

Potravinářský zpravodaj

Číslo 3 • Ročník XIV • 16. dubna 2013 • Cena 28 Kč

Hra na schovávanou

Novinář Martin Fendrych (po roce 1989 působil jako náměstek ministra vnitra Jana Rumla) si opakovaně ve svých článkách bere na mušku naši vládu s politiky. Zaslívá jim laxnost v řešení vykřičených kauz. Ve velrybářských sítích naší justice sice uvizli bossové s miliardovým portfoliem, nanejvýš se o tom ale opakovaně píše a jména těchto hříšníků si nic nezadáji s omilostněnými lotry, kterým zůstaly za nehty miliardy díky amnestii exprezidenta Václava Klause. Jeho výmluvu na dlouhotrvající vlekoucí se soudy a soudní tahanice se všemi těmi bývalými veksláky, kteří ovládli v řadě případů nejvyšší podnikatelská patra, lze těžko uznat jako důvod pro promlčení zverstev s tím spojených. To hlava Martina Fendrycha jaksi nebere. A nejen jeho. Je to ryze náš problém, který je tak velký, že stydět se za něj nic neřeší. A tak si naši nejvyšší vládní představitelé včetně premiéra sice malinko postesknou na pomalost vyřizování kauz, ale ani na nedávnou Popeleční středu si na hlavu hrst toho příslovečného popela nenasypali.

Je to jako v případě Polska, které má zase svůj jedinečný evergreen, vylepšování potravin do té míry, že se z toho všeho, co v nich bohužel často je, člověku až zvedá žaludek. A zase jen nejvykřičenější případy spatřily světlo světa – byla to posypová sůl v mase, rybách, pečivu a mléčných výrobcích, páchnoucí maso z kafilerie, co se přidávalo do párečků a dalších uzenin a vyváželo pěkně ve velkém k sousedům, nebo vaječná sušená hmota s nepotravinářskou ingrediencí. A co víc, sušenky s jedem na potkany byly další polskou lahůdkou. Je to v podstatě jedna věc za druhou, co člověk sleduje ať už prostřednictvím obrazovky televize, nebo očitých svědků zverstev, které jsou takřka na denním pořádku. A pak najednou zíráte na koš plný jedinečných potravin, které během večerních televizních zpráv předává na návštěvě Slovenska polský premiér Donald Tusk svému slovenskému protějšku Robertu Ficovi a vyslovuje obhajobu kvality polských potravin, která podle něj nezaostává za evropským průměrem. Ohradil se také vůči kritice, které v souvislosti s různými aférami čelí polští potravináři, mimo jiné také v Česku.

„Polsko má mimořádný zájem na tom, aby vysokou kvalitou polských potravin nikdo neznevažoval. Zájemem Polska je, aby polské potraviny měly nejlepší pověst, a to jak v Polsku, tak i na Slovensku,“ řekl Tusk po schůzce členů slovenské a polské vlády v podtatranském Popradu. Polský premiér uvedl, že největší výrobci potravin v Evropě, mezi které se řadí i Polsko, při výrobě produktů statisticky vykazují podobný počet pochybení. „Z hlediska míry nedostatků se nacházíme na evropské úrovni,“ řekl Tusk.

Polští potravináři tvrdí, že na Slovensku a v Česku čelí diskreditační kampani, která je má vytláčit z těchto trhů. Slovenský ministr zemědělství Lubomír Jahnátek při nedávné schůzce se svým polským kolegou Stanislawem Kalembou uvedl, že od loňského léta odhalili slovenští veterináři zhruba u třetiny kontrolovaných dodávek potravin z Polska různé nedostatky, jako například chybějící označení produktů nebo nedodržení hygieny při převozu. Jahnátek však podle polského listu *Gazeta Wyborcza* prý manipuluje statistikou a vytýkané vady se ve skutečnosti vztahují na „sotva tři promile“ polského zboží. Spíše jde o to, že slovenští výrobci nejsou konkurenceschopní a v zemi se vyrábí už jen 42 procent potravin. Podobně je prý tomu i v Česku, kde úřady mnohem častěji kontrolují potraviny dovážené z Polska než z Německa, protože ty jsou dražší, a tedy neohrožují české výrobce.

Vývoz laciných potravin z Polska podle listu stoupl z 11,7 miliard eur v roce 2008 na 17 miliard eur v loňském roce. Zatímco v roce 2000 se do Česka vyvezlo polské zboží za 133 milionů eur, loni to už bylo za 868 milionů. Polští potravináři si však stěžují, že kvůli „očerňujícím kampaním“ a „tendenčnosti úřadů“ začal klesat vývoz sýrů, sladkostí apod.

Sám polský deník v redakčním komentáři upozornil, že ujišťování o nejvyšší kvalitě polských potravin „nevěří zákazníci nejen v Čechách, ale ani nad Vislou“ vzhledem ke stále novým skandálům i ke snaze polských úřadů „chránit výrobce, a ne zákazníky“. A tak by premiér Tusk místo umravňování Čechů a Slováků měl raději udělat pořádek ve vlastní zemi, napsal list.

Možná jeho redaktori měli na mysli i tu zatím poslední křiklavou zprávu polských veterinářů, kteří objevili na soukromých jatkách u města Biala Rawska 30 tun ukrytého masa, k němuž nebyla žádná dokumentace. Provedli tam prověrku, když zjistili, že se do tohoto podniku transportují nemocná a mrtvá zvířata. Majitel jatek je nyní vyšetřován na svobodě, a pokud se prokáže, že maso bylo nebezpečné ke konzumaci, hrozí mu až osm let vězení. Nezbývá než doufat v rychlé řízení polských potravinářských kauz a tise pak závidět pružnost tamní justice a vládu, která se jen neymlouvá a nehraje jako ta naše se svými občany hru na schovávanou. Eugenie Linková

Držitelem titulu „Vinařství roku 2012“ se stala společnost ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.



Ing. Pavel Vajcner, ředitel vítězné společnosti ZNOVÍN ZNOJMO, a. s. (vlevo), a Ing. Zdeněk Palát s oceněním na slavnostním galavečeru v pražské Lucerně



Vítězem soutěže Vinařství roku 2012, pořádané Svazem vinařů ČR, se stala společnost Znovín Znojmo, a. s. Ocenění pro nejlepší tuzemské vinařství za práci a úspěchy v uplynulém roce převzal během slavnostního galavečera 28. března v pražské Lucerně zástupce vinařství Ing. Zdeněk Palát. Cenu za celoživotní přínos pro tento obor získal prof. Vilém Kraus, po kterém bude toto ocenění pro následující roky pojmenováno.

V samotném finále se vítěz utkal s Vinařstvím Vladimír Tetur, Vinařstvím Volařík, Vinařstvím Štěpán Maňák a společnostmi Moravino a Sonberk. Na rozdíl od jiných vinařských soutěží v ČR je soutěž o titul Vinařství roku postavena na komplexním posuzování vinařských společností – tedy nejen na základě kvality vyráběného vína, ale také podle toho, jak svým podnikáním přispívají k pozvednutí, rozvoji a modernizaci oboru

vinařství. „Rozhodovali jsme na základě hodnocení objektivních a subjektivních parametrů jednotlivých vinařství, a právě tato společnost obstála nejlépe,“ uvádí Bronislav Pavelka, předseda sedmičlenné odborné poroty.

Zástupce společnosti Znovín Znojmo Zdeněk Palát převzal od Svazu vinařů ČR bronzovou plaketu, finanční prémii ve výši 100 000 Kč od generálního partnera Erste Corporate Banking a šek na prezentaci vinařství na rozhlasové stanici Frekvence 1 ve výši 150 000 Kč. Vítěze čeká také uvedení do Síně slávy vinařství ČR, zřízené v Národním vinařském centru ve Valticích. „Současně bude mít oceněný možnost užívat titul pro své marketingové účely, a to bez časového omezení vždy s uvedením roku 2012, za který jej získal,“ říká předseda Svazu vinařů ČR Tibor Nyitray.

Soutěž vyhláší Svaz vinařů České republiky ve spolupráci s Národním vinařským centrem, za významné podpory Vinařského fondu ČR a také generálního partnera Erste Corporate Banking, hlavního partnera Spar Česká obchodní společnost a dalších partnerů.

Držiteli titulu Vinařství roku se v uplynulých letech stala vinařství Vinselekt Michlovský a. s., Bohemia Sekt, a. s., a Malý vinař – František a Hana Mádloví.

DALŠÍ OCENĚNÍ
VINDEMIA PUBLICA 2012 (cena veřejnosti):
Vinařství Chateau Lednice – Valtické podzemí

VINDEMIA ACTA 2012 (cena za kvalitní novinařskou práci propagující víno):
JUDr. Luboš Bárta, šéfredaktor časopisu *Sommelier/Revue pro Hotel a restaurant*

Enolog roku 2012 (enolog – mladý vinař do 38 let):
Ing. Petr Ptáček, Zámecké vinařství Bzenec

Současně bylo uděleno ocenění „významná vinařská osobnost s celoživotním přínosem pro tento obor“ prof. Ing. Vilému Krausovi, CSc., po kterém bude nést tato kategorie v příštích letech svůj název.

DOPROVODNÝ PROGRAM

Během večera měli hosté možnost ochutnat nejen vína šesti finalistů, ale také se zde představila stovka vín letošního Salonu vín ČR. Průběh slavnostního večera zpestřila svým vystoupením Aneta Langerová a celým večer skvěle provázel moderátor Marek Eben. Výtěžek Benefičního večera, jehož součástí byla prodejní expozice uměleckých děl ztvárněných nově na víku dřevěného soudku, bude následně věnován o. p. s. Dialog Jessenius.

Podrobné informace
na www.vinarstviroku.cz

Ing. Kateřina Martykáňová,
Locomotion



Součástí večera byla i degustace vín od finalistů Vinařství roku a prezentace stovky vín letošního Salonu vín ČR.

Ministerstvo zemědělství vytvořilo účinnější nástroj na ochranu zdraví spotřebitelů

Lepší možnosti, jak zabránit závadným potravinám, aby se dostaly ke spotřebitelům, získali inspektori Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI). Vláda schválila návrh zákona o SZPI, který navrhlo Ministerstvo zemědělství. Podle nové legislativy budou mít kontrolori větší pravomoci k rychlému zásahu při potravinových krizích.

Ministerstvem zemědělství navržené změny zákona o Státní zemědělské a potravinářské inspekci zvýší efektivitu kontroly a ochrany spotřebitelů zavedením nových opatření, která mimo jiné umožní rychlou reakci na případy vyžadující bezprostřední zásah (na-



příklad dioxiny, bakterie *Escherichia coli*).

„SZPI bude oprávněna uložit nápravná opatření nejenom kontrolované osobě, ale i dalším subjektům, pokud bude stejná nebezpečná potravina uváděna na trh větším počtem potravinářských podniků na území České republiky. Tento nástroj bude využíván v případě potravinových krizí, jako byla dioxinová aféra, aféra potravin s bakterií *Escherichia coli*, nebo v při-

padě přírodních katastrof,“ řekl ministr zemědělství Petr Bendl.

Návrh umožní inspekci zastavit prodej výrobků, které jsou nekvalitní nebo klamavě označené. SZPI získá pravomoc zakázat užívání prostor, pokud kontrolovaná osoba odmítne inspektorům vstup na svůj pozemek, do výroby nebo do prodeje.

Právní úprava reaguje na zkušenosti s aplikací zákona o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a na současnou situaci na trhu s potravinami. Novelizuje také českou legislativu v souladu s pravidly Evropské unie.

Jan Žáček,
tiskový mluvčí MZE

www.eklasa.cz



Výjimečná
KVALITA

Po takových výrobcích
z mouky se jen zapráší

Když naše výrobky kupujete, protože vám chutnají, je to nejlepší důkaz, že se vyplácí vyrábět potraviny ze správných surovin a podle poctivých receptur. Pak jsou totiž opravdu dobré a u vás zákazníků oblíbené. Děkujeme vám, že si v obchodech vybíráte výrobky KLASA.

Vaši výrobci výjimečných potravin



Dejte přednost kvalitě!



Kaufland – to je dobrá značka!



