



DĚTEM

Olmiči

VELKÁ SOUŘEŽ
S OLMÍKY



OLI, TAK UŽ ZASE
ROZDÁVÁME
TABLETY!



HLEDEJ KÓDY POD OBALY OLMÍKŮ,
JDI NA WWW.OLMICI.CZ A MŮŽEŠ SOUŘEŽIT

O 130 SKVĚLÝCH CEN.

VÍCE INFORMACÍ NA WWW.OLMICI.CZ. SOUŘEŽ TRVÁ
OD 4. 3. 2013 DO 2. 6. 2013.



HOLLANDIA

www.hollandia.eu

... to je jogurt



www.hollandia **CLUB**.eu

Vážení naši čtenáři,



velikonoční a jarní nálada ne a ne začít, to když březnové dny přinesly snůh a opravdovou zimní idylu. Jako řidiči dost nadáváme, radost mají z tohoto vývoje jara kromě výrobců soli snad už jenom děti. A ti se raději sklouznou, pokud zrovna nesedí doma u počítače, a ani Velikonoce, byť nejvýznamnější svátek křesťanů, nepovažují za nějakou událost. Třídenní volno pak berou se samozřej-

mostí, v této sebevědomé době, sobě vlastní, a tak příprav na svátky netřeba. Pomlázku si koupí, pokud jí vůbec bude třeba, a hrkačky za uvázané zvony už vyšly z módy úplně. I když oni už dnes ani dědečkové pomlázky svým vnukům moc nepletou. Velikonoce spíše zachraňuje ženský svět, vajíčka se barví, vyfukují, kráší, občas i beránek se ocitne v troubě a pak se nechá obléci do bílého cukrového roucha a kávového prozření. Anebo se prostě koupí a pekařům se tím naskytá velikonoční kšeft. Obdobně je tomu s mazanci, které dnes moc hospodyněk péci neumí nebo prostě nechce. Žijeme nyní rychlý život, naše pozastavení a rozjímání jsou stále méně častá. Velikonoce jsou však příležitostí, kdy to jde, a to i v husitských Čechách. Užijme si je, prožijme je jako první jarní svátek, ať už teploměr ukazuje cokoliv. Vždyť těch všedních starostí není málo.

V našem politickém a odborném světě to v minulých dnech dost bouřilo. Zvolili jsme si nového a sebevědomého prezidenta republiky, ze dvou front voličů vznikly dva takřka nenáviděné tábory a smířlivost inteligence s novou hlavou státu je na velmi nízkém stupni. Přesto je na místě nové hlavě státu poblahopřát k vítězství a očekávat moudrá a pokorná rozhodnutí. A také jsme v těchto dnech zaznamenali hrubý útok na živnostníky z levé strany politického spektra. Honba za hlasy voličů dost často přináší děsivé postoje a potom i formy řešení, které pak bohužel mívají velmi negativní hospodářské dopady. O to víc je toto „faux pas“ nepřijatelné, bylo-li vysloveno někdejšími ministry zemědělství, jenž přece musí vědět, že v tomto resortu, ale i v celé společnosti pracuje řada OSVČ – tedy živnostníků, kteří poctivě pracují a přinášejí společnosti nezastupitelná pozitiva. Za zmínku stojí i „perlička přehled“ o potravinářství poslance Víta Bárty. On jako politik, s velmi nízkou mírou důvěry veřejnosti, si bez jakýchkoliv analýz a vědomostí dovolí hodnotit náš trh potravin a nebojí se radit, jak na to. Jako zviditelnění je to velmi účinné. Ale odborníci „pláčou“ a otevřeně řečeno hledají protiargumenty těžko, protože proti blábolům to skoro nejde.

Ale jsou i veselejší věci a události, jen se v politice velmi těžko hledají. Spíše ve sportu. Za připomenutí stojí trojnásobné vítězství naší biatlonistky Gabriely Soukalové ve finále Světového poháru v Chanty Mansijsku na ruské Sibiři. To je výkon, a od takřka neznámé sportovkyně obdivuhodný dvojnásob – tedy trojnásob!

Přeji tedy příjemné počtení a dobrou pohodu sváteční, ale i všední.

Ing. František Krontorád, CSc.,
vydavatel

www.seoulfood.or.kr



SEOUL FOOD 2013

Květen 14►17, 2013 KINTEX

SEOUL FOOD-HOTEL · SEOUL FOODTECH · SEOUL INT'L CULINARY ACADEMY

OBJEVTE MOŽNOSTI KOREJSKÉHO TRHU

Největší mezinárodní
potravinářský veletrh v Jižní Koreji
zaměřený na potraviny, technologie
a nové trendy.

76 122 m², 1 450 vystavovatelů, 2 500 stánků,
60 000 návštěvníků

Bližší informace poskytně
česká pobočka KOTRA v Praze



kotra
Korea Trade-Investment
Promotion Agency

Korea Business Center, Praha
Škrétova 12, Praha 2
Tel : +420 245 005 650
e-mail : kotra@kotra.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Novela zákona o potravinách

MUDr. VIERA ŠEDIVÁ,
vrchní ředitelka sekce potravinářských výrob
– Úřad pro potraviny, MZe



Návrh zákona, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, je předkládán na základě Plánu legislativních prací vlády.

Hlavním důvodem navrhované právní úpravy je zajištění adaptace přímo použitelných předpisů Evropské unie, které v oblasti potravinového práva z velké části nahradily dřívější směrnice. Cílovým stavem je harmonizace zákona o potravinách s předpisy Evropské unie, kde jde především o vyjmutí duplicitních ustanovení a převzetí terminologie používané předpisy Evropské unie.

Předkládaný návrh novely zákona obsahuje několik významných oblastí. Jedná se např. o úpravu používané terminologie a definic pojmů podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění, nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, nařízení (ES) č. 1925/2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, nařízení (ES) č. 1334/2008 o látkách určených k aromatizaci a dalších. Konkrétně lze zdůraznit sladění a sjednocení používané terminologie v oblasti potravinového práva, pokud jde o vypuštění některých duplicitních pojmů, například „uvádění na trh“, „potravina“, „datum použitelnosti“ nebo „datum minimální trvanlivosti“, „podmínky uchování“, „bezpečnost potravin“ atd.

Z důvodů vymezení gesce k řadě procesních kroků, které vyplývají ze zcela nového nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, se Ministerstvu zemědělství stanoví gesce k přijímání žádosti o zápis do rejstříku zaručených tradičních specialit, dále k přezkumu žádosti, zveřejnění žádosti, posouzení přípustnosti námitek a k předávání dokumentace žádosti Evropské komisi.

Další adaptační ustanovení, která vymezují členským státům gesční odpovědnost, se týká požadavků vyplývajících z již zmíněného nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 178/2002 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011. Dále z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin; nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin; nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách apod.

Stávající informační povinnosti pro všechny provozovatele potravinářských podniků, kteří uvádí poprvé na trh potraviny nesoucí výživové nebo zdravotní tvrzení, se duplicitně vztahuje jak k resortu zemědělství, tak k resortu zdravotnictví. Novela zákona navrhuje vypuštění informačních povinností provozovatelů potravinářských podniků vůči Ministerstvu zemědělství i Ministerstvu zdravotnictví v případě výživových a zdravotních tvrzení. Informační povinnost v případě obohacených potravin, doplňků stravy a kojenecké výživy bude zachována, ale pouze k jedné instituci, tj. k Ministerstvu zdravotnictví. Tím dojde k vypuštění duplicitního požadavku pro provozovatele potravinářských podniků na Ministerstvo zemědělství. Zachování informační povinnosti vůči Ministerstvu zdravotnictví se týká výše zmíněných druhů potravin. Na tyto konkrétní druhy potravin jsou právními předpisy EU a vnitrostátními předpisy kladeny zvláštní požadavky a jsou určeny pro specifické kategorie obyvatel spotřebitelů.

S cílem naplnění požadavků potravinového práva v oblasti poskytnutí informací o nebalených potravinách spotřebiteli a v souladu s evropským předpisem na označování potravin je v návrhu novely zákona formou vnitrostátního opatření stanoven požadavek na uvedení některých údajů o potravině. Cílem tohoto vnitrostátního opatření je umožnění spotřebiteli informovaně vybírat potraviny, které konzumuje, a samozřejmě zabránění jakýmkoli praktikám, které jej mohou uvést v omyl. Vzhledem k tomu, že požadavky na deklarování údajů u nebalených potravin jsou v zákoně o potravinách vymezeny již v současné době, je návrh řešení v rozsahu současných požadavků. Nově navržená úprava deklarování údajů u nebalených potravin z pohledu rozsahu nezavádí zásadně nové požadavky, naopak dochází k rozlišení různých etap uvádění nebalených potravin na trh, včetně stanovení míry flexibility v případě deklarování data použitelnosti nebo data minimální trvanlivosti. Cílem úpravy ustanovení o deklarování údajů u nebalených potravin je vymezení způsobu jejich vyjadřování a uvádění dle zavedené praxe, tj. některé údaje musí být v bezprostřední blízkosti nabízené potraviny, naopak některé údaje mohou být pouze v blízkosti prostoru, kde probíhá prodej nebalených potravin, některé údaje mohou být uvedeny přímo na obale potraviny po zabalení za přítomnosti spotřebitele a některé údaje mohou být předávány spotřebiteli pouze na vyžádání.

V oblasti označování a deklarování údajů o potravin je předmětem novely zákona již zmíněné stanovení způsobu a rozsahu údajů při uvádění do oběhu nebalených potravin, dále stanovení jednoho úředního jazyka pro uvádění údajů na



obale potravin v České republice, stanovení malého množství potravin, které bude osvobozeno od požadavku na povinné výživové údaje apod.

Při dovozu potravin ze třetích zemí jde o zpřesnění požadavků na předkládání jak příslušných dokladů a osvědčení, tak zejména jiných vstupních dokladů vydávaných příslušným orgánem třetí země. Prakticky se doplňuje možnost předložit kromě osvědčení a příslušných dokladů i jiný vstupní doklad potvrzující, že dovážená potravina odpovídá požadavkům přímo použitelného předpisu. Rovněž se doplňuje možnost předat tyto doklady kromě celního úřadu i příslušnému dozorovému orgánu. Jde o důsledek změn, které vyplývají z přímo použitelných předpisů Evropské unie stanovujících požadavky na dovoz potravin.

Významným bodem novely zákona je legislativní stanovení požadavku na informační povinnost pro provozovatele potravinářských podniků, kteří přijímají stanovené potraviny na území České republiky z jiného členského státu Evropské unie nebo třetích zemí, s cílem efektivního výkonu dozoru nad trhem s potravinami a navazující ochrany spotřebitele z hlediska zhodnocení rizikovosti zásilek v případě bezpečnosti potravin, klamání spotřebitele apod. V této oblasti je rozhodující, že konkrétní druh potravin, termín, rozsah a způsob informování příslušných dozorových orgánů se stanoví formou prováděcího právního předpisu. Rozsah těchto údajů má každý provozovatel potravinářského podniku již v současné době k dispozici v rámci účetních dokladů a dokladů týkajících se zpětné sledovatelnosti. Stanovení druhu potravin bude vyplývat z hodnocení rizika v souladu s potravinovým právem (nařízení /ES/ č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva).

Novela zákona dále zpřesňuje kompetence dozorových orgánů, které jsou v gesci resortu zemědělství, tj. pro oblast potravin živočišného původu (Státní veterinární správa) a pro oblast potravin rostlinného původu (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, dále jen „SZPI“), s cílem zpřesnění a jasného rozlišení v oblasti výkonu dozoru nad trhem s potravinami, včetně odstranění sporných kompetenčních oblastí výkonu dozoru při uvádění na trh.

Významným bodem úpravy zákona o potravinách je jasné vymezení kompetencí dozorových orgánů a také zjednodušení a zefektivnění výkonu úřední kontroly nad trhem s potravinami a zpřehlednění kompetencí v oblasti maloobchodu tak, že kontrola potravin dle požadavků potravinového práva (bezpečnost potravin, hygiena, označování, úřední kontrola apod.) jako celek by prakticky spadala do kompetencí Ministerstva zemědělství. Tento stav bude dosažen přesunem kompetencí z Ministerstva zdravotnictví ke kontrole tzv. otevřeného typu stravování (restaurace, ubytovací služby, služby cestovního ruchu, úseky s občerstvením v maloobchodě,

stánky s občerstvením apod.), v rámci něhož jsou uváděny na trh potraviny přímo konečnému spotřebiteli bez jakéhokoli zvláštního režimu, který by vyžadoval dozor Ministerstva zdravotnictví, resp. orgánů ochrany veřejného zdraví. V této souvislosti novela zákona o potravinách reflektuje stávající zaběhnutou praxi a nastavuje legislativní rozlišení stravovacích služeb otevřeného typu a stravovacích služeb uzavřeného typu. Z věcného pohledu je nutné zdůraznit, že se jedná o přesunutí kompetencí od orgánů ochrany veřejného zdraví, resp. pouze dílčí agendy krajské hygienické stanice (úseku hygieny výživy a předmětů běžného užívání) v případě úřední kontroly v oblasti poskytování stravovacích služeb otevřeného typu na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci. Orgánům ochrany veřejného zdraví, resp. krajské hygienické stanici se navrhuje zachování kompetencí úřední kontroly ve stravovacích službách uzavřeného typu, tj. v oblasti školního stravování, fyzických osob ve výkonu trestu a stravování ve zdravotních a sociálních službách, včetně lázeňských služeb. Tento typ stravování se svou povahou odlišuje od běžného prodeje potravin – pokrmů v otevřeném typu stravování – a je zde proto odůvodněný dohled Ministerstva zdravotnictví. Ministerstvu zdravotnictví (orgánům ochrany veřejného zdraví) je zachována kompetence při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin (ve všech fázích výroby, zpracování, distribuce, obchodu apod.), včetně výkonu státního zdravotního dozoru dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

V důsledku zásadního nárůstu nedostatků u provozovatelů potravinářských podniků v posledních dvou letech u potravin, které nesplňují základní parametry stanovené v právních předpisech, se navrhuje navýšení minimální sazby sankce v případě uvádění na trh výrobků, které nesplňují požadavky na správné označování, kvalitativní parametry, ze 3 mil. Kč na 10 mil. Kč.

Navržená novelizace je nejrozsáhlejší změnou v potravinovém právu za 15 let od přijetí zákona o potravinách. Za tuto dobu se shromáždila řada zkušeností jak na straně Ministerstva a kontrolních orgánů, tak i na straně provozovatelů potravinářských podniků a samotných spotřebitelů, na které návrhy reagují. Další změny spíše technického charakteru jsou pak vyvolány změnami evropské legislativy. Vzhledem k tomu, že působnost zákona o potravinách pokrývá všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin, bude dopad navržených změn na celý potravinářský průmysl. Společným cílem všech úprav je posílení ochrany zdraví spotřebitelů a informovanosti konečného spotřebitele.

Návrh novely zákona je v současné době ve fázi po mezi-resortním připomínkovém řízení a byl postoupen do dalšího legislativního procesu na Úřad vlády. V průběhu letošního roku bude pokračovat legislativní proces v Parlamentu ČR. Účinnost novely zákona se předpokládá k 1. 1. 2014 s tím, že některá ustanovení budou mít odloženou účinnost v souvislosti s nabytím účinnosti přímo použitelných předpisů EU, např. pro oblast označování potravin. Z výše uvedeného vyplývá, že z hlediska legislativního procesního je novela zákona o potravinách přibližně v první třetině legislativního procesu. Z tohoto důvodu je výše uvedený popis navržených a okomentovaných oblastí stále a pouze návrhem gesčního útvaru resortu zemědělství, který je samozřejmě konzultován se všemi dotčenými subjekty, nicméně finální konečná verze jednotlivých ustanovení bude zřejmá po ukončení celého legislativního procesu. Cílem tohoto článku je seznámení odborné veřejnosti s konceptem, cílem a obsahem návrhu novely zákona o potravinách, který je v oblasti potravinového práva jedním z nejdůležitějších právních předpisů. ■



Náš rozhovor

Na aktuální otázky odpovídá
Ing. ZBYNĚK KOZEL, generální ředitel
neziskové společnosti EKO-KOM, a. s.



Zkratka CSR se ne každému vryla pod kůži a anglický výraz „Corporate Social Responsibility“ také v absolutním překladu nemusí být každému srozumitelný. Přesto je hlavní a nosnou ideou celé činnosti autorizované společnosti EKO-KOM, která plní funkci garanta zpětného odběru a recyklace a využití obalových odpadů u nás. Jak byste vysvětlil obsah této zkratky vy?

