nebo 10 % želatiny.

Vědci, kteří se na vývoji podíleli, tvrdí, že v tropických zemích produkujících kakao, které je základní surovinou k výrobě čokolády, je tato cukrovinka považována za cizokrajný výrobek, který při pokojové teplotě pohyblivě se v těchto zemích běžně okolo 25–30 °C, měkne a rozpouští se. Tim dochází k nežádoucím deformacím tvaru. Dalším problémem uskladnění při "tropické" pokojové teplotě je "šedivění" čokolády. Čokoláda přestává být lesklá, pokrývá se jemnou bělavou vrstvičkou. Jde o tzv. cukerný nebo tukový výkvět, kdy na povrchu čokolády buď vykryštalizovaly krystalky cukru, anebo se vyloučila vrstvička kakaového másla. Výkvět neovlivňuje chuť čokolády, ale pro spotřebitele je nepřijatelný stejně jako změny tvaru čokoládových výrobků. Tyto skutečnosti proto v zemích s tropickým klimatem omezují distribuci a prodej čokolády pouze na supermarkety vybavené chladicími skříněmi.

Hlavním faktorem přispívajícím k tepelné nestabilitě čokolády je kakaové máslo, které má bod tání 35 °C a začíná měknout a roztékat se při 30–32 °C. V dřívějších pokusech vyrobit tepelně odolnou čokoládu byl použitý bambucký tuk nebo kombinace ztuženého palmového oleje a glukózového sirupu nebo samotný cukr. V nigérijské studii byl k výrobě čokolády použit kukuřičný škrob a želatina, které byly do masy inkorporovány v koncentracích 2,5, 5,0, 7,5 nebo 10,0 %. Nekonvenční čokolády byly poté hodnoceny z hlediska barvy, chuti, hladkosti, sladkosti a celkové přijatelnosti. Výsledky ukázaly, že přídavek kukuřičného škrobu zvýšil bod tání čokolády na 50 °C, přídavek želatiny na 45 °C. Konvenční mléčná čokoláda se rozpouští při teplotě 25–33 °C. Výsledky senzorkého hodnocení obou nových typů čokolády byly velmi podobné jako u konvenční mléčné čokolády, ačkoliv počet bodů v hodnocení chuti a hladkosti pro čokoládu s želatinou byl malinko nižší. Studie byla publikována v červnovém čísle časopisu British Food Journal.

ZMRZLINA
Z VELBLOUDIHO MLÉKA

Vůdčí mlékárenská společnost Blízkého východu Al Ain uvedla jako první na světě na trh ve Spojených arabských emirátech mražený mléčný krém vyrobený z velbloudího mléka. Protože se jedná o nízkotučný výrobek s nízkým obsahem cukru, propagovala jej jako zdravou alternativu jiných mražených krémů.

Velbloudí mléko bylo v arabském světě vždy považováno za zdravé, ale diskuse o jeho komerčním potenciálu začaly teprve nedávno. Společnost Al Ain, která vlastní velbloudí farmu a závod na zpracování velbloudího mléka, informovala, že její zmrzlina bude k dispozici v čokoládové, kara-

melové a jahodové příchuti. Výrobek je určen zejména pro spotřebitele hlídající si tělesnou hmotnost, protože obsahuje pouhých 2,5 procenta tuku – v konvenčních mražených krémech je tuku 6 až 9 procent. Zmrzlina z velbloudího mléka je též velmi vhodná pro konzumenty s laktózovou intolerancí.

Podle názoru FAO má velbloudí mléko silný komerční potenciál u milionů spotřebitelů v Africe, Evropě i obou Amerikách. FAO se v roce 1992 podílel na vývoji prvního velbloudího sýru nazvaného "camelbert", později se na trhu objevila i čokoláda z velbloudího mléka. Mražený mléčný krém je tedy dalším z „velbloudích“ výrobků.

Velbloudí mléko je nízkotučné, obsahuje nenasycené mastné kyseliny, železo, vitaminy skupiny B a třikrát více vitamínu C než mléko kravské. Jeho nutriční hodnota vedla k řadě zdravotních tvrzení. Autoři jedné studie publikované v rámci Camel Applied Research and Development Network došli k závěru, že velbloudí mléko by mohlo pomoci v léčbě diabetu I. typu. Někteří lékaři a výzkumníci též tvrdí, že velbloudí mléko pomáhá i v léčbě řady jiných nemocí, kupříkladu žlučedních vředů, tuberkulózy, a dokonce i rakoviny prsu. K tomu, aby se tato tvrzení dostala mimo regionální „folklor“, by však bylo nutné realizovat řadu dalších studií.