Ve čtvrtek 21. března 2013 byly na slavnostním večeru v Obecním domě zveřejněny výsledky průzkumu Dobrá značka, který každoročně provádí společnost Reader's Digest. V kategorii Supermarket, kde byla položena otevřená otázka „Vaše nejdůvěryhodnější značka supermarketu je...“, napsali respondenti nejčastěji Kaufland. Kaufland tedy získal nejvíce hlasů a náleží mu ocenění Dobrá značka 2013.



Michael Šperl, tiskový mluvčí Kauflandu, převírá z rukou obchodní ředitelky Reader's Digest Výběr Lucie Srpové cenu Dobrá značka 2013.

Po ceně TOP Retailer 2012/2013 je to v letošním roce již druhé ocenění za práci a přístup k zákazníkům pro společnost Kaufland. Všem respondentům Kaufland děkuje za důvěru a chápe ho jako závazek do budoucnosti. I nadále bude Kaufland svým zákazníkům nabízet obrovský výběr zboží, u něhož jsou kvalita, čerstvost a nízká cena samozřejmostí.

Společnost Reader's Digest provedla průzkum Dobrá značka již potřinácté. Zúčastnili se ho respondenti z 12 zemí Evropy, mezi nimi i z České republiky. Cílem průzkumu bylo zjistit, kterým spotřebitelským značkám zákazníci této společnosti nejvíce důvěřují. Sběr dat proběhl interaktivní, emailovou metodou. V České republice byly emaily odeslány na 15 500 adres. Response u nás byla nejvyšší ze zemí, které posílaly dotazník on-line, téměř 13 %. Celkem bylo v zúčastněných zemích rozesláno 1 644 274 dotazníků, které následně zpracovala jednotnou metodikou bristolská společnost Wyman & Dillon Limited.

BILLA ukončila bleskovou rekonstrukci 25 prodejen

Obchodní řetězec BILLA v letošním roce realizoval expresní renovaci celkem 22 prodejen. Tři další uvedl znovu do plného provozu po kompletní rekonstrukci. Ta se týkala dvou pražských filiálek v Řepích a Malešicích a jedné v Českých Budějovicích.

„Záleží nám na tom, aby se zákazníci v našich supermarketech cítili komfortně a příjemně,“ říká Jaroslav Szczyпка, generální ředitel společnosti BILLA. Všechny prodejny mají nové

barevné provedení v šedivém a červeném odstínu společně s využitím dřevěného dekoru. Jsou vybaveny novými nízkými a přehlednými regály. Pro zlepšení orientace v prodejních se změnily i koncepce jejich celkového uspořádání.

Nové prodejny jsou vybaveny v souladu s principem trvalé udržitelnosti. Mají tedy nové ekologické spotřebiče, od chladicích a mrazicích skříní a boxů až po



úsporné osvětlení. V kompletně rekonstruovaných obchodních jednotkách se nově využívají k chlazení i vytápění moderní vysoce účinná tepelná čerpadla.

V hlavním městě byly renovovány ještě další tři prodejny (Labe na Lhotecké, v Radotíně a na Barrandově), čtyři v Kraji Vysočina (Havlíčkův Brod, Pelhřimov, Moravské Budějovice, Velké Meziříčí), tři v Pardubickém kraji (Moravská

Třebová, Litomyšl, Pardubice) stejně jako ve Středočeském kraji (Slaný, Kladno-Kročehlavy, Mladá Boleslav) a v Ústeckém kraji (Ústí nad Labem – Fórum, Teplice II, Litvínov), dvě ve Zlínském kraji (Holešov, Rožnov pod Radhoštěm) a po jedné v Moravskoslezském kraji (Bruntál), Olomouckém kraji (Prostějov), Jihočeském kraji (Strakonice) a Jihomoravském kraji (Blansko).

Donath Business & Media

SPAR ČOS představuje nový věrnostní program pro děti

Vstupte do světa dráčka INGA



Společnost SPAR ČOS připravila pro své zákazníky nový dlouhodobý věrnostní program, který je tentokrát zaměřený na děti. Akce osloví malé zákazníky od pěti do dvanácti let, a to prostřednictvím postavky dráčka INGA. Ti tak budou moci po nasbírání příslušných bodů zakoupit v síti prodejen SPAR ČOS hračky světových značek za jedinečné ceny. Program, který bude probíhat od 6. března do 9. července, je podpořen na webových stránkách www.dracekingo.cz, kde děti najdou kromě informací o programu také mnoho zajímavých křížovek, hádanek, her a soutěží.

„Našich stálých zákazníků si velmi vážíme, proto pro ně pravidelně připravujeme věrnostní programy, které se vždy setkávají s pozitivním



ohlasem,“ říká Martin Ditmar, ředitel společnosti SPAR ČOS. „Mezi naše zákazníky patří především rodiny s dětmi, proto jsme se letos na jaře rozhodli spustit program, který potěší hlavně její nejmenší členy,“ dodává Martin Ditmar.

VÍTEJTE VE SVĚTĚ DRÁČKA INGA

V nabídce věrnostního programu s dráčkem INGO, který zve děti do světa krásných hraček a zábavných her, je pro malé zákazníky připraveno 19 produktů světových značek, z nichž si vyberou kluci i holky. Za každých 200 Kč nákupu získá zákazník jeden INGO bod, který nalepi do hrací karty. Po nasbírání dvaceti bodů je možné zakoupit za výhodnou cenu hračku dle vlastního výběru. Každý týden bude navíc v nabídce supermarketů SPAR a hypermarketů INTERSPAR označen produkt, jehož koupi získá zákazník jeden INGO bod navíc. Akce potrvá od 6. března do 9. července 2013. INGO body budou vydávány do 25. června a hračky je možné zakoupit až do 9. července 2013. Kompletní informace o programu najdou zákazníci na www.dracekingo.cz.



Crest Communications

SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU o. s.

ve spolupráci s VÚPP, v. v. i., Praha, Ministerstvem zemědělství ČR a Potravinářskou komorou ČR
zve na tematickou konferenci

Potravinářské mýty a kvalita potravin

Konference se koná v zasedací místnosti č. 400 v budově Ministerstva zemědělství, Těšnov 17, Praha 1

DNE 25. DUBNA 2013
Prezentace účastníků od 9.00 hodin

VLOŽNÉ JE 770,- Kč
PŘIHLÁŠKA ELEKTRONICKY NA

www.vyzivaspol.cz

ODBORNÝ PROGRAM: od 10.00 do 16.00 hodin
MODERÁTOŘI: Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., Ing. Ctibor Perlín, CSc.

PŘEDNÁŠEJÍCÍ A PŘEDNÁŠKY:

Ing. Ctibor Perlín, CSc., VÚPP, v. v. i.: **Různá hlediska na kvalitu potravin**
MUDr. Bohumil Turek, CSc.: **Regulace zdravotních tvrzení v EU**
Ing. Jindřich Pokora, Ústřední inspektorát SZPI Brno: **Potravin v zorném poli SZPI**
Ing. Petra Karásková, TESCO: **TESCO a jeho pohled na kvalitu potravin**
Ing. Pavel Mikoška, AHOLD: **Obchodník a kvalita potravin**
Prof. Ing. Petr Pipek, CSc., VŠCHT Praha: **Skutečnost a mýty o složení masa a masných výrobků**
Doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D., Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně: **Mýty v technologiích mléka a mléčných výrobků**
Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., VŠCHT Praha: **Kvalita a mýty v oblasti jedlých tuků a olejů**
Doc. Ing. Josef Příhoda, CSc., Ing. Marcela Sluková, Ph.D., VŠCHT Praha: **Aktuální poznatky o kvalitě pekárenských výrobků**
Prof. Ing. Milan Voldřich, CSc., Ing. Jan Pivoňka, Ph.D., VŠCHT Praha: **Kvalita nealko nápojů – aktuální kauzy**
Ing. Jiří Fabián, Vitana: **Proč a v čem jsou silné i slabé stránky potravin typu konvenciencí**

Dodržování hygienických standardů v odvodnění potravinářských provozů

Pro zachování čistého a hygienického prostředí v oblasti zpracování potravin je nezbytné, aby odvodňovací prvky byly navrženy a vyrobeny podle norem, které stanovují zásady hygienického designu. To zajišťuje minimalizaci míst, ve kterých by se mohly držet a narůstat bakterie, které představují výrazné hygienické riziko.

Na českém trhu je v tuto chvíli ACO jediným výrobcem vpustí, které jsou navrženy a vyráběny dle zásad hygienického designu, které jsou popsány v normách EN 1672 a EN ISO 14159.

Mezi hlavní rysy hygienického řešení vpustí můžeme zařadit například její zcela vypustitelnou konstrukci. Ve vpustí tak nezůstává žádná voda (vyjma sifonu). Dále pak velké poloměry v ohybech namísto ostrých rohů a s tím spojené svařování až za ohybem nebo také svařování „natupo“ (žádné přeplátované spoje).

Všechny tyto prvky garantují minimalizaci ulpívání a množení bakterií v odvodňovacích prvcích. Dalším z prvků, které podporují hygienické řešení vpustí, je pryžová výplň pohledové hrany. Díky použití této výplně je okraj vpustí mnohem pevnější, a nehrozí tak jeho deformace a následné popraskání podlahy okolo odvodnění.



Obr. 1 Hlavní prvky hygienického designu

1 - Pryžová výplň okrajů výrazně zlepšuje hygienu a životnost vpustí.

2 - Velké poloměry v rozích zajišťují snadné čištění.

3 - Hluboče tažené tělo s hladkými tvary eliminují těžko čistitelná místa.

4 - Univerzální kroužek umožňuje rozhodnutí o těsnící nebo drenážní funkci až na stavbě, díky své tvaru zkracuje dobu instalace.

5 - Konstrukce sifonu minimalizuje rychlost vysychání a pohyb aerosolů.

6 - Plně vypustitelná konstrukce, žádné zadržování vody na dně.

7 - Průtok vpustí překračuje požadavky normy EN 1253.

8 - Plně vyjímatelný sifon i jeho držák usnadňuje čištění.

9 - Hluboče tažený kalový koš z nerezové oceli eliminuje těžko čistitelná místa.

Vpustí z nerezové oceli, které jsou navrženy a vyrobené dle těchto požadavků, jsou pak bez problémů použitelné jak v potravinářském průmyslu, tak i v restauracích, kuchyních nebo hotelech, kde jsou požadavky na hygienu, životnost a průtok prvořadé.

Konstrukce a hloubka podlahy spolu s použitím hydroizolační vrstvy hrají důležitou roli při výběru vhodného typu vpustí.

Vpustí s pevnou výškou jsou praktické jednodílné vpustí vhodné pro podlahy cementové, lité nebo zakončené dlažbou.

Obr. 2 Jednodílná vpust s pevnou výškou



Teleskopické (dvoudílné) vpustí mohou být instalovány buď se systémovými nastavkami, nebo liniovými odvodňovacími žlaby z nerezové oceli (kuchyňské, krabicové a šterbinové) a jsou vhodné pro většinu podlahových konstrukcí, včetně podlah s hydroizolačními membránami.

Obr. 3 Dvoudílná teleskopická vpust



Jako příslušenství jsou pro vpustí k dispozici kalové koše, které zabrání zanesení kanalizace zbytky zpracovávaných surovin. Na výběr je také široké spektrum krycích roštů s hladkým nebo protiskluzným povrchem pro různé třídy zatížení od běžného zatížení v prostorech kuchyně (třída A15) až po vysoce zatěžové rošty pro pojezd paletovými nebo vysokozdviznými vozíky (třída C250).

Obr. 4 Mřížkový rošt s protiskluznou úpravou



Mezi nejčastěji používané rošty v potravinářství patří mřížkové rošty s protiskluznou úpravou. Kvalitní rošty se vyrábějí z válcovaných profilů, díky kterým jsou pak jejich hrany krásně oblé a neníčí pracovní obuv tak rychle jako běžné mřížkové rošty. Dalším důležitým detailem je také spojování roštů lisováním – svary je přichycen pouze obvodový rám. Jako bonus jsou rošty elektrochemicky leštěny. Díky všem těmto vlastnostem splňují rošty ACO veškeré požadavky na bezpečnost a hygieničnost provozu.