V doslovném překladu se jedná o „společenskou odpovědnost firem“, tedy odpovědnost firem vůči svému okolí, společnosti i vůči životnímu prostředí. Moderní obchod vyžaduje užívání obalů, a v našem případě se tedy jedná o odpovědnost firem za vliv obalů na naše životní prostředí. Tento vliv je možné snížit tím, že obalový odpad je vytríděn, recyklován nebo jiným vhodným způsobem využíván. K tomu je nutná organizace odpadových služeb a spolupráce spotřebitele. Oboje našim firmám zajišťuje společnost EKO-KOM, která tak jejich jménem poskytuje veřejnou službu spotřebitelům. Firmy jim nabízejí s minimem úsilí a bez dalších nákladů zachovat se ekologicky tím, že použité obaly odloží do jednoho z 226 tisíc veřejně dostupných kontejnerů. Bez nadsázky tak můžeme říci, že se vlastně jedná o největší CSR projekt v ČR, protože 21 tisíc podniků finančně přispívá na celý systém tříděného sběru a recyklace obalového odpadu v ČR, který je provozován ve spolupráci s 6000 obcemi a je 24 hodin denně dostupný deseti a půl milionu spotřebitelům. Jde o hmatatelný a číselně vyjádřitelný přínos firem k ochraně životního prostředí. Díky tomu, že 70 % všech spotřebitelů systém využívá, neskončí na skládkách přes půl milionu tun odpadu ročně. LCA analýzy pak dokáží číselně vyjádřit další související pozitivita. Díky třídění a recyklaci odpadů se například ročně sníží produkce emisí CO₂ ekv. o 1 031 238 tun nebo úsporu více než 39 mil. metrů krychlových vody, což se dá přirovnat k průtoku Vltavy za 1,5 dne.

V čem je největší síla EKO-KOMU, ale i společenský přínos, když ze zákona je každý výrobce produkuje obal povinen zajistit jeho sběr a recyklaci?

Především je asi nemožné představit si, jak 21 tisíc firem operuje samostatně na našem území, obchází spotřebitele a odebírá od nich obaly. Prvním přínosem je tedy organizace celé věci. V praxi to znamená mnoho tisíc smluvních vztahů, prakticky se všemi obcemi v ČR, ale také se stovkami odpadových firem a desítkami recyklačních zařízení. S tím je spojeno nezanedbatelné množství procesů ve výkaznictví a pochopitelně i v kontrole. Dále je to efektivní alokace zdrojů shromážděných od podniků. Jedině koncepční a plánovitý rozvoj sítě umožňuje splnit velmi náročné požadavky zákona na další zvyšování recyklace. A konečně je to získání spotřebitelů ke spolupráci. Přesvědčit přes sedm milionů lidí, aby každodenně udělali něco navíc, vytrídili odpad, není v dnešní uspěchané době snadné. Dosáhnout toho při nízkých nákladech je obtížné. A právě toto je asi největším přínosem. Přes 70 % českých spotřebitelů spolupracuje s naším průmyslem a obchodem, den za dnem již řadu let třídí odpad a přijde jim to zcela normální. To nám závidí v mnoha jiných státech EU a určitě to lze považovat za úspěch CSR politiky našich firem.

Existence společnosti EKO-KOM má svůj vývoj. Napřed jste byli partneři výrobců na základě dobrovolné dohody, nyní již více než 10 let plníte funkci autorizované obalové společnosti. Mohl byste popsat přesněji tento vývoj organizační a současně uvést i vývoj věcný – tedy jak jste na tom byli se zpětným odběrem a využitím obalových odpadů od vašich počátků do dnešní doby? A jaký další vývoj se očekává?

Tě dobrovolné dohodě předcházely tři roky pilotních projektů, které plně financovalo pouhých dvanáct firem, tak jako programy školního vzdělávání, které byly vyvinuty již v roce 1997. Pak přišla dobrovolná dohoda. Mezi roky 1999 a 2002 jsme dokázali zavést tříděný sběr obalů na třech čtvrtinách republiky. Za největší úspěch však považuji to, že dobrovolně přispívalo na náklady tohoto rozvoje přes pět set podniků, které však svou produkci představovaly polovinu české produkce obalového odpadu. Dnes po deseti letech se na to již téměř zapomnělo, ale dnešní úspěchy ČR v recyklaci se opravdu opírají o zcela dobrovolnou aktivitu průmyslu, který tehdy nijak nebyl nucen zákonem tříděný sběr financovat. Samotná zákonná úprava platná v plném rozsahu od poloviny roku 2002 byla už spíše jen implementací směrnice EU, protože věcně průmysl již svou odpovědnost plnil a tříděný sběr byl na velké části území státu každodenní realitou. Pro nás samotné pak zákon přinesl formalizaci našeho postavení, protože zavedl pojem autorizované obalové společnosti a také přísnou regulaci její činnosti. To vyřešilo mnoho právních problémů, na které průmysl narážel v době „dobrovolnosti“. Již mohu s úsměvem zmínit jeden z nich, který nám tehdy opravdu dělal vrásky na čele. Dovedete si představit, že v roce 2001 se finanční úřady nemohly shodnout na tom, zda jsou náklady podniků na zajištění sběru a recyklace daňově uznatelné?

Velkým problémem pro nás byl rok 2009, tehdejší globální recese vedla ke kolapsu trhu druhotných surovin. To, že se podařilo udržet tříděný sběr v chodu, stálo mnoho úsilí. Pomohli nám v tom čeští spotřebitelé, kteří třídí kvalitně, a také urychlené vytvoření systému smluvních třídičů, které jsme dokázali udržet v provozu. Co nám opravdu nepomáhalo, byl zájem médií. Po několik měsíců se objevovaly články o tom, jak vytríděný odpad nikdo nechce, a jak je tedy zbytečné třídít. Nebyla to pravda, protože veškerý vytríděný odpad nakonec našel svůj odbyt, byť za mizernou cenu, ale svůj důsledek to mělo. Skoro desetina lidí, které jsme třídít naučili, pod vlivem těchto článků třídít přestala. Trvalo to potom tři roky, než jsme je dokázali přimět, aby s tím znovu začali. Pro nás byl rok 2009 poučením, že systém třídění

musí být nejen efektivně organizovaný, ale musí také počítat s finanční rezervou na neočekávané výkyvy trhu.

Dnes můžeme celý systém třídění považovat za stabilní. Stabilně je v provozu síť 226 tisíc kontejnerů a další přibývají. Je zajištěna síť 150 třídících linek a zapojení spotřebitelů dále roste. Lze konstatovat, že český spotřebitel již dnes považuje bezplatnou síť sběru obalového odpadu za automatickou přidanou hodnotu, kterou od výrobce očekává.

Za posledních deset let autorizovaná obalová společnost zajistila recyklaci více než 5 milionů tun odpadu, a to je v prostorovém vyjádření asi polovina hory Říp. Loni nám byla prodloužena autorizace do roku 2020. Současně se zpřísnily cíle recyklace i další požadavky na naši činnost, zejména v oblasti auditu, kontroly, školního vzdělávání a hustoty sběrné sítě. Vypadá to tedy, že do roku 2020 budeme mít ten Říp recyklovaný celý a ještě kousek k tomu. Budeme k tomu i nadále potřebovat spolupráci spotřebitelů. Budeme potřebovat, aby třídily nejméně tři čtvrtiny z nich, a každý s účinností okolo 90 %. A to nebude snadný úkol.

Dost podstatný vývoj probíhá i v myšlení firem, které produkují balené zboží, tedy u vašich klientů. Začínají užívat i svoji vlastní marketingovou sílu na působení občanské veřejnosti při akcentu na ekologičnost vlastních obalů. A vy tyto snahy velmi aktivně podporujete. Můžete nám k této problematice sdělit více?

Rada firem recyklaci obalů považuje za součást firemní politiky a také ji komunikuje jako svou CSR aktivitu. Nutno říci, že právem. Naše podpora tedy odpovídá jejich poptávce. Nejde v praxi o nic jiného než o poskytování dat o environmentální účinnosti jejich zapojení do systému a také dat o jejich podílu na celém systému. Marketingové využití je jen na nich. Nesmíte zapomínat, že jednou ze zásad naší činnosti a také podmínek uložených zákonem je, že nesmíme zvýhodňovat žádného klienta ani mu poskytovat jakékoli speciální služby. To platí i v tomto případě, data jsou dostupná všem a jejich využití je čistě věcí individuálních firem, jejich rozhodnutí i jejich nákladů. Za všechny firmy zapojené v našem systému však můžeme říci to, že tříděný sběr obalů je velmi úspěšný CSR projekt celého českého průmyslu. Což potvrzují i veškerá čísla, která vykazuje EUROSTAT. Ten nás, naše spotřebitele, podniky i obce řadí na přední místa v EU v oblasti recyklace obalového odpadu.

V březnu se v TOP HOTELU Praha uskutečnila významná akce pořádaná vaší společností s názvem „Konference OBALY 2013“. Co bylo důvodem pořádání této odborné události? Jaký cíl byl pořadatelé nejvíce akcentován?

Konferenci obaly 2013 jsme uspořádali na základě poptávky některých našich klientů po širším pohledu na obalovou problematiku ve vztahu k životnímu prostředí. Chtěli jsme také otestovat, zda je konferenční forma vhodný způsob, jak naše klienty informovat o novinkách týkajících se obalové legislativy, aktivitách společnosti EKO-KOM, třídění a recyklaci odpadu včetně zajímavostí a trendů ze světa obalů. Cílem bylo informovat a současně také vytvořit prostor pro setkávání a diskuze. I přesto, že naše klienty pravidelně informujeme ať už prostřednictvím osobních setkání, nebo pomocí zpravodaje či seminářů, reakce účastníků ukázala, že konferenční forma diskuze o obalové problematice je vítaným doplňkem.

Mohl byste v této souvislosti přiblížit průběh celé konference a současně uvést, co konference řešila a k jakým závěrům došla?

Konference se programově skládala z jedenácti prezentací, rozdělených do třech tematických bloků. Každý se zabýval tématem obalů z jiné perspektivy. Úvodní blok byl věnován aktuálním informacím o vývoji české a evropské obalové legislativy, následující část se věnovala vzdělávání a informování spotřebitelů a také postoji spotřebitele k environmentální problematice. V rámci případových studií se účastníci měli možnost seznámit s využitím pozitivních výsledků třídění a recyklace obalových odpadů v rámci CSR aktivit vybraných firem. S velkou odezvou účastníků se setkal podrobný rozbor toho, co se děje s obalovými odpady po jejich vytržení do barevných kontejnerů.

Na tomto nultém ročníku konference jsme si otestovali, že složení přednášek bylo pro návštěvníky zajímavé, což potvrdila i hojná účast. Myslím, že pozitivní reakce ukázala potřebu v tomto formátu pokračovat. Určitě zvážíme rozšíření o tematické workshopy, které by pokryly rozmanitost zaměření účastníků.

*Za rozhovor děkuji.
Ing. František Kruntorád, CSc.*





MILCOM
servis a.s.

Co připravila společnost MILCOM servis, a. s., pro zákazníky v roce 2013?

Ing. ONDŘEJ BORSKÝ, MILCOM servis, a. s.



Společnost MILCOM servis, a. s., je ryze česká firma, která úspěšně působí na našem trhu i v zahraničí již řadu let. Jejím krédem je přinášet svým zákazníkům stále efektivnější a komplexnější řešení jejich potřeb. V tomto duchu rozvíjí své aktivity i divize zabývající se distribucí analytických laboratorních přístrojů. Výrobce těchto zařízení, která se využívají v různých zpracovatelských odvětvích, je především jedna z nejvýznamnějších světových firem v daném oboru – společnost FOSS.

Co je ve společnosti MILCOM servis nového?

V současné době se v divizi provádějí významné změny jak v oblasti administrativní, tak i personální. Jejich cílem je zvýšit komfort jejich odběratelů, zjednodušit administrativní náročnost střediska a zároveň posílit pozici na vysoce konkurenčním trhu. K již realizovaným opatřením patří např. inovovaný ceník servisních prací, prohloubení vzdálené softwarové podpory pro uživatele přístrojů apod. V blízké době se rozšíří nabídka školení analytických přístrojů a současně probíhá intenzivní příprava pro spuštění e-shopu. Uvedené činnosti sledují v podstatě jediný cíl – dodat zákazníkovi

„nejlepší analytická řešení“, která povedou k úspoře jak materiálních, tak i finančních nákladů a současně ke zlepšení vzájemné komunikace.

V oblasti personální došlo v souvislosti s odchodem do důchodu k ukončení aktivní činnosti vedoucího střediska pana MVDr. Kadlece, který nyní působí už jen jako externí poradce. Tímto mu patří poděkování za jeho vysoký přínos, který projevil nejen v potravinářském a zemědělském odvětví, ale i v mnoha dalších směrech.

Jaké konkrétní akce čekají na zákazníky v letošním roce?

Letošní rok společnost představí odborné veřejnosti tři přístroje. Tím prvním je nový analyzátor MilkoScan FT1, nástupce úspěšné řady MilkoScan, vhodný pro analýzu mléka a tekutých mléčných výrobků. Tím druhým je OenoFoss, nejmenší FTIR analyzátor na světě určený pro analýzu vín a moštů. A konečně velký pracant FoodScan, vhodný pro analýzu jak mléčných, tak masných polo/tuhých surovin a výrobků. Naživo tak budou mít zákazníci možnost vyzkoušet si jejich snadnou obsluhu, intuitivní ovládání, rychlost a přesnost.



MilkoScan FT1



OenoFoss



FoodScan

Maximálně přesně a přesto efektivně

Hlavní předností FOSS analyzátorů jsou hotové robustní kalibrace sesbírané ze stovek až tisíců vzorků z celého světa. Doslovně tak společnost přiveze, nainstaluje a může se začít měřit, aniž by bylo nutné dále se o kalibraci během roku starat. Odpadá tak finanční, zdoluhavý a náročný proces sběru vzorků a zanášení si nevědomky chyby do kalibrační křivky. Přesto ani ten nejlepší přístroj na světě se neobejde bez kvalitního servisního zásahu. Tak, jak pravidelně servisujeme své auto, je dobré nechat si pravidelně seřadit analyzátor. Je až zarážející, že mnozí stále raději zanedbávají tuto péči a věří, že právě jejich přístroj pracuje bezchybně a nepotřebuje žádnou preventivní prohlídku, a mylně tak „ušetří“ pár stovek korun za servis. Proto společnost doporučuje myslet dopředu a využívat preventivní kontroly. Tím se prodlouží jeho životnost, odpadnou neočekávané prostoje a ve výsledku se ušetří nemalé peníze.

www.milcom.cz



MÝTY a fakta O CHLEBU

Ing. JAROMÍR DŘÍZAL,
předseda Podnikatelského svazu
pekařů a cukrářů v České republice



V uplynulých 20 letech prošel celý pekařský obor dynamickým rozvojem. Socialistické velkopekárny přešly do soukromých rukou, nabídku na trhu oživily nově vznikající řemeslné pekárny, výrobci mohli díky otevření hranic nakupovat nejmodernější výrobní zařízení, prostřednictvím nových technologií, surovin a přísad reagovali pekaři na rychle se měnící tržní prostředí a spotřebitelské preference. A tak jako se vyvíjela naše společnost, měnilo se i tržní prostředí a podmínky pro výrobu chleba. Před rokem 1989 měl zákazník v obchodě pouze omezený výběr druhů chleba. Současná nabídka chlebového sortimentu na trhu je opravdu bohatá, co se týče množství druhů, surovinového složení, originálních tvarů, hmotností a regionálních specialit či biochleba. V roce 2011 vyrobilo 750 pekáren v České republice téměř 290 tis. tun chleba a průměrná spotřeba na obyvatele byla dle údajů ČSÚ 42,4 kg. Denně tak pekaři vyrobili okolo 1 milionu kusů chleba – co chléb, to originál. A protože chléb je v Čechách stejný fenomén jako třeba pivo a denně jej konzumují a samozřejmě i hodnotí jeho kvalitu spotřebitelé, váže se k němu řada mýtů. Tento článek reaguje na některé zažité mýty o chlebu a uvádí je na pravou míru.

Mýtus č. 1:

Chléb by měl být levný!

Nikoliv, chléb by měl být kvalitní a jeho cena by měla odrážet náklady na jeho výrobu a přiměřený zisk pro pekaře. „Na chleba se těžko vydělává,“ říkávalo se a chléb byl v minulosti i určitým měřítkem hodnoty věci. Dnes tato pravda již neplatí – spotřebitelská cena 1 kg konzumního chleba v České republice je velmi nízká (dle ČSÚ 22,45 Kč) a zdaleka neodráží hodnotu tohoto produktu. Je to dáno zejména díky cenové politice obchodních řetězců, kde se často prodává chléb v akčních cenách za „Super cenu“.