OKAMŽITÁ IDENTIFIKACE
MIKROBIÁLNÍCH
KONTAMINANT
VE VODĚ

Systém pro kontinuální monitorování kvality vody BioSentry, vyvinutý americkou firmou JMAR, je schopný velmi rychle detekovat mikrobiální kontaminaci vody. To je důležité zejména pro dodavatele pitné vody a pro výrobce nápojů, protože při laboratorním mikrobiologickém vyšetření vzorků jsou výsledky k dispozici minimálně za několik hodin.

Systém je založen na víceúhlovém rozptylu laserového světla, ke kterému dochází při průchodu vody laserovým paprskem. Vzorec rozptylu světla je pro každý mikroorganismus typický a jedinečný. Software systému srovná získaný vzorec rozptylu se vzorci asi tisícovky známých nežádoucích mikrobu uloženými v databázi. Pokud systém zjistí, že získaný vzorec odpovídá některému z nich, potom na to ihned upozorní. Dodavatel vody či výrobce nápojů je takto téměř okamžitě varován, že ve vodě se nachází nežádoucí biologická kontaminace.

BioSentry byl původně určen pro tuzemské použití ve Spojených státech. Důvodem jeho vývoje byla obava o bezpečnost národních zdrojů pitné vody, které by mohly být cílem biologického teroristického útoku. Systém prokázal, že je schopen úspěšně zvládnout i tak náročný úkol, jako je monitoring dodávky vody pro město Anaheim. Po 60denním úspěšném testu se pořídit si dvě zařízení tohoto systému k monitorování jakosti a bezpečnosti vody ve své městské vodárně rozhodlo i město Wichita. Z výrobců nápojů tento monitorovací systém již používá mexická nápojová firma Kimpen a americká rejdářská společnost Princess Cruises, která takto monitoruje kvalitu zásob vody na svých námořních lodích.

Společnost JMAR sídlící v San Diegu byla založena v roce 1987. Původně byl předmětem její činnosti vývoj polovodičové litografie pro telekomunikační aplikace. V současnosti se specializuje na laserové technologie a rentgenové procesy.

NOVÉ SLADIDLO
PRO NÁPOJE
NA BÁZI PIVA

Americký výrobce přírodních flavorových přísad Wild vyvinul sladící preparát Fructsweet. Tento přípravek je vhodný zejména pro nízkokalorické míchané nápoje na bázi piva. Výroba nápojů pomocí tohoto sladidla je snazší, protože tekutý ovocný koncentrát je již součástí základní přísady. Základem Fructsweetu je ovocný koncentrát z několika druhů ovoce doplněný sladidly tak, aby měl optimální chuťový profil a vytvářel příjemný pocit v ústech. Tento sladící systém je ideální pro míchané nápoje na bázi piva, u nichž má být akcentovaný sladový flavor. Preparát má příjemnou přirozenou chuť, nezanechává v ústech pachů jako některé syntetické systémy. Nápoje vyrobené pomocí Fructsweetu mají ve srovnání se svými konvenčními protějšky o 40 procent nižší energetickou hodnotu. Fructsweet nemusí být v průběhu zpracování na rozdíl od cukerných sirupů pasterován. V nápoji je Fructsweet stabilní a chutná stejně jako varianty slazené sacharózou.

Sladící systém firmy Wild přináší výrobcům významnou úsporu nákladů: Fructsweet se do nápojů přidává díky svým sladivým vlastnostem v menším množství než cukr. Protože Fructsweet má nižší hodnotu brix než cukr, odvádí se z nápojů jím slazených v USA nižší spotřební daň než z variant slazených cukrem.

VÍČKO JAKO INDIKÁTOR
TEPLoty

Barvu měnící víčko na jedno použití od australské firmy Smart Lid systems™ slouží spotřebitelům jako vizuální indikátor teploty produktu. Je určeno pro přikrytí papírových nebo polystyrenových kelímků, v nichž se servíruje horká káva. Víčko Smart Lid obsahující termochromické aditivum přechází z kávově hnědé barvy do jasně červené poté, co je nasazeno na kelímek obsahující horký nápoj, který by mohl popálit jazyk.

Postupně jak se trh s nápojovými kelímkami vyvíjí, došlo k setření rozdílu mezi tepelně izolovanými pohárky, což byla původně vlastnost pouze pěnových kelímků a papírových kelímků. Papírové pohárky pro servírování horkých nápojů se nyní vyrábějí z vlnitého papíru, obsahují tepelné retardanty, popřípadě i další tepelné bariéry, což znamená, že koncový uživatel již podle teploty kelímku nemůže odhadnout teplotu v něm servírovaného nápoje. Jakým způsobem ji tedy může testovat? Jedině ústy! Pomocí Smart Lid Systému stačí spotřebiteli pouhý pohled na víčko, aby zjistil, jak je jeho nápoj teplý. Další vizuální indikátor signalizuje, zda víčko bylo na kelímek správně nasazeno. Když víčko změni barvu do červená, okolo okraje se objeví tmavý prstenec. To signalizuje, že víčko bylo na kelímek nasazeno a upevněno správně a nemůže sklouznout.