Obr. 5 Mřížkový rošt s protiskluznou úpravou



Proces obrábění, tváření a svařování nerezové oceli může vnést do povrchu materiálu nečistoty a materiál může začít korodovat a tím ohrozit svoji funkčnost. Odolnost proti korozi můžeme ovlivnit správnou povrchovou úpravou dokončeného produktu. Odolnost proti korozi může být plně obnovena do původního stavu, použijeme-li jako primární povrchovou úpravu moření a pasivaci. Toto zajišťuje výrobku dlouhou životnost a příjemný estetický vzhled.

Tento proces spočívá ve vnoření výrobku do řady lázni kyseliny, která odstraní železné částice, které kontaminovaly nerezový povrch během výroby. Tento proces také obnoví ztenčené (vyčerpávané) oblasti chromu vzniklé při svařování. Jedno z největších a nejmodernějších zařízení pro moření a pasivaci v Evropě, které zajišťuje optimální odolnost proti korozi, má společnost ACO.

Její nerezové odvodňovací vpustí jsou plně certifikovány podle normy EN 1253 a jsou také držitelem certifikátů od Evropské Skupiny pro Hygienický Inženýring a Design (EHEDG).



Alexander Stromp,
Zdeněk Valošek,
ACO Stavební prvky spol. s r. o.

ACO. Víc než jen odvodnění

Výplň okraje zajišťuje stabilitu a odolnost přechodu mezi vpustí a okolní podlahou. Pomáhá také **minimalizovat riziko trhlin a prasklin** v podlaze, čímž **zabraňuje i množení bakterií.**

Hluboče tažené tělo vpustí zajišťuje hladký povrch **eliminující trhliny na povrchu, ve kterých by mohly ulpívat nebezpečné bakterie.**

Všechny radii jsou větší než 3 mm, čímž se výrazně **zvyšuje účinnost čištění.**

Konstrukce suché jímky, **kompletně vypustitelná - zamezuje množení bakterií a zároveň se snadno čistí.**

ACO vpustí a žlaby splňují nejpřísnější hygienické nároky. Při jejich výrobě dodržujeme veškeré normy určené pro povrchy, které jsou v kontaktu s potravinami - **EN 1672 a EN ISO 14159**. Všechny naše výrobky z řady profesionálního odvodnění budov jsou testovány dle evropských norem **EN 1253, ČSN EN 1433 a EN 124**. Více než 60 let zkušeností v oboru odvodnění dělá z ACO prvotřídního dodavatele odvodňovacích systémů.

Váhové terminály a IPC pro potravinářství

noax[®]
Technologies



Tel: +420 533 312 356
E-mail: info@noax.com
www.noax.com

Nová Poctivá řada z Kostelce garantuje vysoký podíl masa nad 90 %

Společnost Kostecké uzeniny, tradiční český výrobce uzenářských produktů, uvádí v těchto dnech na trh unikátní řadu uzenin, kterou uvítají i ti nejnáročnější. Pod jednoduchým názvem „Poctivá“ míří na pulty obchodů celkem šest zbrusu nových uzenářských výrobků s vysokým obsahem masa přesahujícím 90 %, a to v transparentních obalech, které vychází vstříc spotřebitelům.

Při výběru uzenin většinu z nás na prvním místě zajímá složení výrobku. Lidé, kteří se snaží dodržovat pravidla správné životosprávy, zkoumají nejčastěji obsah tuku či podíl přidaných látek. Avšak o kvalitě a vhodnosti výrobku vypovídá v případě



uzenin zejména obsah bílkovin neboli procentuální obsah masa, ze kterého jsou zpracovány. Výrobky z nové řady „Poctivá“ obsahují velmi vysoký podíl masa a jsou zpracovávány dle tradičních řemeslných postupů.

„Šunky, pečené a slanina z řady ‚Poctivě kostelecký‘ jsou všechny vyráběny tradiční cestou, tedy z celých kusů masa. Ať už jde o hovězí maso, vepřové kýty, pečené či boky, veškerá surovina, u níž kontrolujeme původ až k chovu, projde nejprve rukama zkušených pracovníků, kteří vybírají jen kvalitní celé kusy. Ty jsou pak po přípravě ručně skládány do forem, ve

kterých se tepelně opracovávají a udí,“ poodkrývá pokličku zpracování ředitel výroby Kosteckých uzenin Michal Jedlička a dodává: „Výrobky navíc neobsahují alergeny ani lepek, a proto si je mohou bez obav dopřát i ti, kteří trpí potravinovou nesnášenlivostí a alergiemi.“

Kamenem úrazu při výběru a nákupu uzenin bývá označování jejich složení. To se rozhodla společnost Kostecké uzeniny změnit a orientaci zákazníků ulehčit. Nové výrobky jsou proto označeny tak, aby co nejvíce ulehčily orientaci při jejich výběru a nákupu. Nové atraktivní balení je

na přední straně opatřeno na první pohled viditelným údajem o obsahu masa ve výrobku, za které ručí mistr svého oboru, uzenář Milan Blin, jehož tvář spotřebitelé na obalech rovněž najdou.

„S našimi novinkami chceme co nejtransparentnějším způsobem spotřebiteli ukázat, jaký výrobek si kupuje a z čeho je složen. Řadu ‚Poctivá‘ považujeme svým způsobem za revoluční a věříme, že tuto snahu zákazníci přivítají a ocení,“ uvádí Jan Škrabánek, marketingový ředitel Kosteckých uzenin a. s.

A jakéže poctivé tradiční produkty můžete nově na pultech obchodů najít? Milovníci klasiky si mohou dopřát Poctivou šunku od kosti s tukovým krytím (obsah masa 92 %), štatnatou Poctivou šunku nejvyšší jakosti (obsah masa 92 %) nebo Poctivou kosteleckou pečení (obsah masa 90 %). Speciálně vybrané vepřové boky s vyšší vrstvou libového masa, to je Poctivá selská slanina (95 % vepřového boku). Masové speciality jsou zastoupeny Poctivou pečením v pepři (95 % masa) a Poctivým hovězím v pepři (93 % masa) – zde díky slaboučkým plátkům vynikne chuť pepře tak, že nepřehluší kvalitu masa a zároveň z něj učiní skutečný chuťový požitek.

Comunica, a. s.



Velká závislost na dovážených komoditách a surovinách zatěžuje českou ekonomiku

Praha (bo) – K vypěstování surovin pro výrobu potravin, krmiv či textilu dovážených do Česka je v zahraničí potřeba využít dalších 1,85 milionu hektarů zemědělské půdy. Tato výměra odpovídá 44 procentům celkové rozlohy zemědělské půdy v ČR. Uvádí to studie, kterou vydalo ekologické Hnutí Duha s partnerskými organizacemi z jiných evropských zemí.

Podle Hnutí Duha Česko každoročně dováží například převážně z Jižní Ameriky statistice tun sóji, která se používá coby krmivo v tuzemských velkochovech prasat a drůbeže. Velké monokulturální latifundie, na kterých se sója pěstuje, vytlačují

podle ekologů drobné jihoamerické zemědělce, ničí vzácnou přírodu savany a podílí se na vymírání vzácných druhů zvířat, například vlka hřivnatého. „Hnutí Duha proto podporuje farmářské trhy a biopotraviny z ekologického zemědělství, které importovanou sóju nepoužívají,“ uvedlo hnutí.

Ekologové upozorňují, že evropská spotřeba a plýtvání mají závažné ekologické a sociální dopady ve třetím světě. „Patří mezi ně eroze půdy, ubývání vody, ničení pralesů, změny klimatu, vyhánění lidí z jejich domovů a vytlačování tradičních způsobů obživy,“ uvádějí. Velká závislost na dovážených komoditách a surovinách zatěžuje podle Duhy českou ekonomiku a každý rok do zahraničí odtékají zbytečně stovky miliard korun.

Evropa sama pokrývá jen 55 procent své potřeby půdy, zbylých 45 procent využívá převážně v zemích třetího světa, zejména v Číně, Indii a Brazílii, tvrdí studie. „Zatímco světová spotřeba roste, půda jakožto omezený zdroj již dnes čelí vážným fyzickým limitům,“ podotkl.

V letech 1997 až 2007 se množství půdy potřebné k výrobě zahraničně obchodovaných potravin a krmiv celosvětově zvýšilo o 81 procent z 382 milionů ha na 692 milionů ha. Dovoz a vývoz z Evropy bez Ruska v tomto období se zvýšil o 74 procent na 165 milionů hektarů.

Potravinová soběstačnost Česka se dlouhodobě snižuje, pokles zrychlil po vstupu země do EU. Jde hlavně o živočišné komodity, jejichž výroba stále

klesá. Tuzemská produkce nedokáže naplnit ani spotřebu ovoce mírného pásu, zeleniny, brambor a vajec. Dovoz zemědělských komodit, potravin, nápojů a tabákových výrobků do Česka každoročně roste. Loni se podle ČSÚ zvýšil meziročně o 15 miliard na 172 miliard Kč. Do země se ve velkém dováží i řada komodit, které se v Česku vždy historicky pěstovaly.

Ministerstvo zemědělství chce podle nové strategie pro růst českého zemědělství a potravinářství od roku 2014 více podpořit upadající živočišnou výrobu či pěstování ovoce a zeleniny. Zároveň hodlá zemědělce motivovat, aby lépe využívali půdu a vodu a vytvářeli více pracovních míst na venkově.

Automatizace vážení ve výrobě masných výrobků a zpracování masa ve společnosti TORO Hlavečnick

VÁHOVÉ TERMINÁLY NOAX PŘINÁŠÍ ROZHODUJÍCÍ VÝHODY

Společnost TORO Hlavečnick používá nerezové průmyslové váhové terminály noax ve všech krocích výroby: od porážky až k expedici. Tím dochází k zajištění nejen trvale vysoké úrovně kvality procesů, ale také k nárůstu produktivity a zvýšení spokojenosti zaměstnanců.

Jako samostatná divize je TORO Hlavečnick součástí CHOVSERVIS a. s., společnosti specializující se na produkty a služby pro zemědělské chovatele. Nabízí mimo jiné inseminace, přenosy embryí, šlechtění chovů jednotlivých zvířecích ras a speciální produkty pro chov zvířat, ale také porážky zvířat a zpracování masa. Pod jménem TORO Hlavečnick naleznete masné výrobky a uzeniny vyrobené podle tradičních českých receptur v celé České republice.

PORÁŽKA S AUTOMATIZACÍ VÁŽENÍ VČETNĚ KLASIFIKACE

První místo, kde se používají váhové terminály noax, je porážka. Počítačová technika usnadňuje nejen vážení a klasifikaci kvality masa, ale také ukládání dat a tím i jejich zpětné dohledání. Ke dvěma nerezovým průmyslovým počítačům S12 jsou připojeny dvě váhy, jedna podlahová váha na maso, kůže a vnitřnosti a jedna váha ve visu, na které se váží naporcovaná těla zvířat, která se dopravují do chladíren. Zaměstnanci navíc s pomocí čtečky čárových kódů snímají informace o původu zvířat. Ke klasifikaci masa používají řezníci měřicí zařízení ve tvaru pistole, kterým lze odečítat mimo jiné podíl svalové hmoty a tuku v maso. Od těchto hodnot se odvíjí cena, jaké mohou dané kusy dosáhnout. Hmotnost a kvalita masa se spojí s údaji o poraženém kusu a společně uloží do databáze IS. Software na zařízeních noax používaných na jatkách pochází od české vývojářské společnosti Aquila TS s. r. o.

EVIDENCE MNOŽSTVÍ A KVALITY V BOURÁRNĚ MASA

Co je myšleno slovem „robustní“, se ukazuje v bourárně masa, kde řezníci nakládají metrákové poloviny zvířat na pracovní stoly, aby je zručnými pohyby rozbourali na jednotlivé kusy masa. Vážení zde má zvlášť velký význam, aby bylo možné přesně vysledovat, jaká množství masa a jaké kvality jsou ve výrobě použity. Na těchto pracovištích používá společnost TORO Hlavečnick dva nerezové průmyslové počítače typu S12, kde ke každému jsou připojeny vždy dvě váhy, stolní nebo nájezdová. Přes USB lze k počítači připojit ještě další periférie: čtečku čárových kódů nebo RFID. Jako aplikační software běží na počítačích program od firmy Neuman Company. Než terminály nainstalovali, obávali se, jestli zařízení vydrží hrubé zacházení zaměstnanců. Ale průmyslové počítače noax je přesvědčily o opaku.