Situace ve vyspělých státech EU je naprosto odlišná – chléb je výrazně dražší. Jako dobré srovnání může sloužit porovnání ceny benzínu a chleba. Například v Německu 1 kg chleba stojí v pekařství od 2,40 €, ale 1 litr benzínu se pohybuje okolo 1,60 €. To znamená, že chléb je o polovinu dražší než benzin.

V Čechách je systém hodnot a cen deformovaný – o více než polovinu je dražší benzin než chléb. Mýtus levného chleba vznikl za socialismu, kdy byla cena prakticky ze 100 % dotována. V roce 1989 stál 1 kg chleba 4,40 Kč, a za 20 let se tedy cena zvýšila pětinasobně. Náklady na jeho výrobu a průměrná mzda v ČR se však za toto období zvýšila více než desetinásobně.



Mýtus č. 2:

Kvalita chleba se v poslední době zhoršila!

Je to naopak, spokojenost spotřebitelů s kvalitou a nabídkou chleba stoupla. Není tak pravdivé tvrzení, že nastal „Konec českého chleba“, jak hlásal bulvární článek v Hospodářských novinách. Na otázku, jak to doopravdy je s českým chlebem, mohou nejlépe odpovědět jeho konzumenti. A protože názory na chleba, stejně tak jako na pivo či správné sestavení národního týmu fotbalistů se mohou



různit, je třeba použít co nejobjektivnější metodu hodnocení. Tou je dle mého názoru spotřebitelské šetření. Z výsledků šetření, které pro Ústav zemědělských a ekonomických informací v říjnu a listopadu 2009 provedly firmy Incoma Reasearch a GfK, vyplývá, že chléb je hodnocen mezi nejlepšími potravinami (spokojeno 56 % zákazníků), a ve vývoji indexu kvality v letech 1988 až 2009 mu **patří dokonce první místo s indexem zlepšení 148,0**. Kvalita chleba a jeho nabídka se dle spotřebitelů prokazatelně zlepšila. Kvalita chleba je dnes stabilizovaná, o čemž svědčí výsledky kontrol dozorového orgánu – Státní zemědělské a potravinářské inspekce za poslední tři roky. **Výrobky odpovídají platným normám, jakostní vady jsou zjišťovány pouze ojediněle.**

Mýtus č. 3:

Dobry chléb se dá vyrobit jen klasickým způsobem!

Výroba chleba klasickým způsobem, tj. postupným pomnožováním žitného kvasu, není jediným správným technologickým postupem. Pekařský obor nemůže ustrnout na úrovni druhé poloviny minulého století, vyvíjí se stejně jako celá společnost. Dynamický rozvoj techniky, nových technologií, surovin a přísad umožňuje dnes pekařům vyrábět kvalitní chléb v kratším čase, a to podstatně operativněji a ekonomičtěji než v minulosti. Ústup od tradiční technologie je reakcí na změny na trhu v poslední době i na značně kolísající objednávky obchodníků narušující technologický proces a jejich tlak na co nejnižší cenu. Stejným způsobem se vyrábí chléb i ve vyspělých „chlebových“ zemích, jako je Německo nebo Rakousko. Také dnes již neplatí, že všichni zákazníci upřednostňují kvasový chléb – situace se mění, řada signálů z trhu ukazuje, že zákazníci (zejména mladší generace) si oblíbili i jiné druhy chleba, **spotřebitelské preference jsou dnes velmi rozmanité**. Přestože autor článku je velkým příznivcem klasické metody výroby chleba, respektuje současnou realitu. Výsledky národní soutěže CHLÉB ROKU totiž ukazují, že v poslední době se prosazují pekárny se zkráceným vedením kvasů. Stejně jako polévka může být instantní nebo domácí knedlíčková, lze vyrobit chléb standardní i vysoké kvality: **zákazník má však dnes možnost si vybrat a za kvalitu připlatit.**

Mýtus č. 4:

Pekaři vyrábí chléb z pytlů nacpaných enzymy a „ěčky“!

Zlepšující přípravky používané při výrobě chleba vycházejí převážně z přírodních materiálů a jejich cílem je zlepšovat výslednou kvalitu chleba. Pro výrobce znamená často zjednodušení, popř. zkrácení výrobního postupu a zefektivnění výroby (méně zmetků). Pro spotřebitele přináší standardní kvalitu, větší pestrost sortimentu a často také delší trvanlivost výrobku a zaručené výživové a zdravotní vlastnosti. Tyto prostředky se běžně používají při výrobě chleba ve všech státech Evropské unie. **Enzymy** (fermenty) jsou jednoduché či složené bílkoviny, které katalyzují chemické přeměny v chlebovém kvasu a těstě, a jsou proto prospěšné. Upečený výrobek již žádné enzymy neobsahuje! Přídavné látky a aditiva (lidově „ěčka“) mají v potravinářství pejorativní nádech. Je to však opět mýtus, pokud se používají při výrobě chleba (stabilizátory, emulgátory), je to v souladu s velmi přísnou legislativou EU. Některá „ěčka“ mají naopak pozitivní vliv na lidský organismus – jako příklad lze uvést lecitin, který se do některých speciálních chlebů používá a má příznivý vliv na činnost mozku (paměť).

Mýtus č. 5:

Měkký chléb = správný chléb!



Správný chléb by měl naopak po zmáčknutí zapraskat a spodní kůrka by měla po poklepání „zazvonit“. Není na škodu, když je na povrchu trochu rozpraskaný. Čerstvý chléb není vždy ten nejměkčí, který se dá zmáčknout. Takové chleby jsou jako buchta – měkkost ovlivňuje větší množství vody. Chléb má být dobře propečen, jen tak si zachová aromatické látky a má pak menší sklon k plesnivění. Zejména při nákupu chleba v supermarketech se do povědomí spotřebitelské veřejnosti vloudila **mylná představa, že měkký chléb rovná se čerstvý chléb**. Obchodníci, aby vyhověli poptávce, nutí pekaře, aby takovýto méně propečený chléb dodávali zákazníkům. Pekaři samozřejmě respektují nákupní preference a „měkký“ chléb vyrobí a dodají.

Mýtus č. 6:

Chléb by měl vydržet minimálně čtyři dny!

Není pravda, že chléb musí vydržet čtyři dny. Česká státní norma ČSN 56 1016 Konzumní chléb z roku 1981 stanovila kdysi trvanlivost a záruční dobu konzumního chleba

na 36 hodin po upečení (pouze konzumní chléb, nikoliv speciální). Trvanlivost chlebů si dnes stanoví výrobce sám podle provedené skladovací zkoušky. Jsou-li výrobky uchovávány podle požadavků příslušné normy, ručí výrobce za jakost vyrobených chlebů většinou 24 hodin od splnění dodávky. **Za 20 let se radikálně zvýšila četnost nákupů chleba**, avšak podstatně menší hmotnosti – **zákazníci více preferují čerstvost**. Dnes pekaři vyrábí chléb 7 dní v týdnu, takže není problém s čerstvostí jako kdysi a **chléb se nemusí kupovat „do zásoby“** na několik dnů dopředu.

Mýtus č. 7:

Chléb nepřináší zdravotní benefity!

Není to tak. Vedle skutečnosti, že chléb tvoří základ výživové pyramidy, oceňuje dnešní věda i jiné klady: **jde o významný zdroj bílkovin, vitaminů řady B, železa, vápníku a samozřejmě vlákniny, jíž je v naší stravě stále nedostatek**. Vláknina působí aktivně proti civilizačním chorobám, snižuje hladinu cholesterolu, je prevencí cukrovky a má prebiotický účinek v tlustém střevě (prevence rakoviny). Vyšší podíl žita v chlebu zase blahodárně působí na peristaltiku střev, proti zácpě a nádorům. Žito má také vysokou nutriční hodnotu a pestrou škálu minerálních látek. Chleby z celozrnné mouky příznivě působí na glykemický index (vyrovnanější hladina cukru v krvi) a jsou bohaté na vitaminy, minerální látky a esenciální mastné kyseliny. Při výběru chleba by měli proto spotřebitelé mít na zřeteli, jaký druh a složení je nejvhodnější pro jejich zdravotní potřeby.

Mýtus č. 8:

V zahraničí mají lepší!

Český chléb není horší než ten zahraničí, právě naopak, což může jistě dosvědčit každý, kdo na delší dobu vycestuje „ven“ – nejvíce se lidem stýská po českém chlebu a pivu. Navíc v okolních státech lze koupit v supermarketech pouze balený chléb s delší trvanlivostí (často ošetřený chemickými konzervanty). V pekařských speciálkách jsou sice k dostání čerstvé a kvalitní chleby (stejně jako u nás), avšak v nesrovnatelně vyšší cenové hladině. Za posledních 20 let se u nás podstatně z kvalitnil zákaznický servis, **čerstvý chléb je k dostání 7 dnů v týdnu**, ve firemních prodejnách řady pekárny mohou náročnější zákazníci zakoupit chutný, čerstvý chléb. **Dnes si zákazník může skutečně vybrat**. Nabídka chlebového sortimentu je opravdu bohatá, co se týče množství druhů, surovinového složení, originálních tvarů a hmotností, regionálních specialit a v poslední době i biosortimentu.

Mýtus č. 9:

Nejdéle čerstvý vydrží v lednici!

Naopak, v lednici chléb zestárne právě nejrychleji. Chléb, pokud je správně vyroben a dostatečně propečen, je v podstatě poměrně trvanlivá potravinu. Avšak během jeho uchovávání dochází ve střídě k řadě fyzikálně-chemických změn, které souhrnně nazýváme **stárnutím chleba**. Jedná se zejména o tzv. „retrogradaci škrobu“, při které škrob postupně přechází z gelovité struktury zpět do struktury krystalické,



ve které se původně nacházel v mouce. Celý proces je doprovázen postupnou ztrátou elasticity střídy a nárůstem její drobivosti. Při tomto procesu se z chleba uvolňuje voda – chléb vysychá. Nejrychleji tento **nežádoucí proces probíhá při teplotě 0 až 10 °C**, proto chléb nikdy neskladujeme v lednici. V praxi je doporučováno skladovat chléb při teplotě 20–25 °C, zabalit po vychladnutí do čisté utěrky a následně vložit do vhodné nádoby (tzv. chlebovky), která mu umožní dýchat.

Mýtus č. 10:

Kupte domácí pekárnu, vyrobíte si kvalitní chléb sami!

Mít domácí pekárnu je současný prodejní hit v oblasti domácích spotřebičů. Na trhu je možné pořídit zařízení různé kvality v různých cenových relacích. Stejně tak různorodé mohou být výrobní postupy a výsledky snažení majitelů domácích pekárny. Ti většinou pečou chléb z předem připravených sypaných směsí a přidávají do těsta k nakynutí droždí. **Zcela určitě lze na takovémto zařízení vyrobit chléb čerstvý** (hlavní výhoda), který bývá samozřejmě i chutný. **Skutečně kvalitní chléb se však pozná až druhý či třetí den po upečení** – zde by však produkt z domácí pekárny zřejmě neobstál v porovnání s dobře propečeným kvasovým chlebem vyrobeným v průmyslové či řemeslné pekárně.



Pivo CELIA je zdravé dítě

Ing. JOSEF ŠKACH, CSc.



Ve dvou letech umí chodit na trhu

Každý začátek je těžký a platnost této všeobecně uznávané zkušenosti se ukázala i v tomto případě. Během přípravy projektu FI-IM5/067 v rámci programu IMPULS, na jehož základě bylo zajištěno spolufinancování řešení, se sice podařilo získat několik zájemců o realizaci úspěšného řešení, ovšem při jednáních o licenční výrobě po dokončení projektu se již na původní zájem nepodařilo navázat. Dostatek odvahy k zavedení výroby našel až Žatecký pivovar, spol. s r. o., který při přípravě projektu nebyl vůbec osloven. O tom, že to bylo prozíravé rozhodnutí, se Žatecký pivovar přesvědčil prakticky okamžitě po uvedení první šarže ležáku CELIA na trh koncem roku 2010. Okamžitě se spustila doslova lavina pozitivních ohlasů lidí sužovaných celiakií, kteří oceňovali kvalitu piva CELIA, což je ležák s charakteristickými senzoryckými atributy piva českého typu. Pro výrobu je používáno 100 % českého sladu v sypání a výhradně žatecký chmel a chmelové preparáty vyrobené ze žateckého chmele. Mladina je připravována dekokčním dvourmutovým postupem. Na přípravu mladiny navazuje klasický studený postup hlavního kvašení s odpovídající dobou zrání. Jedná se tedy o světlý ležák s obsahem alkoholu 4,5 % obj., bohatou bílou pěnou, zlatavou barvou, příjemnou sladovou vůní, osvěžujícím řízem nápoje a harmonií chutě, ve které je sladěna počáteční sladkost s dozrívající lahodnou hořkostí. Od uvedení na trh (2010) obsadila CELIA téměř výhradně segment bezlepkového piva ve všech maloobchodních řetězcích, které se zabývají prodejem bezlepkových potravin. Objem prodeje neustále roste a export piva Celia začal již v roce 2011, tedy jen několik měsíců po uvedení na český trh. V současnosti je CELIA exportována do Itálie, Slovenska, Švédska, Velké Británie, Finska a Norska. Zájem zahraničních zákazníků přetrvává. V letošním roce probíhají jednání o vývozu do USA a do Austrálie.

Legislativní podmínky a konkurence na trhu

Projekt FI-IM5/067, jehož cílem bylo vypracování technologie výroby nového typu piva s charakteristickými senzoryckými vlastnostmi českého piva, které by mohli konzumovat

celiaci odkázaní na bezlepkovou dietu, byl připravován v roce 2007 a řešení bylo zahájeno po jeho schválení v roce 2008. Ukončen byl v prosinci roku 2010. V době přípravy projektu platila pro označování potravin vhodných pro nemocné celiakii vyhláška Ministerstva zemědělství č. 54/2004 Sb., která byla několikrát novelizována. Od 1. 1. 2012 pak platí Nařízení komise EU č. 41/2009 o složení a označování potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku, které definuje jako jedinou hranici pro označení jako bezlepková potravina 20 mg lepku/kg potravin ve stavu určeném ke spotřebě. Pro účely tohoto nařízení se „lepem“ rozumí bílkovinná frakce z pšenice, žita, ječmene, ovsa nebo jejich kříženců a deriváty této bílkovinné frakce, na kterou mají některé osoby nesnášenlivost a která je nerozpustná ve vodě a 0,5 M roztoku chloridu sodného.

Je samozřejmě značným přínosem, že nová směrnice EU definuje jednoznačnou hranici „přijatelného“ obsahu lepku v potravinách, ale zůstává několik podstatných otázek.

Dosud není známa bezpečná denní dávka lepku pro nemocné celiakii. Ta bude pravděpodobně závislá kromě jiného na stupni onemocnění a bude se zřejmě pro jednotlivé pacienty lišit. Stanovený limit však umožní lepší orientaci pro dodržování náročné celoživotní diety.

Na první pohled je zřejmé, že autoři definice lepku při její formulaci neměli příliš na mysli pivo. Pivo je vodný roztok širokého spektra látek, mezi které patří především etanol, sacharidy, bílkoviny, aminokyseliny, hořké látky z chmele, polyfenoly, vitaminy a řada dalších. Dosud bylo v pivu identifikováno několik tisíc látek. Jedná se logicky o látky ve vodě rozpustné. Jestliže je lepek pro účely směrnice definován jako bílkovina ve vodě nerozpustná, bylo by možno dovodovat, že lepek v pivu není přítomen. Opak je však pravdou.

V průběhu výroby piva totiž dochází k podstatnému štěpení bílkovin na menší fragmenty. Těto enzymové hydrolýze podléhá i lepek z ječného sladu. Výsledkem jsou rozpustné peptidy o různém počtu aminokyselin. Pro celiaky toxické jsou pentapeptidové sekvence gliadinu QQFPF, QQQFP, LQPFP a QLPFP (Q = glutamin, P = prolin, F = fenylalanin, L = lysin).