Víčko se vyrábí z polystyrenu, který je za studena ve stadiu pelet smíchaný s termochromickým aditivem od japonské firmy Matsui Intl. Aditivum bylo schváleno pro kontakt s potravinami. Výrobu víček má Smart Lid Systems zabezpečenu 20letou licenční smlouvou s australskou firmou Rema Industries & Services, která se specializuje na výrobu talířů, táček a pohárků na jedno použití. Výrobci v USA i v Evropě též projevíli zájem, zatím však licenční smlouva s nimi uzavřena nebyla.

Víčko lze vyrábět v ploché či tvarované formě v jakékoli velikosti. V testovací sérii a pro počáteční představení na trhu bylo víčko vyrobeno ve velikosti 8, 12 a 16 cm. V současnosti je vyráběné ve variantě pro papírové i pěnové kelímky, je tvarované a vybavené perforovaným náústkem pro pití.

Materiál pro víčko může být složen z takových termochromických přísad, že ke změně barvy dojde v jakémkoli požadovaném teplotním rozmezí. Smart Lid Systems zjistil, že teplota kávy, při které ji lze konzumovat bez obav, že dojde k popálení jazyka, je v intervalu od 38 °C do 45 °C. Víčko Smart Systems je tedy konstruováno tak, že jeho barva se změni z tmavě hnědé na jasně červenou při teplotách nad 45 °C.

Víčko může též sloužit jako marketinkový nástroj k propagačním účelům. Reklamní slogan se na něm zjeví např. pouze tehdy, když víčko změni barvu. Text nebo logo natiskované na víčko tmavě hnědým inkoustem anebo tmavohnědý text či logo na čiré adhezivní nálepce přilepené na víčko jsou viditelné pouze tehdy, když víčko nasazené na pohárek s horkým nápojem zčervená.

Při testování ve stravovacích zařízeních různých typů v Sydney se víčko setkal u spotřebitelů s velmi příznivým přijetím. Zatím se použití termochromického víčka omezuje na kávu, v budoucnu by jim však mohly být přiklopeny i nádobky na jedno použití na servírování horké polévky či jiných teplých pokrmů.

ANALYZÁTOR
MLÉKA POMÁHÁ
STANDARDIZOVAT
VÝROBNÍ PROCES

Dánská firma Foss ve své tiskové zprávě uvádí, že její nový analyzátor MilkoScan FT2 (spektrometr FT IR) nabízí ve srovnání se starší verzí MilkoScan FT 120 pro hlavní parametry sledované při zpracování mléka o 20 procent vyšší přesnost a rychlejší dostupnost výsledků, což ve svém důsledku může vést k výrobním úsporám. Například výrobce sušeného mléka produkující 300 tun výrobku denně může při použití této nové verze analyzátoru za rok ušetřit až 12 600 kg mléčné bílkoviny.

V důsledku zlepšení designu přístroje se urychlí analýza viskózních mléčných výrobků, jako je např. kondenzované mléko. Jeho vzorky mohou být ana-

lyzovány přímo bez nutnosti předchozího naředění. Nový design též ve srovnání se starším modelem umožní zkrácení doby na údržbu zařízení až o 30 procent. Software implementovaný v přístroji automaticky zaznamenává vše, co se v průběhu zpracování mléka děje, takže výrobce dostává příslušnou dokumentaci potřebnou k event. regulačním zásahům do nastavení výrobní linky. Interferometr, který je součástí spektrometru s Fourierovou transformací, eliminuje účinky vibrace. Přístroj je též vybaven krytem proti prachu a vodě. Stabilita přístroje znamená snížení nákladů na jeho kalibraci, protože zařízení poskytuje konzistentně přesné výsledky po dlouhou dobu.

INTERAKCE
MEZI SALMONELOU
A PRVOKEM

Vědci ze Služby pro zemědělský výzkum (ARS) zjistili, že běžný ve vodě žijící prvek Tetrahymena chrání salmonelu před letálním působením některých chemických dezinfekčních prostředků. Toto zjištění by mohlo být vysvětlením, proč některé sanitační programy ve výrobních závodech selhávají.

Salmonely jsou patogenní bakterie, které se mohou vyskytovat v potravinách, zejména ve vejcích, kuřecím či vepřovém mase. Jsou původcem alimentárního onemocnění salmonelózy, která je společně s kampilobakterií nejčastějším zoonotickým onemocněním lidí.