Jakmile je maso rozbouráno na jednotlivé části, převezou jej zaměstnanci do chladicího prostor. Zde je uskladněno až do chvíle, kdy je expedováno nebo opět vyzvednuto k výrobě uzenin.

Váhové terminály noax mají ve výrobě uzenin dvě funkce: Jednak jsou kusy masa vyhrazené na

noax[®]
Technologies



výrobu uzenin ještě jednou zváženy a poté zkontrolovány podle receptury. Vedle toho vede IPC zaměstnanec krok za krokem celou recepturu. Jednotlivé kroky je nutné vždy potvrdit přes dotykovou obrazovku. Pokud se skutečné množství liší od zadaného v receptuře, systém okamžitě zaměstnanci zobrazí zpětné hlášení. Pro tyto úkoly je váhový terminál noax napojený na dvě váhy: na podlahové váze se váží masné části, na stolní váze sůl, koření a zbývající přísady.

SNADNÁ A RYCHLÁ PŘÍPRAVA K EXPEDICI

V expedici je poslední místo, kde znovu využívají IPC noax. Společnost TORO Hlavečnick rozlišuje dodávky pro velkooběratele a malé společnosti. Pro drobné odběratele používá váhový terminál, ke kterému jsou připojeny jedna podlahová a jedna stolní váha. Čtečka čárových kódů, čtečka RFID a tiskárna etiket jsou připojeny k IPC noax přes USB. Software připravila firma Neuman Company s. r. o. K dodávkám pro velkooběratele využívá společnost TORO Hlavečnick váhový terminál s připojenou jednou vahou ve visu a jednou podlahovou vahou. Software taktéž pochází od firmy Neuman Company. Přestože se jedná o rozdílná množství, pracovní postup při zpracování zakázky pro expedici je vždy stejný: Zaměstnanci expedice zvolí na IPC noax zakázku. Každou položku zakázky lze zvolit dotykem na obrazovku, poté je požadované množství zváženo. Jakmile je dosaženo odpovídající hmotnosti, na dotykové obrazovce se položka potvrdí a vybere další položka zakázky pro zpracování.



HETEROGENNÍ VÁHOVÉ SYSTÉMY

Ve firmě TORO Hlavečnick jsou používány váhy od různých výrobců. Velkou výzvu pak představovalo řešení, jak připojit tyto heterogenní váhové systémy k váhovým terminálům noax, aby všechny procesy vážení probíhaly hladce a údaje bylo možné posílat do informačního systému. To bylo úkolem partnerské společnosti Lesak s. r. o., která spolupracuje s noax Technologies AG v oblasti váhových systémů. Váhy byly připojeny k váhovým terminálům noax, nastaveny provozní parametry a systém musel být okamžitě připraven k vážení. Pracovníci divize TORO jsou s výkonem Lesak s. r. o. coby partnerské společnosti noax velice spokojeni: „Lidé ze společnosti Lesak tu skutečně odvedli dobrou práci. Zejména když si vezmete, že tu používáme různé váhové systémy od tří různých výrobců.“

Než společnost TORO Hlavečnick přístroje noax nainstalovala, používala v provozu terminály jiného výrobce, které byly umístěny v ocelových skřínkách zajišťujících odpovídající krytí. V nich se ale hromadila vlhkost. To žádný počítač nevydržel déle než rok, maximálně rok a půl. Skutečnost, že počítače noax žádnou další skříň nepotřebují a jsou odolné proti vlhkosti, se pracovníkům divize TORO Hlavečnick líbilo už od počátku.

Ale nejen kompatibilita a robustnost hardware noax, ale také nárůst efektivity imponuje: „Když srovnáme, kolik času potřebovaly naše zaměstnankyně pro realizaci jednotlivých procesů se starým systémem, nestačíme se divit, o kolik se vše po

několika měsících provozu zrychlilo.“ A také zaměstnanci si IPC a váhové terminály pochvalují. Přirozeně někteří při implementaci přístrojů noax reptali, ale mnoho lidí se tak stává ke všem novinkám. Když by se ale dnes chtěli vrátit zpět k tomu, jak to bylo předtím, stoprocentně by začali stavět barikády. V divizi TORO Hlavečnick očekávají, že produktivita díky použití IPC a váhových terminálů noax ještě dále poroste. Už teď se implementace přístrojů noax ukázala být pro firmu TORO Hlavečnick naprostým úspěchem. Až definitivně dopracují všechny softwarové prvky, dosáhnou optimálního sledování toku materiálu, a tím dalšího zvýšení efektivity.

CÍLE NASAZENÍ

- Racionalizace pracovních procesů
- Podrobná evidence dat ve výrobních prostorách
- Zlepšení hygieny během výroby
- Automatizace při vážení a klasifikaci masa
- Přesná kontrola a dokumentace kroků zpracování
- Zajištění sledovatelnosti dle nařízení EU 178/2002
- Větší technologická kázeň při dodržování receptur
- Rychlejší příprava k expedici

POŽADAVKY NA IPC

- Použití ve výrobních prostorách se zvýšenými požadavky na hygienu
- Denní čištění IPC vysoce korozivními dezinfekčními prostředky
- Trvalé použití v chladném prostředí
- Zcela uzavřená konstrukce dle stupně krytí IP65
- Odolnost proti stříkající vodě, vlhkosti a tukům
- Snadná ovladatelnost pro zaměstnance
- Dobře čitelné displeje
- Maximální bezpečnost chodu v extrémních provozních podmínkách

SPECIFIKACE NOAX VÁHOVÝCH TERMINÁLŮ

- Průmyslový počítač Steel S12-N8B s 12" LCD 1024 x 768
- Procesor Intel Celeron M - 1,0 GHz, 2GB RAM
- Ovládání s pomocí dotykové obrazovky
- Váhový kontrolér s jedno a vícerozsahovými moduly (obchodní váha tř. III)
- Komplexní krytí IP65 (vč. krytky konektoru)
- Operační systém Windows 7

Programy aplikací:

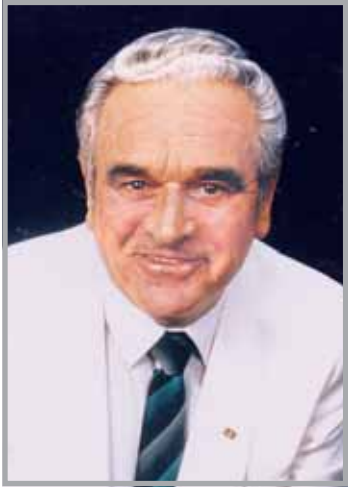
- Specializovaná řešení pro masný průmysl společnosti Aquila TS s. r. o.
- Komisní a váhový systém společnosti Neuman Company s. r. o.

www.noax.com

Ing. Petr Skřípský



Zemřel Milan Vyhnálek – král sýrů z Tasmánie



Milan Vyhnálek se narodil 18. října 1925 v Hnaticích v Orlických horách. Absolvoval rolnickou školu v Ústí nad Orlicí (1943) a mlékařskou školu v Kroměříži (1945). V roce 1949 emigroval přes Německo do Austrálie, kde přistál v roce 1950. V roce 1955 začal v Austrálii podnikat v oboru výroby sýrů. Vybudoval zde největší sýrárnu na jižní polokouli LACTOS (1955), která již v prvním roce vyprodukovala 50 tun sýrů. Pro další rozvoj sýrárny potřeboval odborníky a ty si jel vybrat do Evropy. Takto získal pro australský mlékařský průmysl špičkové odborníky, kteří svou práci milovali natolik, že byli ochotni odjet i s rodinami tisíce kilometrů daleko. Na Tasmánii založil výrobu sýrových speciálů (ementál, gouda, eidam, romadúr, camembert atd.) a naučil Australany milovat tyto sýry, které úspěšně vyvážel také do Japonska. V roce 1965, kdy Lactos produkoval již 500 tun sýrů, továrna vyhořela. Milan ji společně se svými spolupracovníky

několik měsíců obnovil do plné výroby. V té době vymysleli společně s Jugoslávem Frankem Speglíčem LACTOMATIC – mechanický systém na kontinuální výrobu čedaru. Byl to převrat pro sýrařskou výrobu a v roce 1970 to byl hlavní hit Mezinárodního mlékařského kongresu v Sydney. I druhý požár továrny v roce 1977 Milan Vyhnálek zvládl a do roka se Lactos dostal do stejné výroby jako před požárem. V té době bylo těžké udržet všechny kontrakty na vývozy sýrů, ale partneři věděli, že Milan svým závazkům dostojí. V roce 1981 prodal Lactos francouzské skupině Bongrain. V osmdesátých letech vybudoval další svůj sen – moderní farmu pro 600 ks dojníc, kterou pojmenoval LACRUM. Dojnice se dojíly na karuselu se 60 místy a podojit 600 krav trvalo 2 lidem něco málo přes hodinu. V těchto dobách měl pan Vyhnálek 300 zaměstnanců a obrát 20 milionů dolarů. Také působil jako poradce australského ministra pro zahraniční obchod.

Dvakrát byl dekorován Řádem Austrálie (1972 a 1993). Královna Alžběta II. jej ocenila za „vybudování průmyslu jemných potravin na Tasmánii“. V roce 1985 byl vyhlášen tasmánským „Mužem století“. Pomáhal politickým uprchlíkům v jejich začátku v zahraničí a po revoluci přeměroval tuto pomoc na studenty zemědělské univerzity. Takto pomohl více než 20 studentům poznat způsoby podnikání v Austrálii a také poznat svobodný svět. V roce 1994 obdržel titul doktor honoris causa na Vysoké škole zemědělské v Praze.

Kromě sýrů bylo jeho vášní létání na malých sportovních letadlech. Miloval letadlo Meta Sokol, a kdykoliv to

bylo možné, tak jel na letiště a poznával svět z výšky.

Má syna Milana Petra (51) a vnoučata Taryn (23) a Cody (21). V květnu 2006 se pan Vyhnálek vrátil do vlasti a žil v Ústí nad Orlicí. Po delší nemoci zemřel v neděli 10. března 2013 ve věku 87 let.

**MILAN VYHNÁLEK
– VZÁCNÝ ČLOVĚK,
KTERÝ PRO MĚ
MNOHO ZNAMENAL**

Jak řekl pan farář Czendlik na pohřbu Milana Vyhnálka, jsou lidé, kteří život žijí, jiní si ho užívají, ale jen někteří ho prožijí, tak aby zde po nich zůstalo mnoho dobrého a užitečného. Prožijí ho pro druhé, pro obecné blaho a pro obyčejnou krásu života. Takový byl také Milan Vyhnálek.

Kromě své lásky k sýrům a létání byl celý život velmi štedrý také k ostatním. Byla jsem prvním studentem, který v roce 1990 absolvoval peripetie s vízí a studentskými pracovními povoleními. Končila jsem studium VŠZ v Praze a neměla žádné pracovní ani osobní závazky. Díky tomu jsme se s mým strýcem Milanem Vyhnálkem rychle dohodli, že bude zajímavé získat zkušenosti v zahraničí a proslápat cestu ostatním studentům. Věděli jsme, že to v porevoluční době nebude jednoduché, ale povedlo se a do Austrálie odcestovalo v následujících letech přes 20 studentů, které Milan sponzoroval na jejich praxi. Stejně jako další studenti jsem pracovala na farmách a snažila se nezkatit Milanovi výborné jméno, které na Tasmánii měl. Milan byl velký perfekcionista, a dokud nebyl poslední detail dokonale, tak jsme nepřestali pracovat. Díky této povaze dokázal vybudovat



ohromné hmotné i morální hodnoty. Byl vždy příkladem člověka, který plní své závazky a zbohatl jen vlastní prací, šikovností a umem. Společně s ostatními emigranty z padesátých a sedmdesátých let tvořili výjimečnou partu

lidí, které potkat byl opravdu nevšední zážitek a jejich zkušenosti a životní nahléd byly velmi inspirující.

*Ing. Petra Škopová,
jednatelka*

SP Brand Production spol. s r. o.

222. výročí sýru camembert



Z největší sbírky sýrových etiket a dokumentů o mlékařství Laktos Collection byla pro veřejnost připravena již třetí výstava. Tentokrát je věnována jednomu z králů sýrů, francouzskému camembertu. Patří k nemoha druhům sýrů, u kterých je znám přesně rok jejich vzniku. U tohoto sýra je to rok 1791, tedy dva roky po francouzské revoluci, a letos je tomu právě 222 let.