S touto skutečností souvisí otázka vhodné analytické metody pro stanovení lepku v pivu. Z uvedeného vyplývá, že je třeba se soustředit na toxické pentapeptidové sekvence gliadinu. Podle Codex Alimentarius a Codex Committee on nutrition and Food for Special Dietary Uses je doporučenou referenční metodou kompetitivní imunochemický test ELISA využívající protilátku R5. Ta umožňuje zachytit toxické pentapeptidové sekvence gliadinu QQFPF, QQQFP, LQPFP a QLPFP (Q = glutamin, P = prolin, F = fenylalanin, L = lysin). Nicméně problémy s exaktním přepočtem na obsah glutenu, resp. lepku přetrvávají. Zůstává pouze obecně používaný faktor 2, který vychází z předpokladu, že gluten obsahuje cca 50 % gliadinu. To je ovšem z hlediska kontroly poněkud problematické.

Koncentrace gliadinu v pivu závisí nejen na odrůdě ječmene použité pro výrobu sladu a typu sladu, ale také na vlastní technologii výroby piva – stupni náhrady ječného sladu cukernými surogáty v sypání, varním postupu, způsobu hlavního kvašení a zrání a v neposlední řadě na postupu koloidní stabilizace piva. Jednotlivé šarže jednoho druhu piva vyrobené v jednom pivovaru se tak mohou významně lišit v koncentraci toxických peptidů. V některých případech se i běžné komerční ležáky více méně náhodně dostanou pod úroveň 20 mg/l určenou ve výše citované směrnici, a mohou být tedy označeny jako „bezlepková

potravina“. Toho některé pivovary využívají, a proto se na trhu objevují piva takto označená.

Je však třeba si uvědomit, že limit 20 mg/kg platný v Evropské unii je poměrně benevolentní. Například v Austrálii je tento limit pouhé 3 mg/kg při stanovení stejnou metodikou. Důležitý je obsah lepku i z hlediska konkrétní potraviny. Jestliže běžná porce chleba (cca 100 g) s takto limitovaným obsahem lepku znamená příjem 2 mg, tak v případě piva, kdy za běžnou porci můžeme považovat 0,5 l, je to už 10 mg lepku. Tedy 5x více než v případě chleba. Z tohoto důvodu byl při vývoji technologie výroby piva CELIA kladen důraz ne na splnění zákonného limitu, ale na dosažení co nejnížší koncentrace peptidů nepříjemných pro celiaky. Jejich obsah se v pivu CELIA pohybuje okolo meze stanovitelnosti metodou doporučenou v Codex Alimentarius, tedy okolo 5 mg/kg. A tento obsah je kontrolován u každé šarže expedované na trh. V tomto případě už je co do příjmu lepku „porce“ chleba srovnatelná s „porcí“ piva, což je nepopíratelná konkurenční výhoda.

Ocenění za inovaci pro CELII v roce 2012

Již od 23. 6. 1993 plní Asociace inovačního podnikání České republiky úlohu nevládní organizace v oblasti inovačního podnikání. Od roku 2010 je výzkumnou organizací splňující pravidla rámce společenství Evropské unie. Pravidelně od roku 1996 vyhlašuje prestižní soutěž o Cenu Inovace roku. V rámci této soutěže jsou hodnoceny nejkvalitnější inovační produkty přihlašovatelů se sídlem v České republice. Do soutěže je možné přihlásit pouze inovace, to znamená úspěšně na trh uvedené nové výrobky, popř. do praxe zavedené nové technologie a technologické postupy. Tato kritéria nesplňují např. prototypy určené k dořešení provozních charakteristik. Každoročně bývá ze soutěže vyřazována řada přihlášek proto, že přihlašované řešení prozatím nedosáhlo stadia inovace.

Přihláška do soutěže musí obsahovat jednoznačnou charakteristiku plnění kritérií této soutěže:

- A – technická úroveň produktu
- B – původnost řešení
- C – postavení na trhu, efektivnost
- D – vliv na životní prostředí



Vyhlášení výsledků soutěže Cena Inovace 2012 bylo na setkání s inovačními firmami, které se uskutečnilo 7. prosince 2012 v Jednacím sálu Senátu Parlamentu ČR v rámci INOVACE 2012, Týden výzkumu, vývoje a inovací ČR. Setkání bylo uspořádáno ve spolupráci AIP ČR a Výboru pro hospodářství, zemědělství a dopravu Senátu České republiky pod záštitou předsedy vlády České republiky Petra Nečase.

CELIA – pivo bez lepku obdrželo v této soutěži Čestné uznání.

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

Historie výroby a balení piva

- 2. ČÁST

Ing. VLADIMÍR ŠEFRNA, CSc.,

Fakulta strojní,

Ústav výrobních strojů a zařízení, ČVUT



V Čechách se pivo do lahví poprvé začalo plnit v roce 1841 v Praze. Stalo se tak v pivovaru U Křížovníků na Starém Městě. Šlo pouze o první pokus distribuce chmelového moku v novém obalovém materiálu. Zaměstnanci tohoto pivovaru dokonce rozvázeli povozem lahvové pivo po kupeckých krámcích Prahy. Tento způsob distribuce chmelového moku byl pro druhou polovinu 19. století dosti neobvyklý. V té době se ve většině ostatních pivovarů nebo i u obchodníků, kteří se zabývali prodejem lahvového piva, používaly kameninové lahve. Víceméně častěji bylo využíváno plnění piva do lahví v malých soukromých stáčírnách. Obchodník nebo i hostinský v hospodě si musel zakoupit malou plničku lahví a nechal si specializovanou firmou vyrobit určitý počet lahví (s ohledem na počet svých předpokládaných zákazníků). Zastoupení skleněných pivních lahví však bylo na trhu s pivem zatím mizivé. Později si tento obal své místo našel. Skladování a převoz piva v té době nejběžnější, v sudech, byl velmi náročný a vyplatil se spíš jen hostinským. Ostatní konzumenti se tak museli vydat se džbánkem do hospody.

V této době vyrobené lahve na pivo byly buď bez nápisu, nebo s nápisem, a ty byly dražší. Poté si obchodník nebo hostinský nechal z pivovaru přivést sud piva a mohl chmelový mok prodávat v menších obalech. Někteří obchodníci se na prodej lahvového piva přímo specializovali. Lahve na plnění piva tehdy nebyly samozřejmostí a měly své vlastníky, dělily se na pivovarské a pivní. Pivovarské lahve byly v majetku pivovaru a měly nápis nebo logo výrobce piva. Majiteli pivních lahví byly soukromé osoby, firmy nebo spolky, které samy pivo nevyráběly. Byly to lahve hostinských, hoteliérů, kteří stáčeli pivo z pivovarů do svých lahví, ale třeba i stáčení nebo skladů, pro které bylo ekonomičtější dovézt z pivovaru sudové pivo a pak jej teprve před prodejem stočit do lahví. Lahve se uzavíraly zpočátku korkem, později se přešlo na keramickou zátku, jež byla upevněna k hrdlu. Od počátku masovějšího používání lahví jako pivního obalu začal existovat a fungovat systém zálohování tak, jak existuje i dnes. Spotřebitel si tehdy napoprvé koupil lahvové pivo a zaplatil zálohu na lahev. Když přišel podruhé, přinesl si čistě vymytou lahev a nechal si do ní stočit nové pivo. Když se zákazník rozhodl, že nebudete dále kupovat

lahvové pivo, vrátil obchodníkovi čistou lahev a on vyplatil zpět zálohu. Skleněné pivní lahve v této době a v dobách dalšího rozvoje balení piva byly přímo uměleckým dílem. Každý pivovar chtěl tvarem a vzhledem svých lahví ukázat na svoji existenci, odlišit od ostatních, šlo v podstatě z dnešního pohledu o marketing a reklamu. Na lahvích se objevovaly jména výrobců piva nebo loga pivovarů. Nápis byly lité, leptané, pískované, vybroušené nebo jen vyškrábané.



Do roku 1875 byl pro pivní lahve používán jediný používaný objem z dolnorakouské sestavy dutých měr, a tím byla známá „holba“. Holba měla objem zhruba 0,7 litru. Datem 1. ledna 1876 byl zaveden 1 litr jako součást decimální metrické soustavy a lahve poté již měly většinou objem 1,0 či 0,5 litru. Základním typem lahví vyrobených na konci 19. století byl cylindrický typ.

Cena piva v lahvích byla na počátku 20. století vysoká, takže si pivo v tomto obalu mohli dovolit pouze bohatší lidé.

Do roku 1972 se používala v Československu pivní lahev dle ČSN. V roce 1972 zde byla zavedena lahev o objemu 0,5 litru označovaná jako EURO, jejíž tvar pocházel z Francie, ale používala se v mnoha zemích Evropy. V Československu měla hnedou a později i zelenou variantu (lidově maminka a tatínke) a používala se výhradně na pivo.

Z podnětů velkých německých pivovarů koncem 80. let 20. století vzešel počín, že pro dražší druhy pív je tato lahev málo atraktivní, a proto byla zavedena lahev označovaná NRW (Nord Rhein Westfal), která se štíhlým a vyšším tvarem vrátila k dřívější tradici. Lahev NRW je na patě označena ochrannou známkou varné pánve a je pro ni předepsaný určitý odstín hnědé barvy. Licenci na její výrobu získaly i české sklárny v Dubí u Teplic a v Kyjově. Její výroba je velmi pečlivě kontrolována. Pivovary, které ji chtějí užívat, se musí stát členy spolku (lahvový pool) a zavázat se, že budou vyřazovat z oběhu dožitě (nevzhledně) lahve. Do typu EURO se v roce 1997 v České republice stáčela už jen slabší výčepní piva, zatímco pro ležáky a speciální piva se používaly převážně lahve NRW. Plzeňský Prazdroj se vrátil ke staršímu typu ALE, který se za socialistického režimu používal pro piva určená pro Tuzex.

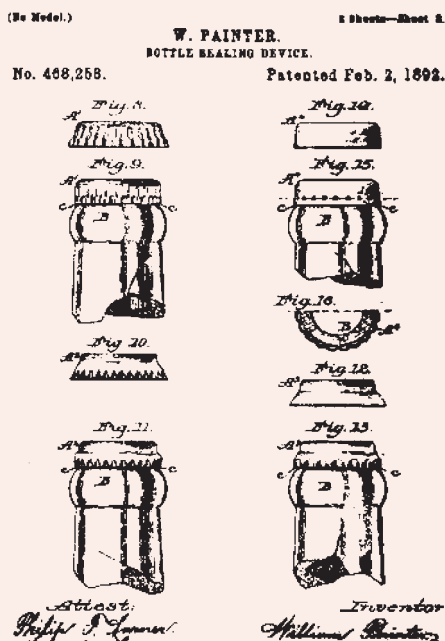
V červnu 2010 se podle běžně publikovaných informací vyskytovalo na trhu zhruba sedm hlavních typů pivních lahví o objemu půl litru (dva typy vyobrazené ve vládním nařízení 111/2002 Sb., NRW a ALE, a dalších pět druhů, které postupně přibýly od roku 2005), přičemž zhruba 80 % trhu s pivem používalo jiné lahve než ty, které jako pivní lahve popisovalo dosavadní nařízení. To bylo novelou rozšířeno na všechny typy pivních lahví s ústím podle ČSN EN 14634 pro korunkové uzávěry, z nařízení pocházejícího z roku 2002 bylo vypuštěno dosavadní konkrétní vyobrazení dvou typů pivních lahví. Podle výkonného ředitele Českého svazu pivovarů a sladoven Jana Veselého se pivovary sice snažily už předtím dosáhnout jednotné zálohy, avšak za takovou kartelovou dohodu by mohly být trestány. Výrobci nápojů mají povinnost vykupovat v neomezeném množství lahve těch typů, které používají, bez ohledu na to, zda byly naposledy použity pro jejich nápoj (viz § 9 a § 10 zákona o obalech č. 477/2001 Sb.).

V roce 1997 uvedl Magazín MF Dnes, že průměrná pivní lahev se naplní dvanáctkrát až patnáctkrát za rok a její životnost je padesát až sedmdesát naplnění.

Tyto lahve byly uzavírány korunkovým uzávěrem.

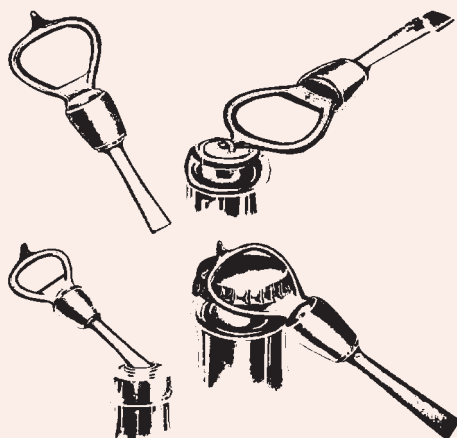


William Painter



Patentový vynález (1892) „Crown Cork“ – korunková zátka

Nutno podotknout, že k původcům korunkového uzávěru se též váže i výroba lahví společností Bernardin Cap Company, která byla založena v roce 1881 ve městě Evansville sirem Alfred Louis Bernardinem. Tím začala první výroba kovových uzávěrů nejen ve Spojených státech, ale pokud je známo, ve světě. Vzhledem k tomu, pan Bernardin podnikal i s dovozem vína a zažili problémy s korkem při bouřích během dopravy přes oceán, vymyslel kovovou svorku, aby se uchytila kolem hrdla lahve. Později pan Bernardin vynalezl mnoho jiných typů kovových uzávěrů na skleněné nádoby, které jsou stále populární a běžně používané. Vynalezl „čepici na pivo“ neboli korunkovou zátka, která se používá do



Patent United States Patent číslo 514200

současnosti. Také on vynalezl nástroj „na odvíčkování lahve“. Zde se dodnes diskutuje o prvenství, jelikož téměř 7 měsíců před patentem Paintera (11. července 1893) byl patent vydán siru Alfredu L. Bernardinu z Evansville, jenž měl označení United States Patent číslo 501050 Indiana s přiřazením ke společnosti Cork Bernardin Metallic.

Těž byly podány patenty na otvíraky. Byly podány různé patenty z roku 1892. Patent z 5. června 1893 s názvem „Capped – otvírák na lahve“ byl připsán W. Painterovi. Teprve 6. 2. 1894 bylo jeho vynálezu přiděleno označení patentu United States Patent číslo 514200, který je vidět na obrázku.

Rozdílnost obou patentů byla v tom, že patent Alfreda L. Bernardina byl stacionární, kdežto patent W. Paintera bylo handheld zařízení. Nutno upozornit, že ve sporech o tyto patenty byl i malíř William, který je zobrazoval a v různých termínech postupně dodával vyobrazení. Dodnes se o toto prvenství vedou sporné diskuse.

Výroba korunkového uzávěru se provádí postupným vystřížením a tvarováním na lisech. Pro lisování se používá pocínovaný bílý plech. Tabule plechu jsou oboustranně lakované pro zvýšení odolnosti proti korozi.

Korunkový uzávěr je miskovitěho tvaru s okraji prolisovanými do tvaru korunky. Dvnitř misky je vtažena vložka, která slouží k těsnění, a to buď z korku, nebo z plastu. Na rozdíl od pákového uzávěru je tento uzávěr jednorázový. Korunky bývají na povrchu potiskovány logem a na vnitřní straně plastu mohou být i opatřeny soutěžními kódy. Rozměry a vlastnosti korunkových uzávěrů jsou dány normou a jejich rozměry jsou: vnitřní průměr 26,75+/-0,15; výška 6+/-0,15; vnější průměr 32,1+/-0,2; tloušťka plechu 0,235+/-0,02. Obvyklý korunkový uzávěr má celosvětově přesně 21 vroubků. Kdysi se používalo 24 vroubků, ale protože je v současnosti hrdlo lahve (její lem) užší, muselo dojít k redukci tohoto počtu. Lichý počet vroubků byl zvolen pro spolehlivější navádění v plnici a uzavírací lince. Uzávěry se sudým počtem vroubků se snáze zdeformovaly a znehodnotily.



Asi v poslední třetině 19. století se objevily první papírové etikety. Lepení etiket na lahve přispělo k ještě většímu rozšíření lahvovalání piva, zejména přímo u výrobců piva. Menší pivovary mohly používat lahve z výkupu bez ohledu na to, kdo právě tyto vypustil do oběhu. Papírová etiketa umožnila také snadnější změnu designu obalu, plnila funkci informativní i reklamní. Na etiketách se kromě značky a výrobce objevovalo i místo plnění (např. soukromé stáčírny).

Pro přenášení piva se používaly dřevěné nosiče s madlem pro 8–12 lahví. Hned na počátku lahvovalání piva existovaly i dřevěné bedny (basy). Na bedně nesmělo chybět logo pivovaru nebo stáčírny. Při přepravě na větší vzdálenosti byly lahve zabaleny do slámy a cestovaly v uzavíratelných bednách. V současnosti se používají přepravy na 20 kusů lahví, kdy větší pivovary má vlastní tvar a barvu i označení přepravek. V současnosti se také dost často používají papírové kartonové obaly na cca 10 ks lahvovalého piva.