Vědci pod vedením mikrobioložky Marie Brandlové poskytli důkazy o velmi zajímavé interakci mezi prvokem Tetrahymenou, což je jednobuněčný organismus, a bakterií salmonelou. Prvek Tetrahymena žije ve vodním prostředí a žije si s bakterií. Po setkání s druhem Salmonella enteritidis bakterií pože, tzn. vtáhne ji do své buňky. Není však schopen bakteriální stěnu zničit a obsah bakterie strávit, proto salmonelu uzavřenou do tzv. potravní vakuoly vyvrhne ze své buňky ven.

Setkání s prvokem zásadně ovlivní další přežívání salmonely. Brandlová zjistila, že salmonely uzavřené ve vyvržených vakuolách přežívají ve vodním prostředí v dvakrát větším množství než salmonely bez této "ochrany". Mimoto 10minutovou expozicí roztoku chlornanu vápenatého, který se běžně používá k dezinfekci výrobního zařízení, přežívá třikrát více vakuolizovaných salmonel než salmonel volných.

Výsledky výše zmíněného výzkumu jako první prokázaly, že prvek Tetrahymena vyvrhne buňky Salmonella enteritidis nejen živé, ale dokonce uzavřené ve vakuole, která jim poskytuje ochranu před působením některých vlivů vnějšího prostředí, např. chemických látek.

V současnosti se Brandlová zabývá identifikací genů, které salmonela v průběhu svého uzavření ve vakuole aktivuje. Mohou to totiž být tytéž geny, které se aktivují po proniknutí salmonel do lidského organismu.

CHR. HANSEN ZÍSKAL
PATENT NA POSTUP
PURIFIKACE
KURKUMINU

Společnost Chr. Hansen získala od patentového úřadu Spojených států patent na "purifikační postup pro zvýšení celkového výnosu kurkumoidního barvicího agens". Patent byl vydán na konci roku 2005 a chrání výrobní postup, pomocí kterého se z kurkumy nebo jiného materiálu vytěží tohoto žlutého barviva o 30–40 procent více, než při použití standardního postupu extrakce a purifikace této látky. Kurkumin je primárním pigmentem koření kurkumy. Toto barvivo se používá k obarvení mléčných výrobků, nápojů, cereálních a pekařských výrobků, cukrovinek a ochucovadel. U mléčných výrobků se kurkuma aplikuje u zakysaných ochucených mléčných nápojů a dezertů k získání citronové a banánové barvy. Jako koření se kurkuma hojně používá při výrobě párek, nakládané zeleniny, do omáček, suchých směsí, ochucovadel a při kulinární úpravě ryb.

Kurkuma vykazuje protizánětlivé účinky, antimikrobiální aktivitu a má vliv na snížení hladiny cholesterolu a triglyceridů v krvi. Kurkuma, která se pěstuje hlavně v jihovýchodní Asii, se po staletí používá v čínské a ajurvédské medicíně k léčbě ran a zranění.

Nově vydaný patent je nejnovějším z řady patentů, které Ch. Hansen získal na výrobu přírodních barviv, zákysových kultur a mléčných bakterií, enzymů a kultur vinných kvasinek.

Vína z Moravy vína z Čech

Představujeme národní značku garance původu



Pojďte s námi objevit kouzlo kvalitních vín s garantovaným původem v tradičních vinařských oblastech Moravy a Čech.

Blíže informace o národní značce a projektu podpory našeho vinařství naleznete na uvedených internetových adresách.

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

alimpex

food a. s.



NA ZDRAVÍ SYROVÁTKOVÝ DEZERT

www.alimpex.cz

Ing. František Kruntorád, CSc.

infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

☎ 296 374 656, 241 445 863, 296 374 655, fax 296 374 658
Ei. ✉ infak@infak.cz, www.infak.cz
✉ Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

- Návrhy a revize začlenění potravinářských výrobků a správné zařazení jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Dle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek v platném znění.
- zpracování žádostí o integrované povolení IPPC dle zákona č.76/2002 Sb.,
- poradenství v oblasti zákonů o obalech a odpadech,
- školení pracovníků z hygienického minima,
- podnikatelské záměry, studie a projekty výroby potravin,
- profesní uplatnění v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- **POHLEDÁVKY** – profesní zkušenost od r. 1993.

POTRAVINÁŘSKÁ
Revue

Potravinářský
zpravodaj

REZNIČKO
UZENÁŘSKÉ
MĚSTY

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovního – 280,- Kč

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovního – 360,- Kč

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovního – 144,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku):

Adresa:

Město: PSČ:

IČO: DIČ:

Číslo účtu/kód banky:

Počet výtisků:

Datum objednávky:

Jméno objednavajícího:

Telefon:

Objednávka je stálá – není nutno každoročně obnovovat.
Žádáme pouze nahlašování veškerých změn (adresy, počet výtisků a pod.) v co nejkratší době.
Objednáváný titul označte v příslušném rámečku.

**Objednací kupon zašlete na firmu ABONT, s.r.o.,
Chlumova 17, 130 00 Praha 3**