Premiérová výstava na Mendelově univerzitě v Brně

Tento sýr podle legendy vyrobila Marie Harel ve vesničce Camembert, po které má sýr jméno. Tato selka u sebe v době francouzské revoluce ukrýla mnicha z kraje Brie, který ji zasloužil do výroby sýra s bílou plisní. Díky přímořskému klimatu vykazoval tento sýr odlišnou chuť. Byl také prvním sýrem, který se začal balit do dýhových krabiček a jehož výroba se postupně rozšířila do všech nor-

mandských departmentů – Calvados, Eure, Manche a Orne. Zlepšující se dopravní možnosti umožnily vyvážet camembert i do vzdálenějších míst Francie a jeho rostoucí spotřeba přinesla mnoha obyvatelům Normandie blahobyt. Napoleon III. ho ochutnal při otevření trati Paříž – Gramville.

Přes některé jiné historické poznatky je Marie Harel považována za ženu, která dala Normandii,


Francii i světu skvělý sýr. Její sláva dosáhla až za oceán. V roce 1926 přijel do Vimoutiers americký lékař Joseph Knirin z New Yorku a prohlásil, že ve svém sanatoriu používal camembert jako lék, který mnoha lidem pomohl. Navrhl, aby byl Marii Harelové postaven pomník, který byl pak odhalen 11. dubna 1928. Stál na místě až do 14. června 1944, kdy byl při invazi spojeneckých vojsk zničen. Obnoven byl opět po válce v roce 1956.

Originální sýr Camembert de Normandie získal certifikát A.O.C. v roce 1983 a označení A.O.P. v roce 1993. Vyrábí se po celém světě, ale jen v Normandii může nést název Camembert de Normandie.

Výstava „222 let camembertu“ měla premiéru na Mendelově univerzitě v Brně v březnu. V 50 rámech je umístěno 600 etiket z 50 zemí. Velká část je věnována Francii, ale najdete zde etikety a obaly camembertů z Ameriky, Austrálie ale i z takových zemí, jako je Zimbabwe, Čína, Jižní Korea a další. Výstava má český a anglický průvodní text. Výstava bude ke zhlédnutí i v dalších místech republiky a je možné si ji zapůjčit do odpovídajících prostor. Termin je možné dohodnout na www.laktoscollection.cz.

Ladislav Likler






DEVRO

dokonalé obaly
pro dokonalé výrobky


Edicol - T

Jedlá bežešvá tubulární fólie pro výrobu tepelně opracovaných nebo sušených masných výrobků formovaných sítkou nebo v samostatné fólii



- Atraktivní a přirozený vzhled masného výrobku
- Zvýšení šťavnatosti výrobku díky zadržení šťávy uvnitř výrobku a vysoká absorpce kouře při uzení
- Vysoká produktivita při použití výkonných narážek a klipsovacích automatů a poloautomatů

Zveme vás
do našeho stánku
na veletrhu **IFFA**,
hala **4.0 B60**
4 - 9. 5. 2013



O.S. Jihlava získala v roce 2012
zlatou medaili za nejlepší výrobky
v kategorii Edicol - T. S tímto
výrobem získala, na veletrhu
IFFA 2013, zlatou medaili za
nejlepší výrobky v kategorii
Edicol - T. S tímto výrobem
získala, na veletrhu IFFA 2013,
zlatou medaili za nejlepší výrobky.

OBALY,
KTERÉ VYHRÁVAJÍ!

Devro s.r.o.
základní servis pro ČR a SR
Okružní 1438, Slávkov u Brna, 684 11 | tel: 420 544 123 456 | fax: +420 544 220 138 | e-mail: jaroslav.novosad@devro.com

www.devro.com





Společnost ACE TRADE,
významný distributor
surovin Vám nabízí:

- | nápojové emulze a džusové kompozice od společnosti CAROTEX
- | tekutá a prášková aromata
- | více jak 500 druhů rostlinných extraktů od společností SABINSA, A.C.E. F. a ALBAN MUELLER s klinickými studiiemi
- | aktivní látky z hroznového vína od společnosti GRAP´SUD
- | probiotické kmeny a startovací kultury ve více jak 100 druzích
- | přírodní vosky od společnosti KOSTER KEUNEN
- | vitaminy, minerály, přírodní barviva, stevie
- | suroviny pro kloubní výživu - glukosamin, chondroitin, MSM

SUROVINY
PRO
POTRAVINÁŘSKÝ
A FARMACEUTICKÝ
PRŮMYSL



ACE TRADE s.r.o.
Vrbová 621 | 562 03 Ústí nad Orlicí
T: 603 108 018 | vajsabelova@acetrade.cz
www.acetrade.cz

TERMOTRANSFEROVÁ TISKÁRNA SmartDate X60













Pro potisk
obalových materiálů

DÁLE NABÍZÍME...



ink-jet
tiskárny



aplikátory
etiket



tiskárny
velkých
znaků

...a další

ONDRÁŠEK INK-JET SYSTEM

výhradní distributor Markem-Imaje

komplexní značící technologie pro výrobní a balící linky
Nad Přehradou 2296, 738 02 Frýdek-Místek, tel.: +420 558 639 611



www.ondrasek.cz



markem·imaje
the team to trust

OTK ve službách obchodu

Historie Obchodních tiskáren v Kolíně sice sahá až do 19. století, současný název jim však byl dán v roce 1946. Autoři snad ani netušili, nakolik se jejich nápad spojí s výrobní náplní a zaměřením celého podniku. Na počátku byla masová výroba kalendářů, tak důležitých v časech překračování plánů i závazků údernických skupin v centrálně plánovaném hospodářství. S nástupem výpočetní techniky vyšlo najevo, že poznámky v kalendářích už nestačí. Nová technologie plánování a řízení potřebovala spousty tiskopisů a speciálních papírů. Kalendáře ustoupily do pozadí a rozběhla se příslušná výroba. Poté vyšlo najevo, že archy hlášení o úspěších národního hospodářství obchodu nenaplňují. Trh potřeboval dodávat potraviny a spotřební zboží. Obojí bylo nutné balit a značit. To byl první krok k výrobě etiket a flexibilních obalů.

Pamětníci se občas neubrání sentimentálním vzpomínkám, jak to bylo, když... Doba se však mění. Kdo se nedokáže přizpůsobit, zaniká. Taková jsou neúprosná pravidla vývoje. V OTK jsou si toho vědomi – rychlá reakce na situaci se jim vždy vyplatila. Proto se nebrání fúzím, akvizicím ani tvorbě nových pracovišť. Svědky dalších změn v tomto směru jsme právě nyní. Na jedné straně je převáděna výroba formulářů do konkurenční společnosti, která se díky koncentraci na vyhraněný segment může stále na trhu efektivně uplatnit, na druhé straně je prostřednictvím akvizice výrobní části společnosti Aliva posílena výroba flexibilních obalů o sáčky a svařované výrobky. V areálu Obchodních tiskáren tak vzniklo nové středisko, které navazuje na dřívější dobrou spolupráci obou společností.

Na první pohled by se mohlo zdát, že průmysl i obchod se dnes již mohou bez plastových sáčků obejít. Ve skutečnosti však přibývá aplikací obtížně řešitelných pomocí automatických balicích strojů i případů, kdy je lokální výroba sáčků a svařovaných obalů výhodná a nezastupitelná. Snad nejlepším příkladem je balení chleba a pečiva. Velká část těchto základních potravin končí v odpadu. Omezit plýtvání je možné dvěma způsoby: prodloužením životnosti nebo častějším nakupováním menšího množství. V obou případech může značně pomoci plastový sáček. A ne jakýkoliv. V závislosti na typu a tloušťce fólie, konstrukci či perforaci přes volbu správné chvíle pro balení ve výrobním a distribučním cyklu až po recyklaci odpadu se mění poměr plusů a minusů. Je to o správ-

né volbě. Porovnání možných typů balení chleba by dnes již poskytlo materiál na hodně obsáhlou publikaci. S největší pravděpodobností by v její závěrečné kapitole bylo konstatováno, že nejlepší volbou je potíštěný polypropylenový sáček.

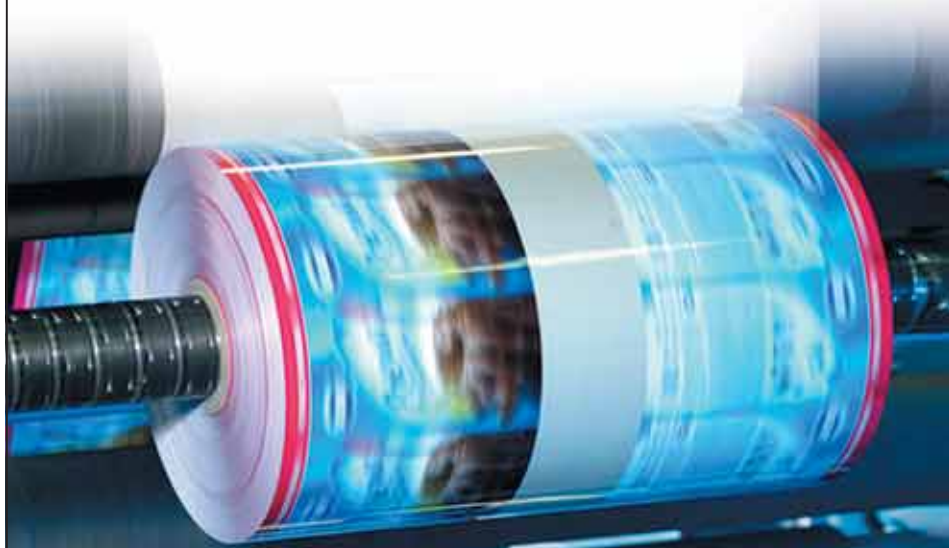
Pro představu jen velmi krátký výčet argumentů. Chléb balený při výrobě dostává šanci k vychladnutí v hygienicky nezávadném prostředí. Snižuje se tak riziko kontaminace. Krájecí a balicí stroje stejně jako obslužný personál podléhají pravidelné kontrole **dotržování stanovených podmínek**. Plnění do sáčku a jeho uzavření probíhá v **nejkratším možném čase, často bez dotyku lidské ruky**. Sáček používaný při výrobě je na rozdíl od sáčků z HDPE používaných v samoobslužných provozech **dokonalě uzavřen**. Balený chléb a pečivo jsou v transparentním sáčku **jasně viditelné** a kvalitu lze **ověřit i hmatem**, aniž by došlo ke kontaminaci povrchu produktu. Plocha sáčku, a případně i uzávěr poskytují **dostatek prostoru pro prezentaci obligatorních i doplňujících informací** pro zákazníka. V konečném důsledku tak můžeme koupit nakoupený krájený balený chléb v dobré kvalitě a nezbytném množství v nepoměrně **širší distribuční síti** než chléb nebalený. Při dodržení potřebných zásad skladování a spotřeby to může vést k výraznému **omezení ztrát** této základní potraviny.

Dalších příkladů úspěšných aplikací sáčků v obchodě bychom našli mnoho. Ale proč o nich jen psát – všimněme si úspěšných aplikací v regálech prodejen.