Lahve jako takové zůstaly až do současnosti, kdy nutno poznamenat, že nejen do lahví se pivo stáčí a uchovává. V současné době je též velmi rozšířeným obalem plechovka.

Pivo v nerozbitném obalu bylo snem každého konzumenta a asi před 100 lety si v jednom pivovaru uvědomili, že když se může konzervovat jídlo, může se takto uchovávat i pivo.



Nápad použít plechové konzervy, používané od začátku 19. století úspěšně k uchovávání potravin, také k prodeji piva se ve Spojených státech objevil už v roce 1909. Další čtvrt století (což bylo zaviněno prohibicí) ale trvalo, než se povedlo tento nápad uskutečnit. Nápad nabízet nápoje v plechovkách a konzervy pochází z dob prohibice v USA. Po skončení prohibice v roce 1933 se začalo nabízet pivo v obyčejných konzervových plechovkách. K nim byl přiložen otvírák, se kterým se do víčka prorazil otvor trojúhelníkového tvaru. Zkušební prodej byl úspěšný, a tak se rozšiřoval. Ve stejném roce použil jeden

americký pivovar plechovku podobnou lahvi s kónickým krytem a korunkovým uzávěrem. První plechovky s chmelovým mokem se na pultech obchodů v Richmondu v americkém státě Virginie objevily 24. ledna 1935. Na trh s ním ale nepřišel žádný z velkých pivovarů, jak se možná každý domnívá, ale malý podnik v Newarku ve státě New Jersey, založený německým imigrantem Gottfriedem Kruegerem. V roce 1935 byly na americký trh uvedeny první pivní plechové dózy firmy J. A. Schmalbach. Důležitým argumentem jejich vzniku byla stabilita obalů a také 40% úspora váhy a objemu oproti dosud používaným konvenčním skleněným lahvím. V této podobě nabízel nápojové plechovky od roku 1937 i jedna německá firma. Toto odvětví se v Německu nestačilo dostatečně rozšířit, protože brzy byly veškeré kovy

v Německu spotřebovávány zbrojním průmyslem. Po skončení druhé světové války obnovila stejná firma výrobu už se zjednodušenými plechovkami ze tří dílů (dno, korpus, víčko) a uzavíranými korunkovým uzávěrem.

Základním požadavkem konzumentů piva byla váha obalu. Když si uvědomíme, že v době svého vzniku byla plechovka piva velice těžká, protože byla vyráběna z oceli, tak v roce 1951 už vážila jen 83 gramů díky hliníkové výrobě. Kolem roku 1974 se váha plechovky pohybovala kolem 38 gramů. Dnešní plechovky vyráběné z pocínovaného ocelového plechu váží jen 13,4 gramů.

Od poloviny minulého století, kdy začaly dobývat svět plechovky s pivem, se také objevily i nealkoholické nápoje v plechovkách. První plechovky z hliníku na pivo a ostatní nápoje se dostaly do prodeje v roce 1958. U těch bylo dno i s korpusem z jednoho kusu. K němu se lemováním připevnilo víko. Zpočátku byly lisovány z plechu, v roce 1966 přišly na trh hlubokotažené hliníkové plechovky, v podstatě provedení užívaného dodnes. Od roku 1962 jsou nápojové plechovky vybavené otvory pro pití, které je možné otevřít bez použití nástroje, a v této době se to jen hemžilo různými odtrhovacími či prolamovacími uzávěry. V současnosti se používá jediné provedení, a to je promáčknutí části víčka dovnitř.

První hliníkové plechovky byly stejné jako jejich předchůdci, u kterých se používal otvírák na konzervy. Měly společného jmenovatele, a to, jak je jednoduše a snadno bez nástrojů otevřít. Pan Mikola Kondakow (Ontario-Kanada) vymyslel v roce 1956 (kanadský patent 476789) novou verzi otvírání, poutka na víčku. Vymyslel tahovou verzi (odtržení části plechu) – Pull-tab. Potom v roce 1962 Ermal Cleon Fraze z Daytonu, Ohio, vymyslel podobnou verzi, přinýtovat prstenec a táhnout. Část víčka, na které byl prstenec pro tahání přinýtován, byl poté celý zahozen. Toto bylo přijato jako americký patent č. 3349949 a v roce 1963 představil svůj vynález společnosti Alcoa a Pittsburgh Brewing Company na železné plechovce City Beer. Pull-tab má spoustu kritiků, protože těchto odtržků byly plné silnice, pláže atd. a způsobovaly mnoho zranění od ostrých hran.

Následně byl vynalezen systém Stay-on-tabs Danielem F. Cudzikiem ve Virginii v roce 1975. Tento systém umožňuje otevření, ale neodtrhne se část víčka, nýbrž zůstává na plechovce. Existuje i řada patentů, které se většinou neuplatnily. Těchto patentů je cca asi 143.

Pokud vše shrneme, tak od roku 1964, kdy se začal uplatňovat integrovaný kroužkový odtrhací systém uzávěru, začala výroba jednodílného trupu plechovky hlubokotažným způsobem a nastal dynamický boom odbytu zasahující rovněž do dalších aplikačních sfér. Do současné doby stále probíhá jejich konstrukční vývoj s cílem dosažení minimální váhy a zavádění se různé např. hexagonální prolisy stěn nebo jejich zvlněná forma u barevně pestrých obalů. Zatímco ve 30. letech vážily plechovky přibližně 100 gramů, okolo roku 1950 asi 80 gramů. Moderní nápojové plechovky váží zhruba 25 gramů (pro objem 0,33 litru) a jejich stěna má tloušťku jen 0,08 mm. Výroba plechovek jako takových měla řadu inovačních skoků. Tyto plechovky se vyrábějí v běžných velikostech pro objem 0,33 a 0,5 litru. S velkým úspěchem byly rovněž v roce 1998 uvedeny na trh USA a Kanady evropské plechovky na pivo Heineken, jejichž unikátní tvar „keg“ navozuje



Plechovky s korunkovým uzávěrem, 1937

asociaci točeného piva a stal se atraktivním zvláště pro mladé konzumenty. Formování plechovek se tak stalo vedle potisku dalším instrumentem k odlišení značkového zboží, i když v tomto případě za cenu zvýšených nákladů.

Od 50. let také začaly plechovky na pivo postupně dobývat svět, definitivní vítězství si tak tento obal vydobyl až na přelomu 50. a 60. let. Tehdy přišly pivovary se dvěma velkými vylepšeními, nejprve se v roce 1958 objevila lehčí hliníková plechovka a o pár let později konečně přišla použitelná verze snadno otevíratelné plechovky s plochým vrškem. Začátkem 60. let tak ve Spojených státech překonaly pivní plechovky v prodeji tradiční lahve. Dále se v mnoha evropských zemích, například ve Švédsku a Velké Británii, podíl piva v plechovkách pohybuje kolem 70 procent, jen o málo méně je to v Irsku. V dalších zemích, jako například v Polsku nebo Maďarsku, patří pivním plechovkám přibližně polovina trhu. Nejen plechovky byly úspěšné, opětovně se objevily i kovové lahve na pivo. Dva významné pivovary v Japonsku (Sapporo a Kirin) v roce 2000 uvedly na trh hliníkové pivní lahve, v následujících letech pronikly hliníkové lahve pro nealkoholické nápoje a pivo i do USA a v roce 2004 je začal využívat americký pivovar Anheuser-Busch i německý Heineken.

Konzumenti piva v ČR jsou ale jako obvykle konzervativní, i co se týče obalu. Zdejší pivovary sice plechovkové pivo vyrábějí od začátku 90. let, to ale tvoří jen kolem 10 % výroby. Naprostá většina piva se prodává točená v restauracích nebo v lahvích. Největší úspěch mají plechovky u českých pivařů v létě, kdy při cestách na dovolenou využívají hlavní výhody plechovek, nerozbitnost a skladnost. Jedním z prvních výrobců, který začal stáčet pivo do plechu, byl Plzeňský Prazdroj. Celkový podíl v plechu baleného piva na tuzemském trhu se pohybuje kolem 2 až 3 %. Nízká obliba se proto odráží v jeho ceně. České pivo v plechovkách si oblibu moc nezískalo, největšího úspěchu zaznamenává v období prázdnin, kdy si každý svůj oblíbený nápoj vozí i za hranice.

Před rokem 2000 se začaly na pivo používat ve větší míře i plastové lahve.



Naše plechovka ze 70. let



PET lahve

Plastové lahve

V poslední době se se pivo v ČR dodává v plastových lahvích, kdy se poprvé objevilo v roce 2000 (Sládkův Měšťan 1,5 litru od Staropramene, zhruba od stejného období též přerovský Zubr a pivo z Pivovaru Nová Paka). V letech 2004–2006 neúspěšně zkoušel uspět na trhu s tvrzenými plastovými lahvemi o objemu 0,6 litru pivovar Staropramen. Od září 2010 se Staropramen Světlý stáčí i do plastových PET lahví o objemu 1 litr. Řada českých výrobců piva zaznamenává větší odbyty u větších plastových lahví cca 1,25, 1,5 až 2 litry. V roce 2009 se v České republice prodalo v plastových lahvích zhruba 280 tisíc hektolitrů piva, tedy 1,5 % české produkce, zatímco v roce 2008 to byly jen tisíce hektolitrů. Podle průzkumu AC Nielsen mezi květnem a říjnem 2009 vzrostl prodej piva v PET lahvích v ČR pětinasobně, na čemž se podílely zejména maxilahve značek Starobrno a Zlatopramen společnosti Heineken, která začala velké plastové lahve používat až v dubnu 2009. Pivovar Prazdroj se snaží držet tradičních skleněných lahví, plastové využívá jen pro laciné druhy piv, jako jsou např. Klasik a Primus. Prazdroj dováží PET lahve z Maďarska, Heineken ze Slovenska. Pro plastové pivní lahve se užívá speciální plast, který má zamezovat pronikání kyslíku a oxidu uhličitého.

Oproti funkčně plně srovnatelným PET lahvím, které jsou v současnosti největším konkurentem nápojových kovových dóz, jsou tyto obaly z ekonomického hlediska výhodnější, protože zaujímají menší prostory nejen při skladování a transportu, ale hlavně v prodejních regálech, a jsou příznivější i po ekologické stránce – jak pro snadnou recyklovatelnost, tak pro menší zátěž v deponiích i ve volné přírodě.



Klasické velké balení



Hliníkový sud

Nerezový keg

Po celá staletí se jako velká balení používaly dřevěné sudy o objemu 50 až 100 litrů, které se běžně distribuovaly do pohostinství. Následně byly používány hliníkové sudy. Jejich používání u nás bylo započato kolem roku 1970. Tyto sudy byly svařované ze dvou částí. Samozřejmě že i tyto sudy podléhaly vývoji, kdy nejprve byly vylišované po obvodu vystouplé obruče, které usnadnily manipulaci, a v pozdějších letech byly nahrazeny pryžovými obručemi. Cca kolem roku 1992 a 1994 bylo ukončeno stáčení piva do hliníkových sudů a započalo období používání nerezových sudů kegy. Tyto kegy se vyrábí v různých velikostech – cca 30, 50, 100 litrů.

Těž v restauracích se používají i pevné KEG tanky, do kterých se zaváží pivo z cisteren, tyto mají objem 250 a 3000 litrů podle konstrukce a jejího provedení.

Nově se objevují i jiná specifická balení. Např. Staropramen CoolKeg je samochladicí sud na pivo určený pro oslavy, zahradní grilování, na chaty a chalupy. Jednodu-



Coolkeg – samochladicí

chým mechanismem se v plášti sudu spustí reakce, v důsledku které se dvacetilitrový obsah vychladí do 60 min. na optimální teplotu čepování 4–6 °C, a to bez vnějšího zdroje energie. Teplotu pak udrží po dobu minimálně 12 hodin. Pivo se čepuje pomocí jednoduché CoolKeg výčepní sady. Použitý sud je opakovaně použitelný. Projde regenerací, při které se obnoví chladicí schopnost, naplní se a putuje k dalšímu spotřebiteli. Chlazení probíhá na fyzikálním principu a výrobek je zcela bezpečný jak pro spotřebitele, tak pro pivo i životní prostředí. Sud CoolKeg je recyklovatelný.



Plastový Petainer

Petainer, specialista na plastové obalové technologie, předvedl na veletrhu Brau Beviale (Norimberk, 13.–15. 11. 2012) řadu ekologických PET kegy, lehkých nádob z recyklovaného PETu, určených pro jednorázové použití. Kegы jsou vyráběny v objemu 15, 20, 30 a 40 l. Kompatibilní jednorázové fitinky umožňují jejich připojení ke stávajícím výčepním systémům. Výhody kegy z PETu zahrnují nižší celkové náklady v porovnání s nerezovými, snížení dopadu na životní prostředí, otevření nových možností na trhu a snadnější a rychlejší reakce na krátkodobé změny v poptávce po nápojích. U nás pivovar Primátor a. s. uvedl na náš trh v roce 2011 jednorázové platové sud typu Petainer. Tyto sudy mají velikost 20 litrů, jsou lehké a vyrábí se z recyklovatelného PET materiálu a slouží k jednorázovému použití. Tyto sudy se připojují k běžně používaným zařízením pro čepování piva.

Těž za zmínku stojí v poslední době stále více se prosazující i pětilitrové soudky s pivem, které mají ve spodní části plastový ventil. Dříve měly pryžový uzávěr jen v horní části a muselo být na tento soudek používáno výčepní zařízení. Tyto soudky se dříve vyráběly z ocele, ale nyní se vyrábí z hliníku.

V článku použity informace z běžně dostupných internetových zdrojů.



Pětilitrové soudky

Zájmová sdružení mlynářů

PAVEL FILIP, Svaz průmyslových mlýnů



Čeští mlynáři již v dávné historii projevovali zájem o vytvoření svého společenství, v němž by panovala atmosféra důvěry, vysoké odbornosti při výkonu řemesla a v neposlední řadě i vzájemné spolupráce. Velký historický význam mělo zřízení „Přísežného soudu mlynářů zemských“ Karlem IV. Tato organizace byla první svého druhu v Evropě a upravovala samosprávu především v oblasti vodního práva. Později vytvořený mlynářský cech se stal doslova inženýrskou organizací mlynářů, stavitelů mlýnů a vodních děl. Důraz na techniku si zachoval tento obor dodnes. Ale po celou historii byla pro mlynáře důležitá i bezpečnost potravin. Umocnily to císařské dekrety Karla VI. v roce 1726 a Františka I. v roce 1814. Historická formulace z císařských dekretů zní: „Povinností mlynáře je rozlišovat vhodnost a nevhodnost obilí určeného ke mletí a sledovat nebezpečí otravy ze zamořeného obilí a nepřijímat muškovité a snětivé obilí.“ Zajímavá je i kontrola zákazníkem a „vrchností“, tedy dnešními státními dozorovými orgány.

Klasická zájmová sdružení u nás vznikla v období mezi dvěma válkami. Ve všech okresech republiky působila profesní mlynářská společenstva. Majitelé mlýnů se zde setkávali, projednávali potřebné záležitosti a starali se také o výchovu učňů. Tato společenstva zastřešovala „Jednota společenstev mlynářských“, která prosazovala zájmy mlynářů a také zajišťovala prospěšnou obchodní činnost s výrobky a materiály potřebnými pro provoz mlýnů. Již tehdy se projevil rozdíl v zájmech malých (v té době převážně námezních) a velkých průmyslových (obchodních) mlýnů. Skupina průmyslových mlýnů vytvořila v třicátých letech Svaz průmyslových mlýnů. Tento svaz se podílel na řešení konkrétních odborných a obchodních problémů v rámci celé republiky. Poučením pro současnost je v samosprávném řízení obilního trhu, na kterém se podílely hlavní subjekty trhu a stát s právem veta. Nutno však poznamenat, že se tak dělo za působení státního obilního monopolu. Rozdělené mlynářské organizace se zachovaly prakticky až do roku 1945, kdy převzal jejich funkce stát.

Zajímavá je skutečnost, že již na konci 19. století vycházely v našich zemích Mlynářské noviny. Jejich význam byl značný, a to nejenom pro šíření odborných a obchodních informací, ale také pro vlastní obchod, burzu práce a techniky, inzerci včetně seznamky a společenskou rubriku. Tyto noviny měly a stále mají své pokračovatele. Nejdříve to byl časopis Mlýnsko-pekárenský průmysl a technika skladování obilí, který se stal mimo jiné místem k publikování výsledků oborového výzkumu. Dnes jsou to Mlynářské noviny a nelze opomenout ani časopis Pekař a cukrář. Nulté vydání novodobých Mlynářských novin vyšlo dříve, než vznikly obnovené profesní mlynářské organizace. Staly se tak organizátorem zrození těchto subjektů. Autorita novin měla vliv na vývoj oboru v nové době.