*Ing. Martin Brumovský,
Obchodní tiskárny, a. s.*

OTK  GROUP

PRINTING & PACKAGING
ВРИЛТИС & ВАСКАСИС

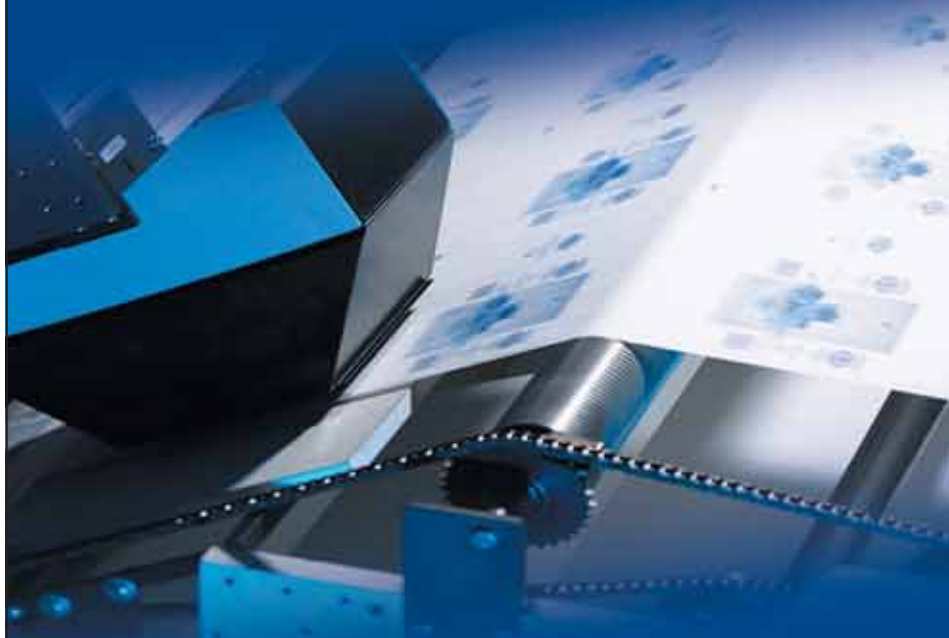


FLEXIBILNÍ OBALY

NÁPOJOVÉ ETIKETY

SAMOLEPICÍ ETIKETY

SHRINK SLEEVES



HLUBOTISK

FLEXOTISK

OFSET

DIGITÁLNÍ TISK

www.otk.cz



Opět Vás vítáme

IFFA Frankfurt
Hala 4.0 Stánek C11

Vážení zákazníci,
rádi Vás přivítáme na našem stánku ve dnech 4. - 9. 5. 2013.
Na shledání s Vámi se těší

kolektiv pracovníků Kalle CZ

KALLE GROUP

Kalle CZ
Tradice Δ Dynamika Δ Budoucnost

www.kalle.cz

S kaucemi podle obratu zásadně nesouhlasíme!



Poslanci dali v prvním čtení zelenou novele živnostenského zákona, která zavádí koncese pro prodej alkoholu. Jde o přímý důsledek metanolové kauzy z loňského roku. Jak uvedl již denní tisk, návrhem, jenž má poskytnout státu přehled nad lihovým trhem, se nyní bude zabývat hospodářský výbor. Novela zařazuje prodej kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin do režimu

koncesované živnosti, jako je tomu u jejich výroby. Koncesi dostane každý obchodník, který o ni požádá. Koncese nebude ani finančně omezena. Obchodníci i hostinští budou mít šest měsíců na to, aby o koncesi požádali. Nejde tedy o omezení trhu, ale „lepší“ kontrolu.

K zavedení koncesí se vyjádřil i ředitel jedné z největších likérek na českém trhu GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries Pavel Kadlec: „Souhlasím s prezidentem Unie výrobců a dovozců lihovin Petrem Pavlíkem, že zavedení koncesí je krok správným směrem. Ale tím se nemůžeme uspokojit,“ tvrdí Kadlec. „Musí následovat i sankce za porušení. Navíc, dle výkladu této novely, to vypadá, že si může o koncesi požádat každý bezúhonný člověk, který je starší 18 let. Zdá se mi to málo... Opět bych poukázal, tak jako vždy,

na nutnost registračních pokladen. Na tom vydělá i stát! Vždyť bude mít jasnou kontrolu o prodeji lihovin.“

A jak se v GRANETTE & STAROREŽNÉ Distilleries staví ke kaucím? „Určitě je to jeden z mnoha nástrojů pro omezení rizik. Ale opět se mi zdá, že stát chce trestat velké a úspěšné výrobce. Možná by stálo za to položit si otázku, kdo může za metanolovou kauzu? Velcí výrobci? Určitě ne! Problém vyšel z jiných „podnikatelských“ kruhů. Proto nevím, proč by měl stát velké výrobce trestat tím, jak přišel s návrhem ministr financí Kalousek, že by kauze byla stanovena podle obratu. S tím zásadně nesouhlasíme! Argumentace, že kauze by měla být odstupňovaná, aby nebyla likvidační pro malé výrobce, je zkrátka lichá. I malý výrobce udělá velký daňový únik,“ reaguje Kadlec.

Jak na vedení společnosti celá novela působí?

„Metylalkoholová kauza ublížila spoustě lidí a přinesla mnoho zbytečně ztracených životů. Pokud ovšem měla nějaká pozitivita, byla to skutečnost, že ukázala na problémy černého a šedého trhu. Politikům dala jasný signál, že je konečně zapotřebí něco udělat, zatím o tom jen politici hodně mluví, ale praktické kroky nejsou pořád žádné. Návrhy Unie výrobců a dovozců lihovin, která od samého počátku chtěla s potlačení černého trhu být nápomocna, jak účinně trh regulovat, jsou nahrazovány administrativními povinnostmi pro ty, co je dodržují, a nepostihují ty, kteří je obcházejí a nikdy dodržovat nebudou. Zkrátka původní návrhy, které mohly problém řešit, jsou přetvořeny na zcela neúčinné typu licencí a nyní kaucí,“ vysvětluje Pavel Kadlec.

Mgr. Petr Maxa,
GRANETTE & STAROREŽNÁ
Distilleries a. s.

40 obětí metanolu, než vláda řekla DOST



Ačkoli Vláda ČR slibuje tvrdá opatření proti černému trhu již od podzimu loňského roku, kdy se Česká republika potýkala s kauzou metanol, návrhu, který má zvýšit ochranu spotřebitelů a eliminovat pančování a pokoutné prodávání alkoholu, jsme se dočkali až včera (pozn. red. 6. 3). Zavedení koncesí na prodej lihovin pro obchodníky však dle našeho názoru bohužel aktuální situaci na trhu neřeší.

Koncese se může jevit jako dobré řešení, ale fakt, že ji bude moci získat téměř kdokoli, zcela jistě není adekvátní situací na trhu. O povolení tak bude v reálu moci požádat každá osoba starší 18 let s čistým trestním rejstříkem, což je podle Svazu obchodu a cestovního ruchu zcela nedostupující podmínka.

KDYŽ NULA NENÍ NULOU ANEB POLITICKÉ POČTY

Jak nás již politici několikrát poučili, existuje jakási kladná a záporná nula. Nyní se navíc zdá, že podobná rozpolcenost souvisí i s pojmem nulové tolerance (alespoň podle posledního rozhodnutí vlády k opatření k prodeji alkoholu). Výpočet zkrátka nesedí. V případě, že vládou schválenou novelou zákona o živnostenském podnikání posvětit i Poslanecká sněmovna, zůstane totiž opatření

k prodeji alkoholu stát před cílem své cesty. SOCR ČR již dlouhodobě upozorňuje na to, že veškerá opatření k prodeji alkoholu budou nedostatečná, pokud alespoň v dané oblasti nebude zavedena povinná evidence tržeb maloobchodu.

Zavedení přísnějšího režimu se jeví jako jediná možnost, jak černý trh eliminovat. Udělování koncesí na prodej tvrdého alkoholu by však mělo mít jasně daná pravidla. „Samotné zavedení koncesí problémy s černým trhem nevyřeší, a to právě proto, že se budou udělovat prodejčům bez podmínek. My, společně s výrobci a dalšími institucemi navrhujeme, aby koncesi získal pouze prodejce, který vede řádné, nejlépe podvojně účetnictví, je plátcem DPH a řádně registruje své tržby. Jen tak je možné vymýtit nelegální prodej a zároveň narovnat podmínky na trhu, kde poctiví obchodníci zatím bohužel často doplácí na ty nepoctivé,“ říká Zdeněk Juračka a dodává: „Příliš nerozumím ani argumentu, že by šlo o zvýšení administrativní zátěže pro podnikatele. Zavedení přísnějšího režimu je přáním většiny podnikatelů a všech poctivých prodejců, jelikož ti všechny navrhované podmínky již dávno plní a jsou vždy připraveni požadované doklady předložit. S dodržováním zákona, který nota bene chrání je samotné, proto nebudou mít žádný problém.“

O zpřísnění podmínek se tak zasazují i sami zástupci obchodu a pohostinství, jelikož se jedná o jednu z jejich hlavních priorit – tedy ochranu spotřebitele. A tento fakt přeci musí bezesporu převažovat nad důvodem administrativní pseudobaréry. Nabízí se zde i souvislost s obdobnou situací ohledně dohledatelnosti toku potravin, kdy dobrá práce dozorových orgánů přijde téměř vniveč, pokud nelze prokázat, zda potraviny prodané konečnému spotřebiteli (ať již v obchodě či v restauraci) byly legálně a regulérně nakoupeny.



Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR koncesovaný prodej lihovin uvítal, současně však považuje za nezbytné, aby v zájmu ochrany spotřebitelů byla licence poskytována pouze těm subjektům, které mají podvojně účetnictví (nejlépe pak pokud jsou plátcí DPH) a mají zajištěnou registraci tržeb. Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR se domnívá, že jen za těchto předpokladů lze zajistit jednoznačnou dohledatelnost subjektů, které uvedly lihoviny a lih na trh.

K zajištění tohoto požadavku však zákon neobsahuje příslušné zmocnění pro příslušné ministerstvo k vydání vyhlášky tuto oblast upravující. Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR proto vyzývá předkladatele zákona i Poslaneckou sněmovnu Parlamentu ČR, aby tento nedostatek v rámci projednávání uvedeného legislativního návrhu odstranili.

Zkrátka a dobře, pokud jde o ochranu života a zdraví lidí, neměli bychom zůstat stát na půli cesty.

Zdeněk Juračka,
prezident SOCR ČR

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR – druhý největší zaměstnavatelský svaz v ČR, sociální partner a součást řady evropských profesních organizací. Je nezávislým a dobrovolným sdružením svazů, asociací, aliancí, družstev a firem podnikajících v malo/velkoobchodě, gastronomických, ubytovacích a ostatních službách cestovního ruchu. Svaz zastupuje více než 6 000 podnikatelských subjektů vytvářejících až 500 000 pracovních příležitostí. Obchod a cestovní ruch se podílí 15 % na HDP i zaměstnanosti ČR.

Síť prodejen farmářských produktů se opět rozrůstá!



Provozovatel kamenných obchodů s farmářskými produkty Náš grunt pokračuje v další expanzi. Od začátku letošního roku otevřel tři prodejny a další se chystají. Zákazníci tak mají možnost zakoupit tradiční potraviny od více než 150 dodavatelů již ve 24 prodejnách po celé České republice. Do konce roku by se počet mohl rozšířit na více než 30 převážně franšizových míst.

Jasný původ, tradice, skvělá chuť i podpora lokálních farmářů, to jsou jen příklady důvodů, proč poptávka po domácích výrobcích stále roste. Prodejny Náš grunt přinášejí do našich domácností české potraviny od více než 150 malých a středních tuzemských výrobců a farmářů, kteří jsou pečlivě vybíráni. „V celé síti je asi 150 dodavatelů, někteří jsou centrální pro všechny prodejny, pro čerstvé věci však využíváme vždy regionálních pro-



ducentů,“ popisuje výběr farmářů jeden z majitelů sítě Náš grunt Jiří Málek. Široká nabídka kvalitních produktů zvolených s ohledem na domácí původ, chuť a tradiční způsoby zpracování bez použití náhražek a doplňků oslovují široké spektrum zákazníků po celé republice.

Kromě možnosti nákupu mléčných produktů, masa a uzenin, čerstvého pečiva, zeleniny a ovoce mají zákazníci možnost poříditi si med či zavařeniny. Návštěvníci obchodů se mohou těšit i na ochutnávky sortimentu či na sezonní speciality.

Zájem o prodejny roste nejen ze strany zákazníků, ale i potenciálních franšizantů. V letošním roce se plánuje otevření minimálně deseti prodejen. Další na řadě je otevření již šestého kamenného obchodu v Praze, tentokrát na Petřinách. Dle obchodních plánů se předpokládá, že v Česku bude do konce letošního roku otevřeno více než 30 prodejních míst a do konce roku 2015 pak 40 až 50 prodejen. Již nyní jsou prodejny Náš grunt zastoupeny v 18 regionech.