Tyto specifické noviny vycházejí jako čtvrtletník v rozsahu šestnácti stran, barevně na křídovém papíru, nákladem 500 kusů. Obsah je především odborný, včetně informací o inovacích ze zahraničí. To je doplněno tržními informacemi a dalšími zprávami. Každým rokem je vydávána i Mlynářská ročenka s důležitými statistickými údaji, analýzami a odbornými studiemi. Také jsou vydávány odborné publikace a informační brožury. Tou poslední je Mlynářská technologie II, která



Mlýn Pardubice (z pera architekta Josefa Gočára)

se věnuje posklizňovému ošetření zrnin, jejich skladování a dekontaminaci před mlýnským zpracováním.

Formování současných mlynářských organizací začalo v roce 1990. První vzniklo Společenstvo mlynářů a pekařů českých a moravskoslezských. Zakladateli se stali především majitelé malých mlýnů, kterým šlo o vrácení majetku. Hlavními představiteli byli Josef Suhrada (předseda) a Miloš Vrána (čestný předseda a důležitý iniciátor vzniku). Program společenstva a jeho vize dalšího vývoje oboru měly sice velkou podporu členů, ale jak se později ukázalo, jejich realizace nedopadla dobře. Propagovalo se obnovení činnosti malých mlýnů, a to bez ohledu na novou dobu a potřebu zvyšování konkurenceschopnosti vůči evropským mlynářům. Později většina malých mlýnů zbankrotovala.

Vize společenstva nastartovala zájem mlynářských odborníků o vznik Svazu mlynářů ČR ustavený již v listopadu 1990. Zakládajícími členy bylo jedenáct státních mlýnských podniků tvořících tzv. podnikatelskou komoru svazu a 172 individuálních členů v nepodnikatelské a poradní komoře. Prostřednictvím Českomoravské potravinářské unie byla svazu umožněna účast na resortní tripartitě. Ihned po svém vzniku musel svaz řešit důležité problémy. V té době byla mouka zařazena mezi výrobky se státem garantovanou cenou. Bylo potřeba odpovědně soustředit podklady a projednat úroveň této ceny se státními orgány. Potom přišly privatizace a restituce, při kterých se rozšířil počet mlýnských jednotek z 54 na 220. Svaz začal pracovat se všemi bez ohledu na členství. Proto vznikl Klub podnikatelů v mlýnském průmyslu. Byla to neformální platforma projednávání společných zájmů. Nejvýznamnějšími osobnostmi té doby byli Rostislav Horčíčka, Miloš Procházka, Jan Plocek a všichni ředitelé tehdejších podniků. V roce 1992, přesně dva roky po založení svazu, muselo dojít k jeho transformaci v důsledku pokračující privatizace. Do statutárních orgánů byli zvoleni již skuteční soukromí majitelé mlýnů a byl upraven název na Svaz průmyslových mlýnů ČR, který vyjadřoval jasně postavení svazu k výrobní základně. Za členy byly nově přijímány mlýny s kontinuální plně mechanizovanou výrobou, výrobci mlýnských zařízení a organizace služeb. Nepodnikatelská komora svazu byla transformována na poradní sbor s nižším počtem členů. Tím se zachoval významný duševní, teoretický a odborný potenciál svazu. Tento svaz se také stal jedním ze zakladatelů Agrární komory ČR na jejím ustavujícím sněmu. Tím také získal místo v jejím představenstvu (nejdříve Rostislav Horčíčka, kterého později vystřídal Martin Turínek). Po vzniku Potravinářské komory svaz z Agrární komory vystoupil. Svaz je také členem Asociace mlýnů Evropy. Již



Z valné hromady Svazu průmyslových mlýnů ČR

dvakrát měl možnost přivítat v Praze Mlynářský kongres Evropy a také Světový kongres výrobců těstovin.

Mlynářský svaz již existuje přes 22 let a nutno poznamenat, že není lehké udržet zájem členů o členství a jejich účast na činnosti. Důležité je vybrat vždy to pravé téma. Na začátku to byly již zmíněné ceny výrobků a privatizace, později zpracování podnikových norem na výrobky a Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro mlýny a výrobce těstovin. Zájem byl také o pomoc při implementaci nové legislativy a zajišťování certifikace podle standardů pro výrobce potravin a výrobce krmiv. Velká pozornost je trvale věnována problematice zvyšování konkurenceschopnosti a úrovně řemesla i české mlynářské technologie. Jde o podporu investic do technologií s využitím dotací EU. V tomto směru má význam zastupování oboru ve státních i nestátních strukturách, předávání oborových informací a propagace oboru na veřejnosti. Stále zde vedle sebe existují dvě mlynářské profesní organizace, které měly zpočátku rozdílné názory i programy, postupem času se ale vše změnilo a již deset let pracují společně. Pokud bychom měli jmenovat nové osobnosti těchto organizací, které se svou aktivitou zapsali do jejich historie, tak to jsou jejich nedávní předsedové, pánové Bohumil Perner a Otakar Svoboda. Oba původně nepocházeli z oboru, ale velmi mu pomáhali a stali se jeho odborníky. Dnešní představenstvo je složeno z majitelů i manažerů velkých podniků. Jsou to: za Europastu SE Pavel Hrdina (předseda), za PENAM a. s. Stanislav Alt, za GoodMills Česko a. s. Pavel Skřivan, za Mlýny J. Voženílek spol. s r. o. Zdeněk Zimmer, za Mlýn Kojetín spol. s r. o. Jan Kantorek, za Mlýn Herber spol. s r. o. Aleš Ressler a za mlýnské odborníky Pavel Filip.

V posledních pěti letech svaz rozvinul systém odborného vzdělávání, kterým prošli prakticky všichni zaměstnanci členských subjektů. Nejdříve jsme se zaměřili na střední management. Realizovali jsme semináře pro techniky řízení výroby, techniky kontroly kvality a zorganizovali jsme zkoušky pro smyslové posuzování surovin a výrobků. Cílem bylo prohloubit znalosti těchto pracovníků o technických novinkách, a především pomoci při aplikaci technologie regulace uživatelských charakteristik mlýnských výrobků pomocí potravinářských přídatných látek. Také pravidelné konference ke kvalitě obilovin ze sklizně příslušného roku měly svou teoretickou část a obohacovaly vědomosti účastníků. Větší vliv ale měly praktické návody, jak se vyrovnat s ročníkovými anomáliemi. Uvedené semináře a konference doplňovala témata ke specifikám obchodování s mlýnskými produkty určená pro pracovníky obchodních útvarů. Záhy se ale ukázalo, že je nezbytné soustředit se také na výchovu nové generace



Mlecí stolice ve mlýně v Předměřicích nad Labem

mlynářů, protože se začal projevovat jejich nedostatek. Navíc jsou zde nové požadavky na profesní profil mlynáře. Musí zvládat technologii, ale také umět ovládat automatizované procesy a operativně řešit všechny provozní problémy. Příprava nových pracovníků se tak stala prioritou pro Svaz průmyslových mlýnů.

Aby problémů nebylo málo, vyvstaly otázky, kdo a kde bude mlynáře učit a vzdělávat. Mlynářské učiliště jsme ztratili a na specializovanou střední školu v Pardubicích se hlásí malý počet studentů až do té míry, že byla ohrožena samotná její existence. Proto se stal Svaz průmyslových mlýnů hlavním iniciátorem vzniku a podepsání Sektorové dohody potravinářství a krmivářství, speciálně zaměřené na obory zpracování obilí a mouky. Proto také svaz rozvíjí vzdělávací programy pro současné pracovníky mlýnů a má zájem vytvořit „Cereální akademii“. Svaz již zpracoval a podal návrhy na nový profesní profil mlynáře i na tři dílčí kvalifikace pro obsluhu zařízení sil, obsluhu mlýnských strojů a skladování, balení a expedici mlýnských výrobků. Zkoušky podle zákona 179/2006 vykonalo již v minulém roce 19 pracovníků mlýnů. Schváleno je celkem osm autorizovaných osob z řad současných stárků a dalších předních odborníků našeho oboru, kteří jsou oprávněni zkoušet a ověřovat mlynářské znalosti uchazečů. Na to, abychom zajistili budoucnost mlynářů, zvýšili povědomí o naší profesi u široké veřejnosti a udrželi si české mlynářské a pekařské know-how, tak máme nakročeno.

Svaz průmyslových mlýnů ČR ve spolupráci se Střední průmyslovou školou potravinářství a služeb připravil doškolovací a rekvalifikační kurzy, které doporučují absolvovat všem uchazečům zkoušky profesní kvalifikace. Kurz je ale vždy spojen s konkrétní praktickou přípravou u vysílající organizace nebo ve školním mlýně v Pardubicích. Každá zkouška má teoretickou i praktickou část a bez předcházejícího seznámení a procvičení je splnění stanovených požadavků obtížné. Střední škola potravinářství a služeb má odpovídající technické vybavení (mimo jiné i dřevěný mlýn uvedený do provozu v roce 1947, vyrobený firmou Prokop) a funguje jako centrální vzdělávací středisko našeho a pekařského oboru. Rekvalifikační kurzy a specializované kurzy pro techniky v našem oboru bude Svaz průmyslových mlýnů ČR organizovat i v dalším období. Praxe potvrdila, že je to bezpodmínečně nutné a prospěšné.

Je však třeba si uvědomit, že základním zájmem všech členů je vždy vytváření příznivého podnikatelského prostředí. A to je měřeno hospodářskými výsledky jednotlivých subjektů i celého oboru. Pokud by svaz nevěnoval těmto otázkám zásadní pozornost, určitě by nemohl existovat. Mlýnský obor



Skanzen Veselý Kopec – ukázky řemesel „Jak se dříve hospodařilo“



Skanzen Mlýn U Veselých v Chotči

má velmi stabilní objemy produkce. Dlouhodobě zpracovává 1,5 milionu tun obilovin. Ke značným změnám ale dochází ve struktuře výrobní základny a také ve struktuře výrobního sortimentu. Náš svaz je malý a díky koncentraci mlýnských kapacit se stále snižuje počet členů, a to i přesto, že jejich podíl na trhu s moukou se zvyšuje. Dnes můžeme konstatovat, že členové svazu ovládají 90 % trhu s mlýnskými výrobky. Proto svaz zpracovává průběžně analýzy trhu s obilím a moukou a vydává stanoviska a doporučení, včetně návrhů pro další restrukturalizaci výrobních kapacit. Tato činnost byla několikrát v uplynulých letech komentována Úřadem pro ochranu hospodářské soutěže z hlediska přípustných zákonných mezí. Nemáme a neměli jsme zde problémy. Přesto naše činnost byla nepříznivě ovlivněna kauzou německých mlýnů, kterým byla uložena pokuta ve výši 41 milionů eur. Obviněno bylo 22 mlýnských subjektů, včetně německého svazu mlýnů. Není třeba dodávat, že se tento v Evropě nejlépe fungující svaz rozpadl a že celá kauza má vliv na ceny a ztrátové podnikání mlýnů. Náš svaz z opatrnosti přerušil pravidelná informační setkání představitelů mlýnských podniků, a přestože v té době vyvíjel do té doby nevídanou vzdělávací činnost, málem se rozpadl. Tím chci podtrhnout skutečnost, že oblast ekonomiky a problematiky podnikání musí být základním pilířem existence všech podnikatelských svazů.

Mlynáři dnes prožívají velmi těžké období. Od roku 2007 zaznamenáváme značné výkyvy cen obilovin, které není možné promítnout do cen výrobků. Mlýny mají značné finanční ztráty a volají o pomoc. Není normální, že nákupní ceny pšenice v některých případech překračují ceny na burzách Matif (Francie) nebo Hamburg (Německo). Není normální, že při růstu cen pšenice klesají ceny pečiva. A není normální, že čím více mlýn semele, tím vyšší má ztráty v hospodaření. Nástroje regulace nejsou k dispozici, a proto se s těmito obtížemi musíme vyrovnat sami. Jednáme a snažíme se nepříznivou situaci změnit.

Jsmo optimisté, věříme v úspěch mlýnského podnikání a v další existenci naší mlynářské organizace.

Ing. Pavel Vybíral oslavil 60. narozeniny



Sázka na jistotu

Ing. Pavel Vybíral pochází z malé vesničky Vlčí Doly u Kroměříže. Co se na poli a ve chlévě vypěstovalo, to se doma zpracovalo. Tedy obor potravinářství byl jasný, a když Kroměříž, tak Střední průmyslová škola mlékárenská. Tady vše začalo. Po jejím absolvování v roce 1972 nastoupil dvouletou vojenskou službu a rozhodl se pokračovat ve studiu na VŠCHT (fakultě potravinářské, obor mléko a tuky) v Praze. Vzpomínky na školu má podle svých slov jen krásné, i když studium nebylo zrovna lehké. V té době byl standardní „prosevní“ studentů na úrovni 20–25 %. Průmyslovákům přinášelo studium na VŠCHT řadu výhod, protože byli velmi dobře připraveni po praktické stránce. Poslední tři roky studia pracoval ing. Vybíral jako pomocná vědecká síla na katedře mléka a zde i pokračoval v řešení své diplomové práce. Po ukončení studia však pro něj nastaly starosti jak profesní, tak i existenční. Jeho první pracovní působení bylo v mlékárně Olma v Olomouci, zde nastoupil jako mladý, krátce ženatý inženýr na pozici mistra sušárny, posléze dílovedoucí obou sušárenských věží. Jeho manželka zahájila svou pracovní kariéru v Obchodních sladovnách Prostějov. Olma byla konsolidovaný závod, personálně dobře zajištěný. Na všech stupních řízení byli kvalitní a pracovití lidé.

Kyje – jiný svět

Mlékárenská výroba a technologie jej velmi zajímala a bavila, přesto přijal nabídku na pozici obchodního náměstka závodu Laktos – Kyje v Praze. Byla to velká škola pro mladého muže, nezkušeného, plného ideálů, bez praxe v oblasti řízení. Jako obchodní náměstek zajišťoval v tehdejší nejmodernější československé mlékárně nejen část nákupu a prodeje, tehdy se tomu říkalo odbyt, ale i část vnitřní správy. Do útvaru patřila i doprava a hlavně MTZ. Závod Kyje měl dvě základní výroby – zmrzlinářskou a výrobu čerstvého zboží (mléka a jogurtů). Celá technologie v obou částech výroby byla vybavena moderní technikou a řízená počítači. Ve skladu se zmrzlinou byl první automatický zakladač a vykladač v republice. Součástí závodu bylo i podnikové ředitelství Laktosu a pracoviště VÚM, kam ing. Vybíral chodíval na rady za panem ing. Pechem a doc. Formanem. Ředitelem VÚM byl pan ing. Obermaier. Dnes se spolu setkávají pracovní v mlékárenském svazu a PK ČR.

Na srdce i na úspěch jsou Poděbrady

Reorganizace řízení a personální změny v národním podniku Laktos pro ing. Vybírala znamenaly odchod ze závodu. Byl nejmladší náměstek a nejednal vždy ve shodě s představami jeho přímého nadřízeného. Bylo mu nabídnuto místo výrobně-technického náměstka v mlékárně Poděbrady. Poděbradský závod byl určen k zavření. Kyje byly moderní, postavil se nový závod v Benešově a stavěla se nová mlékárna v Kolíně, nebyl důvod jej udržovat. Změna nastala v letech 1987–1988, kdy do Poděbrad nastoupil nový ředitel. Do rozpadu podniku a všech struktur socialismu se tady stihlo postavit torzo výrobní haly. Byla nedodělaná, nekompleťovaná a nebylo nic, co by se dalo využít pro jakoukoliv výrobu. Předěl roku 1989–1990 zastihl závod v takové situaci, že byl skutečně na zavření. Vývoj, který nastal, byl velmi bouřlivý a představy spoluobčanů různé. Velké podniky se v rámci malé privatizace atomizovaly a při velké privatizovaly. Ing. Vybíral měl za sebou léta praxe a poznání ze tří mlékáren. Byl a stále je srdcem „mlíkař“. A tak přišla výzva, kterou zpočátku začal realizovat s kamarádem, soukromým zemědělcem Ing. Karlem Horákem. Následně přesvědčil manželku, aby šla pomoci přímo do firmy (manželka je absolventkou VŠCHT, katedry kvasné chemie a biotechnologie). To ještě netušil, co vše je čeká. Musel komplexně řešit výrobní program, technické a technologické zařízení, finanční zdroje, personální obsazení, a to vše v prostředí neustále se měnící legislativy.

Každodenní boj

Postupně se ing. Vybíral učil podnikat. Český trh neznal technologii výroby termotvarohu, tedy tvarohu se syrovátkovými bílkovinami. Byl první, kdo tuto technologii pořídil do mlékárny, i když to byl tzv. second-hand. Tato linka dala základ pro další výrobní program mlékárny v Poděbradech. Z konzumní mlékárny na zavření postupně udělal úzce specializovanou mlékárnu, ve které pokračuje 37letá tradice výroby Termixu. Dnes vyrábí tvarohy již na vysoce výkonné, moderní tvarohové lince a balících strojích s aseptickým ošetřením v průběhu procesu balení. Mlékárenský trh obohatila o značky Milko, Tvaroháček, Ovofit, Matylida. Společně s manželkou a týmem spolupracovníků se ing. Vybíralovi podařilo z mlékárny před zavřením udělat největší tvarohárnu v ČR v současné době.

Ing. František Kruntorád, CSc.



Ovocný tvaroh Milko

moje
DéBéVé

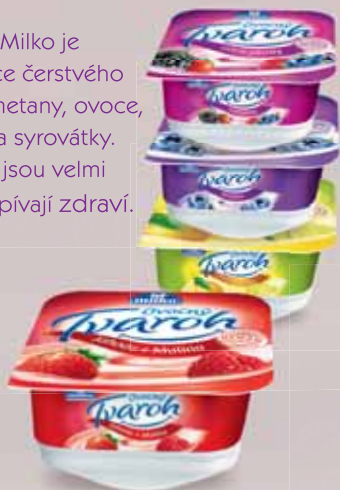
Dobrota bez výčitek



Tajemstvím tvarohů Milko je jedinečná kombinace čerstvého tvarohu, lahodné smetany, ovoce, rozpustné vlákniny a syrovátky. Díky tomuto složení jsou velmi chutné a navíc prospívají zdraví.



Ovocné tvarohy z Poděbrad
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
www.milko.cz



IFFA

Číslo 1 masného průmyslu
Frankfurt nad Mohanem, 4. – 9. 5. 2013

Taste the Trends.

IFFA je místem setkávání číslo 1, pokud se jedná o trendy v oblasti průmyslového a řemeslného zpracování a uvádění masných a uzenářských výrobků na trh. Nenechte si ujít světové uvedení inovativních technologií a produktů.

www.iffa.com

info@messefrankfurt.cz

Tel. +420 233 355 246



Naskenujte QR-kód
a získáte více
informací!

**Novinka:
Hala 11**



messe frankfurt



Centru Kolína dominují převážně památky gotické a barokní.

Renesance v Kolíně

Ing. MIROSLAV BRUMOVSKÝ,
Divize flexibilních obalů,
Obchodní tiskárny, a. s.



Ctitelé historických památek se nad titulkem asi pozastaví. Dominantou Kolína je gotický kostel svatého Bartoloměje. Místní zámek, přestavěný na renesanční v 16. století, je sice zapsán v seznamu kulturních památek, jeho současný stav však k návštěvě příliš neláká. Renesančních památek je mnohem více v jiných městech.

Pochybnosti jsou na místě. Kolín skutečně není městem zrovna renesančním. K renesanci zde dochází v jejím původním slova smyslu – znovuzrození. A má to hodně

společného s potravinářstvím. Místní tiskárenský gigant – Obchodní tiskárny, a. s., známý nejen svou tradicí, ale řadou inovací, kterými každý rok přispívá k rozšíření a zkvalitnění svých výrobních kapacit, převzal v závěru minulého roku celý provoz výroby sáčků od společnosti Aliva. Veškerá výrobní zařízení jednoho z nejrenomovanějších výrobců sáčků v České republice byla přemístěna do nových výrobních prostor v Kolíně a spolu s nimi se přemístili i nejzkušenější pracovníci, aby nový start výroby probíhal bez jakýchkoli poklesů v kvalitě nebo plnění termínů. V areálu Obchodních tiskáren tak vzniklo nové středisko, které navazuje na dřívější dobrou spolupráci obou společností.

Hamletovská otázka

Realizaci záměru na převzetí výroby sáčků předcházelo období úvah a diskusí o jeho smyslu a dalším významu. Na jedné straně stála letitá zkušenost z výroby potištěných flexibilních obalů v OTK. Přes početné peripetie v obalové legislativě či mediální kampaně je jasné, že odpověď na otázku: „Balit, či nebalit?“ vyznívá ve prospěch balení. Podíl flexibilních obalů v produktovém portfoliu společnosti již dávno překročil 50 %. Současné trendy distribuce a prodeje potravin nahrávají spíše zvýšenému podílu balených výrobků.

V případě sáčků je odpověď na stejnou otázku poněkud složitější. Plastový sáček, známý v obecném povědomí jako igelitový (přestože dnes již v naprosté většině případů nemá s igelitem nic společného) získal od počátku 21. století téměř pověst veřejného nepřítele číslo jedna. Sáčky se svezly na vlně nenávislných celosvětových kampaní proti jednorázovým plastovým odnositelným taškám a jednu chvíli se mohlo zdát, že výroba sáčků je již odzvoněno.

Zdání a realita

Skutečnost a její odraz v lidském podvědomí jsou jenom zřídka totožné. Plastové sáčky si ve skutečnosti svůj důvod k existenci musely obhájit na třech různých frontách. Ta první nebyla environmentální, nýbrž *industriální*. Přišla mnohem dříve než jakékoliv obavy o trvale udržitelný rozvoj. Prakticky už ve chvíli, kdy plasty začaly v obalovém průmyslu konkurovat papíru. Technické vlastnosti plastů značně usnadnily balení produktů přímo na výrobních linkách. Hotový sáček se stal zbytečným díky balicím strojům, které vyrobí obal na lince přímo z fólie. Výroba sáčku se stala součástí technologické operace balení.

Část sáčků si přesto zachovala svůj podíl na trhu v případech, kdy spotřebitelské balení vzniká až v místě prodeje (např. HDPE sáčky na pečivo nebo zeleninu) nebo když jsou balené série tak malé, že se pro ně specializovaný balicí stroj nevyplatí (např. sáčky v čistírnách oděvů). Výrobce této skupiny hotových sáčků postihla druhá fronta – tentokrát *komerční*. Odehrála se v závěru minulého století. S jistou nadsázkou by se dalo říci, že šlo o jeden z prvních signálů přesunu výroby z Evropy a USA do jihovýchodní Asie. Dostupné suroviny, levná pracovní síla, investice do výrobních zařízení a vypracovaná logistická řešení vedly k ukončení výroby velkých sérií plastových sáčků standardních rozměrů ve většině evropských zemí. I v této skupině produktů je dnes náš trh ze značné části závislý na dovozu z jihovýchodní Asie.

Zdálo se, že evropští výrobci sáčků již nemají co ztratit, ve chvíli, kdy na přelomu století přišla třetí – *environmentální* fronta. Pod záminkou trvale udržitelného rozvoje došlo především k razantnímu omezení výroby i spotřeby jednorázových odnosných tašek. Ponecháme stranou úvahy o tom, jaké zájmy různých lobbistických skupin byly v té chvíli ve hře. Byl by to hodně dlouhý příběh s úlomkou pravdy na všech stranách. Všichni máme zcela jistě zájem na tom, aby naše životní prostředí bylo co nejčistší a příjemné pro život. Potřebujeme a budeme tedy potřebovat plastové sáčky?



Sáček není jen potenciální odpad. Ve skutečnosti má mnoho důležitých funkcí.

Hygiena, estetika, etika

Po všech argumentech proti plastům, které jsme přečetli, vyslechli a viděli, by se mohlo zdát, že průmysl i obchod se mohou bez plastových sáčků obejít. Bylo by to Pyrrhovo vítězství. Fronty přešly a je třeba se na věc podívat z racionálního a pragmatického hlediska. Je čas pro renesanci plastových sáčků. Přibývá aplikací obtížně řešitelných pomocí automatických balicích strojů i případů, kdy je lokální výroba sáčků a svařovaných obalů výhodná a nezastupitelná. Snad nejlépe lze tento vývoj znázornit na příkladu balení chleba a pečiva.

Dosud máme v paměti rozsáhlé diskuse v souvislosti s vyhláškou Ministerstva zdravotnictví zakazující prodej

krájeného chleba a plněného pečiva v roce 2002. Pohříchu se v té době nepodařilo udržet celou záležitost na úrovni odborné argumentace. Původně dobrý úmysl byl přeměněn na politické téma, na němž se snažili zviditelnit zástupci snad všech politických stran a uskupení. Výsledkem byly rozpaky a řada polovičatých řešení. Tehdy prioritní téma – hygiena prodeje – se v záplavě různých tvrzení málem vytratilo.

Uvážíme-li všechna možná rizika kontaminace a limitované možnosti následných kroků k odstranění kontaminujících mikroorganismů, dalo by se říci, že právě chléb a pečivo by měli všichni nakupovat jen očima. Tedy lépe balené. Zde je však první kámen úrazu. Spotřebitelské zvyklosti velí při nákupu chléb ohmatat, zkusit, jak je měkký, prohlédnout ze všech stran, zda je dnes obzvláště dobře propečený... Jen málo produktů dokáže i laik posoudit skutečně všemi smysly. Chléb je z nich nejtýpější.

Při prodejních akcích a degustacích se můžeme pokašat pohledem na tvůrčí invenci mistrů pekařského cechu. Vyslechneme si, jaká kombinace mouky, kvasu a tajných přísad dala podnět pro lákavou vůni. Ohmatáme křehkou, křupající kůrku a užijeme si dotyku hebké střídy dřívě, než naše chuťové buňky dostanou příležitost naplnit se tou tradiční a přece stále novou plnou a nezaměnitelnou směsí vjemů. A aby to nebylo málo, je zde i šestý smysl v podobě po generace předávaných zkušeností i mýtů. Není divu, že chléb najdeme v básních i motlitbách. Pro naplnění ducha. Pro naplnění žaludku je lépe hledat v prodejně.

Postýjte chvíli v supermarketu a sledujte, jak kdo s chlebem a pečivem zachází. Najdou se zodpovědní zákazníci, kteří použijí alespoň jednorázové rukavice, ale stále jsou v menšině. Možná je to neetické. Kolik rukou ohmatalo bochník čerstvého chleba, který si doma dáte na stůl, je lépe nevědět. Při pohledu na výsledky analýz kontaminantů z povrchu madel nákupních vozíků je také celkem zbytečné přemýšlet nad tím, kolik z těch rukou bylo umytých a kolik neumytých. Pravdou je, že většina mikroorganismů takto přenášených není lidskému zdraví nebezpečná. Dopřejme si tedy tu radost ohmatat si ten správný bochník, zabalit ho do plastového nebo papírového sáčku a odnést domů, kde ho možná sníme. Nebo taky ne.

Nový pohled

Velká část chleba a pečiva končí v odpadu. Důvody jsou nasnadě. Naše populace stárne, máme stále menší rodiny, přibývá lidí žijících v osamění, mění se naše způsoby stravování. Plýtváme. Plýtváme časem u televizních přijímačů, plýtváme energií při řešení zbytečných problémů a plýtváme jídlem. Plýtvání potravinami se stalo natolik závažným problémem, že se jím zabývají nejvýznamnější světové instituce, počínaje OSN. Dokonce i Evropský parlament přijal v lednu minulého roku usnesení o zastavení plýtvání potravinami, které formuluje strategii pro zlepšení účinnosti potravinového řetězce v EU. Konstatuje, že roční produkce potravinového odpadu ve 27 členských státech dosahuje zhruba 89 milionů tun, což představuje 179 kg na obyvatele. Očekává se, že celkové množství potravinového odpadu se do roku 2020 zvýší přibližně na 126 milionů tun. V tomto měřítku již nejde jen o etické aspekty, ale o ekonomický i ekologický problém velkého rozsahu.

Krátká životnost a snadná dostupnost chleba a pečiva plýtvání stimuluje. Omezení 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 správné 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 potištěný 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 dodržování stanovených podmínek. To je v samoobslužném provozu prodejny jen velmi obtížně realizovatelné. 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, dokonale 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 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.

Značkový produkt

Potisk sáčku skýtá dnes pro výrobce i prodejce jednu velkou marketingovou výhodu. Produkt, vynikající specifickými kvalitami, které nejsou vizuálně patrné, se díky specifickému grafickému návrhu může prosadit v rozsáhlejší teritorii. Z původně regionálních specialit s unikátní recepturou se tak může stát obecně rozšířený výrobek, aniž bychom se museli obávat imitací. Vzhled produktu, který je často nejpodstatnějším impulsem pro nákup, tak může být i v případě chleba a pečiva nahrazen nebo lépe doplněn vzhledem obalu. Jde o efekt, na který jsme si již zvykli v případě většiny baleného zboží. Ukazuje se, že i chléb se může stát „značkovým zbožím“.

A stejně jako v případě chleba či pečiva přibývá výrobců usilujících o zpřístupnění a zviditelnění svého díla na stále pestřejším, širším a různorodějším trhu v mnoha jiných oborech. Sáčky, které byly dříve jen pomocným prostředkem, se díky potisku stávají důležitým nástrojem prodeje. Věříme, že v této roli budou užitečné i pro trvale udržitelný rozvoj a kolínská renesance bude přínosná nejen pro OTK, ale především pro spotřebitele.



Počet zákazníků vybírajících si svůj chléb podle značky je stále vyšší. ■

OTK GROUP

PRINTING & PACKAGING

FLEXIBILNÍ OBALY

NÁPOJOVÉ ETIKETY

SAMOLEPICÍ ETIKETY

SHRINK SLEEVES

HLUBOTISK

FLEXOTISK

OFSET

DIGITÁLNÍ TISK

www.otk.cz

BRATŘI HORÁKOVÉ s.r.o.

CHLADICÍ A POTRAVINÁŘSKÁ ZAŘÍZENÍ



www.horak-bros.com

**TRADIČNÍ ČESKÝ VÝROBCE A DODAVATEL CHLADICÍCH ZAŘÍZENÍ NABÍZÍ:**

- Chladicí a mrazicí boxy sestavitelné z PUR panelů, řada KLASIK, MINI a MINI-R (roh)
- Chladírenské a mrazírenské dveře otočné a posuvné
- Sestavitelné chladicí skříně CHS a KOMBI, vč. skříní na odpadky a KEG
- Chladicí vitríny VK a VP
- Zchlazovače a zmrazovače
- Kontejnerové boxy
- Izolační boxy a skříně pro kynárny
- Chladicí jednotky ZANOTTI
- Regálové a závěsné systémy
- Nářezové stroje

Sídlo firmy:
Mělnická 150, 277 06 Lužec nad Vltavou
Tel.: +420 315 619 102, 3
Fax: +420 315 619 999
E-mail: prodej@horak-bros.com



Obchodně technické oddělení:
Plzeňská 59, 150 00 Praha 5
Tel.: +420 257 314 759
Fax: +420 257 314 758
E-mail: oto@horak-bros.com

UZENINY BETA

Dlouholetá tradice a zkušenosti v obchodní činnosti, dovedly firmu k vlastní výrobě. Nabízíme našim zákazníkům kvalitní a dobrou uzeninu z výroby u Pecky v Podkrkonoší.

Zárukou dobrých výrobků je i několik získaných ocenění „Česká chuťovka“ Zveme vás do našich prodejen na oceněný Labský salám a další dobroty.

*Pro nás platí slogan:
Pecky z Pecky*

BRATŘI HORÁKOVÉ s.r.o.

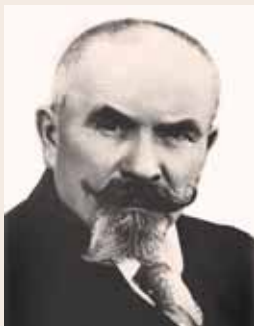
CHLADICÍ A POTRAVINÁŘSKÁ ZAŘÍZENÍ



založeno 1898

www.horak-bros.com

Společnost Bratři Horákové s. r. o. oslavila 115. výročí


 Zakladatel firmy
Václav Horák

Dne 28. února 2013 se v areálu České zahrádkářské akademie v Mělníku uskutečnil slavnostní i pracovní seminář pořádaný společností Bratři Horákové s. r. o. k příležitosti 115. výročí od založení této tradiční české firmy sídlící v Lužci nad Vltavou. Firma má bohatou historii a na trhu chladicích a zmrazovacích techniky vždy patřila a stále patří ke špičce ve svém oboru. I dnešní vedení firmy má stále v čele přímé potomky zakladatele Václava Horáka, který ve svých 29 letech svoji firmu v roce 1898 založil. Jsou jimi jednatelé nynější společnosti Ing. Hana Licková a Ing. Miloš Horák. A tak společnost stále navazuje na původní záměry jejich děda a praděda a má velmi dobré výsledky.