Společnost Náš GRUNT s. r. o. je ryze českou společností fungující na principu franšizy a vlastních kamenných obchodů. Společnost vznikla v roce 2010 a zaměřuje se na prodej tradičních českých potravin od malých a středních producentů. S tímto konceptem začala společnost jako první na domácím trhu a v současné době je největším provozovatelem sítě farmářských prodejen. Comunica

Konference „Očekávaný vývoj potravinářského průmyslu“



Vystoupení vrchního ředitele SZPI Ing. Martina Klanici na téma *Falšování potravin*

Brno – Za vysoké účasti proběhl ve středu 13. 3. 2013 v kongresovém centru hotelu Holiday Inn v Brně 4. ročník konference Očekávaný vývoj potravinářského průmyslu s cílem vzájemné výměny zkušeností a názorů na podobu očekávaného vývoje odvětví.

Program odborné konference, na které zaznělo celkem 23 přednášek, byl rozdělen do dvou dopoledních a jednoho odpoledního bloku zaměřených na trendy a konkurenceschopnost potravinářského průmyslu ve spojení s jeho očekávaným vývojem, úspěšné strategie výrobců potravin a využití inovativních řešení v různých sférách odvětví.

Konferenci zahájila úvodním vystoupením MUDr. Viera Šedivá, vrchní ředitelka sekce potravinářských vý-

rob Ministerstva zemědělství. Ve svém příspěvku se zaměřila na strategii českého zemědělství a potravinářství a novelu zákona o potravinách. O možnostech dotací hovořil pan Ing. Martin Šebestyán, MBA, 1. náměstek ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu, který je nyní pověřen řízením fondu. Zajímavé vystoupení na téma Falšování potravin přednesl pan Ing. Martin Klanica, vrchní ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Na téma Budoucnost potravinářského průmyslu a vlivy na cenový vývoj vystoupil Ing. Tomáš Kreutzer, ředitel pro zahraniční vztahy a SZP EU z Potravinářské komory České republiky. Konkurenceschopnosti potravinářského průmyslu se věnoval PhDr. Jan Šlajs, LL.M., ředitel Ústavu zemědělské ekonomiky a informací. Analýzy

vývoje platební bilance potravinářského průmyslu představila Ing. Draho-míra Dubská, CSc., vedoucí oddělení svodných analýz z Českého statistického úřadu. Výsledky výzkumu nákupního chování a zvyklostí v ČR prezentoval Ing. Karel Růžička, partner odpovědný za služby pro potravinářský průmysl společnosti KPMG Česká republika.

Druhý blok byl věnován strategiím potravinářských firem. Se svými zkušenostmi a názory vystoupili Ing. Martin Štrupl, generální ředitel společnosti Hamé s. r. o., Ing. Jaroslav Kurčík, předseda představenstva a generální ředitel společnosti PENAM, a. s., Ing. Jiří Daněk, člen představenstva a obchodní ředitel společnosti Heineken Česká republika, a. s., a PhDr. Simona Sokolová, předsedkyně představenstva a generální ředitelka společnosti OLMA, a. s.

Jedním z témat konference byla podpora zvyšování produktivity v potravinářském průmyslu, kterou se zabýval Ing. Michal Froněk ze společnosti Microsoft zároveň s případovou studií aplikace řešení ve společnosti Zeelandia spol. s r. o. Dopolední program byl ukončen prezentací na téma Řízení komerčních rizik potravinářských firem Ing. Juliuse Kudly, generálního ředitele společnosti Euler Hermes Europe SA. V odpoledním programu zazněla řada zajímavých prezentací a zkušeností partnerů a společností podporujících rozvoj potravinářského průmyslu. Nabítený program konference byl účastníky velmi pozitivně hodnocen.

V průběhu konference mezi jednotlivými bloky probíhaly v předsálí konzultace představitelů výrobců potravin,



Pohled do auditoria

dodavatelů, obchodních partnerů a společností podporujících rozvoj potravinářského průmyslu. Přidanou hodnotu oslovení účastníci spatřují zejména v setkání a diskuzi s ostatními účastníky, získání kontaktů, ale také v získaných datech a aktuálních informacích z oboru, náhledu specialistů na aktuální situaci a předpokládaný vývoj.

Poděkování patří všem účastníkům a také partnerům konference, společností AxFlow, BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, Carrier, Cognex, COMPAS automatizace, Erste Corporate Banking, Euler Hermes Europe SA, Factoring České spořitelny, First Buy Sale, iStudio, KAF Facility, KPMG Česká republika, LLP Dynamics, Med-Moravia, Microsoft, REDBAENK, Schoeller Alibert, Topbio, Vim, co jim a piju, o. p. s.

Více informací naleznete na www.konference.org.

Ing. Andrea Tošovská,
Konference s. r. o.

Společnost Konference s. r. o. se specializuje na pořádání odborných konferencí již téměř 10 let. Na základě dlouhodobých zkušeností a aktuálních výzkumných studií vytváří program akcí a zajišťuje celkovou organizaci s místem konání vždy v Brně. Konference jsou určeny zejména pro vrcholový a střední management, ředitele, majitele společností a odborníky. Mezi hlavní cíle konferencí patří sdílení nových poznatků a trendů v odvětví a také navázání spolupráce účastníků akcí.

My, nomenklaturní kádry

Práce v potravinářském (a celém) průmyslu byla za dob normalizace složitá. Úkol zněl: vyrábějte množství výrobků dané plánem, snažte se dodržovat normy a dělejte to bez deviz a na dávno odepřaných strojích, bez investic. O ekonomické aspekty se v převážné míře postará stát.

Vzpomínám si, když po revoluci přišel nový majitel a ptal se mě, co je to za balíčky tavených sýrů v té temné hale (bylo už po páté hodině, na pod-

zim), otlučené (natřené kdysi potravinářskou barvou), a já jsem vysvětlil, že jde o ruské kopie německých a švýcarských balíčků, vyrobené koncem padesátých let...

Jiný příklad: Při technické kontrole rozvozových Avii v Laktosu byly odebrány převážně většinou aut technické průkazy pro špatný technický stav (viz všeobecný kritický nedostatek náhradních dílů) a pak byly rychle vráceny, jinak by nebylo čím rozvézt mléko.

Stejně je to zázrak, za jakých podmínek se v těch letech dařilo vyrábět

v relativně dobré kvalitě omezený, ale v porovnání s okolím ještě relativně široký sortiment potravin... Za podmínek, které bychom dnes označili za neúnosné, za normalizace běžela výroba jen díky úsilí lidí ve výrobě a technických pracovníků...

Rekl bych to takhle: Technická inteligence, která byla ochotná k loajalitě s režimem za podmínek, že bude moci dělat svou práci, byla motorem, který držel výrobu za daných těžko zvladatelných podmínek v chodu...

Mnozí z této technické inteligence

byly tzv. nomenklaturní kádry a mnozí se neomluvitelně, víc než bylo nezbytně třeba, zapletli s režimem, ale nebylo mnoho na výběr.

Tato technická inteligence pak převzala v nových podmínkách výrobu. Studená rezerva tady nikde nebyla. Šlo to snadno. Tito lidé si nikdy o socialismu nedělali iluze a režim akceptovali, protože nebyla jiná možnost. Představy o tržní ekonomice však měli reálné a o její funkčnosti nepochybovali.

A tak se není čemu divit, že my, nomenklaturní kádry, máme ty představy

o ekonomice, s jakými by Hayek asi souhlasil...

Vlečeme však za sebou kouli spolupráce s režimem, kterou nám nikdo (a především my sami) nemůže sejmout – ironie je, že právě tato naše skeptická generace technické inteligence držela tak dlouho v chodu výrobu a podporovala tím režim, s nímž v praktické práci nemožno souhlasit, a dobře si byla vědoma jeho budoucnosti...

Ing. Oldřich Obermaier

BRENNTAG

...VÁŠ DLOUHOLETÝ DODAVATEL POTRAVINÁŘSKÝCH ADITIV

NOVINKA: Zahájení chodu aplikační laboratoře. Náš tým je připraven s Vámi řešit problematiku vývoje nových či stávajících výrobků.

NOVĚ SPOLUPRACUJEME s...

NATUREX

- přírodní extrakty
- ovocné a zeleninové prášky
- přírodní barviva
- pektiny

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

- kvasničné extrakty
- reakční aroma

ADM

- sójové koncentráty pro masný průmysl

SUROVINY K JEDNOTLIVÝM SEGMENTŮM POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU NALEZNETE NA

www.brenntag.cz



UZENÁ FLÁKOTA S MALOU KOSTÍ-
výrobek, který zaujme nejen chutí, ale zaujme i ostatní smysly.

Uzeniny Beta vám přivázejí samé dobré věci. Vyrábíme poctivou uzeninu, pro nás platí: Maso, maso, koření, uzení na štěpcích, chlazení, balení a šup k zákazníkům.



UZENINY BETA

Facebook.com/Uzeniny Beta

Oba FOKU
2013

OBAL ROKU

národní soutěž

generální partner
EKO-KOM

partner registrace
EPRIN

partner
DS SMITH PACKAGING
FACHPACK
FIALA & ŠEBEK - VISUAL COMMUNICATIONS
LRQA
OBCHODNÍ TISKÁRNY
NMS MARKET RESEARCH
SMURFIT KAPPA CZECH
THIMM PACKAGING

DESIGN TOUCH

obalový design roku

uzávěrka
28. května 2013

organizátor
OBALOVÝ INSTITUT SYBA

www.obalroku.cz

www.designtouch.cz

Potravinářská Revue
Potravinářský zpravodaj

časopisy
POTRAVINÁŘSKÝ ZPRAVODAJ a POTRAVINÁŘSKÁ REVUE
jsou mediálními partnery soutěže

DESIGN
TOUCH
2013

Přispějte na opravu kostela sv. Michaela archanděla v Nové Vsi v Horách

Finanční příspěvky na opravu
kostela můžete zasílat
na transparentní účet

5153384001/5500

který si každý může prohlédnout na internetu.
Tento typ účtu byl zvolen z důvodu, že umožňuje
kontrolu každému, kdo chce vědět,
jak je s penězi nakládáno.

Za příspěvky děkuje obec Nová Ves v Horách a Občanské sdružení pro obnovu kulturních památek v Nové Vsi v Horách.

Ledové víno ze Znovínu se stalo v USA šampionem největší charitativní soutěže na světě

Ryzlink rýnský 2009, ledové víno, z firmy Znovín Znojmo, a. s., se stal v USA šampionem největší charitativní soutěže na světě – The Finger Lakes International Wine Competition. Víno získalo titul „Best Ice Wine“ a jako „Best in Show“ byl v kongresovém centru Rochester Plaza nadšeně aplaudován! Titul je o to cennější, že soutěž je pořádána v regionu celosvětově proslaveném ledovými víny, ať z kanadské nebo americké strany Ontarijského jezera.

Již sama kategorie přírodních ledových vín je ve Finger Lakes se 79 vzorků největší soutěží ledových vín na světě! A o desítkách dalších přírodně vysoce sladkých vín (slámových, cibébových, bobulových výběrů, TBA, tokajských výběrů, ledových ciderů apod.) nemluví.

„Do finálního rozstřelu postoupilo ze základního bodování 17 nejvýše hodnocených ledových vín, všechna nejméně se zlatou medailí,“ vysvětluje Iva Kovářiková, vydavatelka časopisu SOMMELIER, jedna ze sedmi finálních hodnotitelů této kategorie. „Nejprve jsme eliminovali ve dvou kolech z dokonalých ty o něco méně dokonalé vzorky, pět posledním pak každý z nás přiřadil pořadí – a ze tří vidalů a dvou ryzlinků vyhrál ten s nejnižším součtem umístění. Že byl ze Znovínu Znojmo jsem se ale dozvěděla

až z blahopřání hlavního komisaře Ron Daughertyho po skončení soutěže! Byl to skvělý zážitek! Znovínu upřímně blahopřeji!“

Znovínský šampion bude spolu s dalšími oceněnými víny dražen ve velké benefiční aukci v Rochesteru, NY, konané počátkem května. Příjemným překvapením je Double Gold pro Vladimíra Teturu z Velkých Bílovic za červené BB Cuvée Barrique Lada 2007, vybojované v konkurenci téměř 400 převážně kalifornských cabernetů a jejich cuvée. Double Gold se v Rochesteru uděluje těm vínům, jimž všichni členové poroty dali zlatou medaili. Zlatou medaili získala aromatická Pálava 2011 ze Sonberku, další skvělá zlatá je opět za vynikající červené víno Merlot Exclusive 2011 od Štěpána Maňáka z Žádovic.

Letošního ročníku soutěže Finger Lakes International Wine Competition se zúčastnilo 3506 vín od 900 producentů ze 20 zemí světa, všech 50 států USA a 5 kanadských provincií. Vína hodnotilo přes 70 degustátorů ze 14 zemí. Účast vín z České republiky a Slovenska opět organizovala redakce časopisu SOMMELIER, která shromáždila a na dvou paletách odeslala do USA na 600 kg vzorků, v tom 99 soutěžních partií vín, jednu medovinu, jeden likér a jednu slivovici z palírny Zelená Bohdaneč – ty ale budou ohodnoceny samostatně. Úspěch 46 moravských vín v soutěži završuje dalších 13 stříbrných

a 22 bronzových medailí. Šest dalších vzorků přihlásila společnost Czech Wine Imports z Connecticutu, která dováží moravská vína na východní pobřeží USA. Účasti a úspěchu vín z České republiky věnovala pozornost televize YNN, součást celoamerické sítě Time Warner Cable Enterprises, poměrně obsáhlým několikaminutovým rozhovorem Sheby Clarke s Lubošem Bártou.

Na Slovensku se rozzářil hned tři Double Gold medaile – dvě ve vinařství Janoušek v Pezinku za Rizling rýnský 2011 a za červené Cuvée Retro 11. Svého zatím životního úspěchu dosáhl v Rochesteru další Velkou zlatou mladý Ing. Adam Repa ze Šenkvic s růžovým Cabernetem Sauvignon Rosé 2012. Z pěti slovenských zlatých medailí jdou hned dvě do Vinářských závodů Topolčianky za vynikající sekt 1933 a kabinetní Müller Thurgau 2012, po jednom zlatu si rozdělí manželé Ostrožovičovi za slámové tokajské cuvée 2011, Peter Matyšák za Müller Thurgau 2012 a Ing. Ján Vrsek z Vinkoru za Rulanské bílé 2012. Slovenským vínům patří dalších 25 stříbrných a 14 bronzových medailí.

FINGER LAKES INTERNATIONAL WINE COMPETITION

Mezinárodní soutěž Finger Lakes International Wine Competition je největší benefiční charitativní soutěží na světě – její výtěžek jde plně na financování Campu Good Days and Special Times,



Finálové hodnocení kategorie ledových vín, uprostřed prezident mezinárodní jury Ron Daugherty

kde za 33 let jeho trvání strávily své prázdniny u jezera Keuke 43 tisíce dětí z poloviny států Unie a také z dalších 27 zemí světa. „Díky účasti a skvělým výsledkům vín z obou našich zemí vloni poprvé strávilo dva týdny nezapomenutelných prázdnin v Americe i šest dětí z České republiky a Slovenska,“ říká JUDr. Luboš Bárta, šéfredaktor časopisu SOMMELIER. „Camp Good Days and Special Times je pojmem nejen v komunitě rodin s dětmi s onkologickým onemocněním, ale také laureátům stále se rozšiřujícího seznamu cen a v-

znamenání. Na organizaci benefiční soutěže se bezplatně podílejí dvě stovky dobrovolníků, jejichž nadšení a obětavost propůjčuje celé soutěži nenapodobitelnou atmosféru. I letos přivážeme vedle medailí pozvání pro dalších šest dětí s odlečenými onkologickými onemocněními, která jsme postoupili dětským onkologiím nemocnic v Brně a v Bratislavě a jejich nadacím. Všichni vinaři, kteří účasti svých vín pomohli dobré věci, si zasluhují naši úctu a upřímné poděkování!“

Daniel Kříž, Omnimedia, s. r. o.

Ze světové metropole vína si naši vinaři vezou 28 medailí

V silné mezinárodní konkurenci se na první z okruhu nejprestižnějších světových soutěží vín letošní sezony, Vinalies Internationales, dokázalo prosadit 28 vín z České republiky. Naši vinaři získali v Paříži 5 zlatých a 23 stříbrných medailí. Prezentaci našich vín zajistilo za finanční podpory Vinařského fondu ČR Národní vinařské centrum.

Mezi nejúspěšnější vinařství letošního 19. ročníku Vinalies Internationales patří Tomáš Krist se zlatou medailí za Rulanské bílé, výběr z hroznů 2012, třemi stříbrnými medailemi za Ryzlink rýnský, výběr z hroznů 2011, a dalšími čtyřmi stříbrnými medailemi za Muškát moravský, kabinetní víno 2012, Pálavu, výběr z bobulí 2012, a Sauvignon, výběr z bobulí 2012.

Další zlaté medaile získalo Zámecké Vinařství Bzenec s. r. o. za Ryzlink rýnský ego N°81, pozdní sběr 2011, vedle kterého bylo oceněno stříbrnou medailí ještě jejich Rulanské bílé ego N°75, výběr z hroznů 2011. Zlato za Rulanské šedé, ledové víno 2009, a stříbro za Tramín červený, ledové víno, si z Francie veze Znovín Znojmo, a. s. Rulanské šedé, pozdní sběr 2012, z Vinařství Čech, s. r. o., a Chardonnay, pozdní sběr 2011, z Vinařství Mikrosvín Mikulov, a. s., si rozdělila další dvě zlaté medaile pro Českou republiku.

„Kromě úspěchů pro samotné vinaře a zlepšení již loni vynikajících výsledků o dvě zlaté medaile vnímám pařížskou soutěž také jako první významnou mezinárodní příležitost k ohodnocení moravských a českých vín ročníku 2012. Podle velkého ohlasu z Paříže můžeme předpokládat, že se ani letos moravská a česká vína ve světě neztratí,“ komentoval úspěchy našich vinařů Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra, které účast našich vinařů v Paříži zajišťovalo.

Za Českou republiku zasedl v hodnotící komisi JUDr. Luboš Bárta, MBA, který přiblížil přísné požadavky hodnotitelů a kvalitu konkurence z celého světa: „Vinalies Internationales považují za jednu ze tří nejvyšších soutěží na světě, ale z hlediska úrovně a přísnosti hodnocení za nejtěžší. Nejlepší letošní bílé víno je z Mexika a nejlepší červené z Filipín! Dnes Morava nebojuje jen s víny z Francie, Itálie nebo Španělska. Do hry vstupují nejen tradiční země s novými víny, ale vysokou kvalitu přináší i dosud z vinařského pohledu exotické země.“

Nejlepší vína ze soutěže se na podzim opět objeví v publikaci 1000 Vins du Monde, kde se s nimi seznámí také milovníci nejlepších světových vín v zahraničí.

Daniel Kříž, Omnimedia, s. r. o.
Více o moravských a českých vínech na www.vinazmoravy.cz, www.vinazcech.cz.



V soutěži hodnotilo 3425 vín 21 mezinárodních porot. Foto: Dr. Luboš Bárta

VÝSLEDKOVÁ TABULKA:

Vinařství	Víno	Ročník	Medaile
HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r. o.	Chardonnay, pozdní sběr	2011	stříbrná
HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r. o.	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2011	stříbrná
Krist Tomáš	Muškat moravský, kabinetní víno	2012	stříbrná
Krist Tomáš	Pálava, výběr z bobulí	2012	stříbrná
Krist Tomáš	Rulanské bílé, výběr z hroznů	2012	zlatá
Krist Tomáš	Sauvignon, výběr z bobulí	2012	stříbrná
RV Jedlička & Novák, Bořetice a. s.	André, slámové víno	2010	stříbrná
RV Jedlička & Novák, Bořetice a. s.	Svatovavřínecké, Modrý Portugal, moravské zemské víno	2012	stříbrná
SPIELBERG CZ, s. r. o.	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2011	stříbrná
Vinařství Baloun	Rulanské bílé, pozdní sběr	2012	stříbrná
Vinařství Čech s. r. o.	Rulanské šedé, pozdní sběr	2012	zlatá
Vinařství Horák	Rosé Horák, pozdní sběr	2012	stříbrná
Vinařství Horák	Rulanské šedé, výběr z hroznů	2012	stříbrná
Vinařství Horák	Veltlínské zelené, kabinetní víno	2012	stříbrná
Vinařství Josef Dufek	Neuburské, pozdní sběr	2012	stříbrná
Vinařství Josef Dufek	Rulanské bílé, výběr z hroznů	2012	stříbrná
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a. s.	Chardonnay, pozdní sběr	2011	zlatá
Vinařství Štěpán Maňák	Sauvignon, slámové víno	2011	stříbrná
Vinařství Štěpán Maňák	Pálava, pozdní sběr	2011	stříbrná
Vinařství Volařík	Chardonnay, výběr z hroznů	2011	stříbrná
Vinařství Volařík	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2011	stříbrná
VÍNO HORT s. r. o.	Ryzlink rýnský, VOC Znojmo	2011	stříbrná
Vinařství Kovacs s. r. o.	Cuvée Amálie, pozdní sběr	2012	stříbrná
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a. s.	Sylvánské zelené, pozdní sběr	2011	stříbrná
Zámecké vinařství Bzenec s. r. o.	Rulanské bílé ego N°75, výběr z hroznů	2011	stříbrná
Zámecké vinařství Bzenec s. r. o.	Ryzlink rýnský ego N°81, pozdní sběr	2011	zlatá
ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.	Rulanské šedé, ledové víno	2009	zlatá
ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.	Tramín červený, ledové víno	2010	stříbrná

**Díky aktivní spolupráci průmyslu
a obcí v systému EKO-KOM je pro třídění
odpadů k dispozici již**

226 000

barevných kontejnerů na celém území ČR.



www.ekokom.cz

Děkujeme.

EKO KOM

AUTORIZOVANÁ OBALOVÁ SPOLEČNOST

BIZERBA

... closer to your business



BIZERBA Váhy a Systémy s. r. o.

Kamenická 5

CZ-170 00 Praha 7

Tel.: +420 233 379 697

Fax: +420 233 381 573

obchod@bizerba.cz

www.bizerba.com

**Váš spolehlivý partner pro vážení, etiketování, detekci kovů
a software pro řízení v masném průmyslu.**

Zabezpečujeme dodávky zařízení, spotřebního materiálu a software, instalace,
záruční i pozáruční servis, konzultační a poradenskou činnost.

**Srdečně Vás zveme k návštěvě našeho stánku č. A11 v HALE 11.1
na veletrhu IFFA ve Frankfurtu nad Mohanem 4.–9. 5. 2013.**

NOVINKY Z AGRA


AGRO
Jesenice

Kvalitní český chřest

z Mělnicka od AGRO Jesenice



AGRO Jesenice pro letošní rok připravilo pro zákazníky tři nová balení chřestu:

- chřest bílý 500g
- chřest zelený 500g
- chřest bílý řezaný 300g

Chřest je pěstovaný v České republice v oblasti Mělnicka, která má výborné podmínky pro jeho pěstování.

Chřest vyžaduje pro ideální kvalitu velmi specifické, lehké písčité půdy, které se nachází právě na Mělnicku. V kombinaci s vhodným klimatem zde pěstovaný chřest dosahuje po stovky let tolik vyzdvižované kvality.

Léčivé účinky chřestu na lidské tělo

Vysoký obsah důležitých vitaminů a minerálů a jejich kombinace dělají z chřestu toho pravého přítele naší fyzické i psychické kondice. Je bezesporu jedním z druhů zeleniny, které bychom nazvali elixírem mládí. Má stimulační účinek na krevní oběh, pomáhá nám udržet zdravý cévní systém a silné srdce. Zlepšuje zásobování mozku a jiných orgánů kyslíkem.

Chřest v kuchyni

Velkou výhodou chřestu je, že ho můžeme zpracovávat na mnoho různých způsobů. Velmi oblíbená je např. chřestová krémová polévka nebo chřest zapečený se sýrem. Výborný je také do salátů, těstovin, na pizzu nebo jako příloha k masovým pokrmům. Zelený chřest často není potřeba loupat, pokud jsou jeho výhonky mladé a křehké, bílý chřest loupeme nejlépe pomocí škrabky na brambory.



AGRO Jesenice u Prahy a.s.

K Jahodárně 40, 252 42 Vestec, tel.: +420 241 932 086, fax: +420 241 932 088

www.mrazirna.agro-jesenice.cz, e-mail: mrazirna@agro-jesenice.cz