Zakladatel firmy Václav Horák (1869–1939) pocházel ze Smiřic u Hradce Králové. Černému řemeslu se vyučil u svého otce. Ve svých 29 letech (1898) založil vlastní živnost. Při práci měl těžký úraz a v nemocnici se seznámil s člověkem, který byl fanda do začínající kinematografie. Začali spolu jezdit po Čechách a předvádět kinematografii. V Lužci jim promítací zařízení shořelo, a tak dědovi nezbyvalo nic jiného, než si vydělat nějaké peníze jako strojník v místním mlýnu. Ve volném čase začal opravovat statkářům jejich zemědělskou techniku. Místní bohatá statkářka mu pronajala dílnu, kde tyto stroje opravoval a začal vyrábět vodárny a napáječky. Následně koupil za vesnici pozemek, kde začal stavět dům a dílnu a plně se zaměřil na oblast zařízení pro zemědělce. Na začátku 20. let minulého století po návštěvě výstavy v Lipsku zjistil, že zemědělci potřebují ledotvory,



Výroba v nové hale postavené v roce 1932

Řeznicko-uzenářské Noviny

Strana 247.



ve Vašem závodě –

je moderní, dokonale chladicí zařízení HORÁK. Je to dobrý duch, který pečuje o to, aby maso zůstalo co nejdéle čerstvé a uhlavné – aby Vaše zákazníci byli spokojeni – a aby Vás to mnoho nestálo! Měl by působit i u Vás! Radíme Vám dobře! Žádejte ilustrovaný prospekt zdarma. *

BRATŘI HORÁKOVÉ

 továrna na chladicí stroje
PRAHA XI., Táboritká 31. • Telefon 250-00 a 251-23.


Inzerát firmy Bratři Horákové v Řeznicko-uzenářských novinách z 13. července 1935

kteří vyrobí umělý led pro lednice. V té době byli jeho synové v USA. Pověřil syna Josefa, aby se o obor chlazení zajímal a naučil se ho. Strýc začal pracovat u firmy Kelvinator a od roku 1931 se stal platným členem Americké asociace chladářů. Za svůj plat zakoupil první kompresory, které následně začali v Lužci vyrábět sami. Kondenzační jednotky s kompresory vlastní výroby byly nadále součástí prvních boxů vyráběných v Lužci. V roce 1930 předal Václav Horák firmu svým synům, a tak vznikla firma Bratři Horákové. V roce 1932 byla postavena výrobní hala, kde byla zahájena sériová výroba kondenzačních jednotek a výparníků. Firma se zaměřila na sestavitelné boxy s velkoplošnými výparníky, výčepními pulty, výrobníky zmrzliny, výdejní pulty pro cukráře, chladicí skříně a chladničky pro domácnosti. Své zaměstnance si vychovávala firma ve vlastní učňovské škole. V rámci sociálního programu byly postaveny byty pro zaměstnance, vycházel podnikový časopis „Eskymáček“, pořádaly se sportovní hry a výlety pro zaměstnance a jejich rodinné příslušníky.



Václav Horák opravoval zemědělské stroje.



Spolumajitelé společnosti Bratři Horákové s. r. o. Zleva Klement Horák, Ing. Hana Licková, Ing. Miloš Horák

Mezi výrazné dodávky patřily:

- dodávka chladicích stolů a výčepních zařízení pro Pražský hrad (prezident dr. Edvard Beneš) a následně pro srbského krále v Bělehradě,
- dodávka výčepních stolů a výrobníků zmrzliny do Afriky pro českého hoteliéra p. Vacka ve francouzském Somálsku,
- chladicí zařízení pro lázně Luhačovice a Darkov.

Po privatizaci po roce 1989 a odkupu firmy od Fondu národního majetku potomci Václava Horáka znovu obnovili výrobu chladicích zařízení ve firmě se starým názvem: Bratři Horákové s. r. o.

Současný výrobní program je zaměřen zejména na chladicí techniku pro potravinářství a prodej potravin. Společnost nabízí chladírenské a mrazírenské boxy ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků, osazené izolačními, otočnými nebo posuvnými dveřmi. Podlaha boxů je zhotovena z PUR panelů s protiskluzovou úpravou. Předností jejich boxů je dokonalá parotěsnost bez tepelných můstků a spolu s optimálně navrženým chladicím zařízením se dosahuje nízké energetické náročnosti. Typové boxy řady MINI, a zejména MINI-R, zajišťují optimální využití plochy místnosti. Jedná se o opakované výrobky s výhodnými cenami.

Dalším výrobním a obchodním sortimentem je řada chladicích skříní a vitrín. Skříně KOMBI umožňují oddělené skladování potravin v různě velkých prostorách, které jsou vybaveny samostatným výparníkem a regulátorem pro



Box MINI-R



nastavení prostorové teploty. Společná chladicí jednotka s regulovaným výkonem výrazně snižuje příkon. Je nutné se také zmínit o vitrínách. Vitrína VP má 2–3 posuvné prosklené samouzavíratelné dveře a KCHJ je umístěna odděleně mimo prodejnu. Chladicí skříně na odpadky CHS-O1 a O2 prodlužují odvoz odpadků živočišného původu, kterou nařizuje současná hygienická legislativa.

Dlouhodobě se firma Bratři Horákové zabývá zchlazováním a zmrazováním potravinářských produktů. Nabízí jak kompaktní zmrazovače s výkonem do 50 kg zmrazených produktů za jeden cyklus, tak velké „šokery“, kde jsou produkty zaváženy ve vozících s gastronádobami nebo pekařskými plechy. Tyto „šokery“ jsou dodávány až do výkonu 280 kg za cyklus. Jsou dodávány i větší celky na zakázku a firma je schopna dodat i pásové a spirálové zmrazovače. Za zmínku stojí i dodávky pro pekaře, zejména boxy pro kynutí, tzv. kynárny, které jsou vybaveny řídicím systémem pro teplotní režim. Boxy jsou sestaveny ze sendvičových panelů a osazeny izolačními dveřmi. Dalšími výrobky z oblasti chladicí techniky jsou například kontejnerové boxy, které jsou kompletně vyráběny a seřizeny ve firmě a po usazení u zákazníka a po připojení na síť jsou plně provozuschopné.

Popřejme vedení společnosti, ale i jejích zaměstnancům k 115. výročí založení společnosti Bratři Horákové s. r. o. mnoho další úspěchů a také mnoho dobrých rozhodnutí vedoucích k další prosperitě.

Redakce



Kontejnerový chladicí box

16. mezinárodní veletrh pro gastronomii

VÍNO & Delikatesy

24.-26. 4. 2013



STŘEDA



Den vín z Moravy

ČTVRTEK

STABRIX
vína & destiláty S.r.o.

Den rakouských vín
společnosti Stabrix

PÁTEK



Den vín
z Bulharska

www.vinodestilaty.cz

WINE & Delicacies

Výstaviště Praha Holešovice – Česká republika • Denně pro odborníky 11 – 14, pro veřejnost 14 – 20
Exhibition Ground Prague – Czech Republic • Daily for professionals 11am – 2pm, for public 2pm – 8pm

Partneři projektu



DVĚ VSTUPENKY ZA CENU JEDNÉ

Každý, kdo se na veletrhu Víno & Delikatesy 2013 prokáže tímto kuponem, dostane při koupi jedné vstupenky druhou v hodnotě 400,- Kč zdarma.

Konzervanty

Ing. VLADIMÍR KLESCHT,
odborný spolupracovník iniciativy CEFF
(Certified E-Friendly Food)



Nezávislé logo CEFF (Certified E-Friendly Food) se od roku 2011 objevuje na potravinách bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátu. Dává tak spotřebitelům informaci o složení potravin v oblasti přídatných látek neboli aditiv či „éček“. Jelikož jsou jednou ze sledovaných kategorií konzervanty, přinášíme o nich podrobnější informace.



CEFF.INFO

Historie skladování a konzervování potravin sahá s největší pravděpodobností do velmi, velmi daleké minulosti, pravděpodobně až do momentu, kdy se myšlení Homo sapiens dostalo do takového stadia, v němž byl schopen si uvědomit, že v jeho životě se střídají období blahobytu a období nedostatku a že svízele provázející období nedostatku může zmírnit tím, že v období blahobytu bude na to myslet a přebytečné potraviny nějakým způsobem uskladní. Střídání těchto období bylo způsobeno zejména periodicitou ročních období a tím podmíněnou migrací lovné zvěře. Skladování produktů rostlinného původu mohli naši předci odkoukat od zvířat, která mají v genetické výbavě zakódováno, že si v době hojnosti ukládají zásoby na dobu, kdy produkty tvořící jejich potravu nebudou volně k dispozici. Všichni jistě znají klasický obrázek veverka s oříškem, který si nese do své zásobárny. Totéž mohl pračlověk odpozorovat u hraboše polního, křečka či sysla. V těchto případech se ovšem jedná o potraviny, které mají dlouhou dobu životnosti samy o sobě. Jak ale uchovat potraviny rychle podléhající zkáze, tj. převážně potraviny živočišného původu, které tvořily základ jídelníčku našich předků až do doby, než se rozvinula zemědělská výroba? Dnes se můžeme jenom dohadovat o tom, že jedním z prvních způsobů uchování potravin bylo zřejmě sušení a že k této formě konzervace dospěl pračlověk velmi pravděpodobně

čirou náhodou. Jakou náhodou se tak stalo, to je dnes spíš otázka představitivosti každého z nás. Stejně tak je dost pravděpodobné, že pračlověk obývající převážně jeskyně mohl náhodou zjistit, že když uloží maso do její chladné části, kam nedosáhlo teplo jeho ohně (spíš to ale udělal z důvodu, aby se k jeho zásobám nedostala menší zvířata), vydrží tam mnohem déle než v teplejší části. Takže i chlazení můžeme považovat za letitý způsob konzervace. Postupně (časová posloupnost není v této chvíli důležitá) pak logicky vzato přišlo na řadu uzení a solení. Další způsoby konzervace, jako je například sterilizace a kvašení, přišly na řadu nepochybně až mnohem později. No a takové způsoby, jako je mražení šokováním, dehydratace, vakuové balení, balení do ochranné atmosféry a zejména použití chemických látek, jsou již výdobytky člověka konzumní společnosti a monopolizace potravinového průmyslu. Potravinářský průmysl je dnes nejlépe prosperujícím světovým odvětvím, a předstihl dokonce i průmysl farmaceutický, olejářský a zbrojní. Potraviny se vyrábí ve velkém množství, jsou přepravovány na dlouhé vzdálenosti a jsou dlouhodobě skladovány. Toto logicky vyvolává potřebu zabezpečit prioritně jejich dlouhodobou trvanlivost, ale také jejich vzhled a další jiné vlastnosti, které je pro zákazníka atraktivní. K tomu slouží celá skupina látek, jimž se obvykle obecně říká přídatné látky. Podívejme se úvodem trochu blíže na tuto skupinu, již jsou konzervanty nedílnou součástí.

Ze samotného názvu je zřejmé, že konzervanty jsou látky, které prodlužují údržnost potravin a které je chrání proti zkáze způsobené činností mikroorganismů. Z jejich předurčení vyplývá, že je jejich použití žádoucí. Konzervanty nejsou marketingovým nástrojem výrobců potravin používaným v zájmu navýšení prodeje cestou zvýšení „estetické hodnoty“ potravin, nýbrž proto, aby nám potraviny déle vydržely. Nejstaršími konzervanty jsou sůl, cukr a ocet. S těmito by ale dnes velkovýrobci potravin moc neuspěli, tak musí sahát k daleko širší škále konzervačních látek. Výběr konzervačních prostředků závisí na mnoha faktorech, které je nutné brát v úvahu. Jsou to především výrobní podmínky, zvláště pH faktor potravin (kyselost), vodní aktivita (voda je esenciální = nezbytná pro růst mikroorganismů), typy mikroorganismů, které mohou být v potravině přítomny, a další. Je-li známo, že u výrobků z masa hrozí smrtelné riziko z přítomnosti jednoho z nejsilnějších jedů – botulinu, a je-li rovněž známo, že nejúčinnějšími látkami pro jeho eliminaci jsou dusitaný (E249 a E250), tak výrobce jistě nepoužije například kyselinu benzoovou (E210). Ze stejného důvodu, tj. s přihlédnutím k výše popsaným faktorům, se při výrobě sýrů a masných výrobků široce používá kyselina sorbová (E200) a její soli (sorbyany), neboť regulují množení širokého spektra kvasinek a plísní. *Kyselina sorbová* a její soli, někdy v kombinaci s *kyselinou benzoovou* a jejími solemi, se používá např. do nealkoholických nápojů a vína, do džemů, rosolů a marmelád, hořčice, žvýkaček, aspiků, tekutých vajec, do výrobků z masa, ryb, do sýrů, do tuků, do baleného chleba či určitého pečiva a pečivových směsí. Samotná *kyselina benzoová* a její soli se mohou použít např. do proslazeného ovoce a do nakládané zeleniny. Benzoany (např. E210) jsou účinné a tím i široce používány v kyselejších potravinách, např. nealkoholických nápojích. V pekařských výrobcích jsou velmi účinné proti kvasinkám a plísním propionany (E280–283). Oxid siřičitý (E220) se používá jako konzervační prostředek pro potraviny po staletí. Pro některé potraviny se používá i dnes, neboť má antimikrobiální účinky, schopnost zamezovat enzymovému hnědnutí potravin, a také proto, že působí jako antioxidant. *Oxidem siřičitým* lze konzervovat např. korýše, analogy masa, sušenou zeleninu, ovoce, houby a brambory, nesusušené brambory a určitou zeleninu, vína, pivo, některé ovocné šťávy

či koncentráty, hořčici. Určitý obsah oxidu siřičitého se připošou v výrobcích z ovoce, kde se používá konzervovaná surovina.

Mezi povolené konzervanty u masa a masných výrobků patří dále např. natamycin (E235), dále dusitany (draselný a sodný, E249, E250) pro nasolené či naložené masné výrobky, pro masné konzervy, husí játra a uzenou anglickou slaninu. Pro nasolené či naložené masné výrobky a masné konzervy lze použít i dusičnan sodný (E251) a výjimečně (pro husí játra) dusičnan draselný (E252). V tepelně neopracovaných polotovarech z mletého masa a v baleném mletém mase mohou být používány pouze kyselina askorbová (E300) a její sodná, resp. vápenatá sůl (E301, E302), kyselina citronová (E330) a její sodná, draselná nebo vápenatá sůl (E331, E332, E333). Při výrobě hamburgerového masa, které obsahuje nejméně 4 % zeleniny anebo obilovin, smí být používán oxid siřičitý (E220) a jeho sloučeniny, které se používají též jako antioxidanty. Výjimečně lze do potravin použít ortofenylfenol (E231–232), nisin (E234), natamycin (synonymum: pimaricin; E235), hexametylentetramin (E239), dimetyldikarbonát (E242), kyselinu propionovou a propionáty (E280–283), kyselinu tetraaboritou a její sodnou sůl (E284–285) a lysozym (E1105). Specifickou skupinou aditiv s konzervačními, ale i dalšími technologickými účinky jsou dusičnany a dusitany přípustné jen do některých masných a rybích výrobků a sýrů.

Obavy ze zvyšujícího se používání různých chemikálií vedly v roce 1955 k založení Spojeného výboru expertů pro potravinářská aditiva. Jedná se o orgán, který dohlíží na zdravotní nezávadnost potravinářských aditiv v rámci zemí sdružených v OSN.

V rámci Evropské unie řeší problematiku přídavných látek Vědecký výbor pro potraviny EU. Tím, že přídavná látka získala písemné označení „E“ a následující trojmístné či čtyřmístné číslo, je spotřebitel upozorněn, že tato látka a její použití v potravinách byla schválena tímto Výborem. Označením „E(XXX)“ je zároveň spotřebitel ujištěn, že daná látka je zdravotně nezávadná a je povolena za přesně definovaných podmínek pro použití při výrobě potravin. Proto, aby mohly být přídavné látky takto označené, prošly několikaletými toxikologickými testy, které byly provedeny v různých laboratořích světa. U každé látky se v rámci tohoto testování určuje tzv. hodnota NOAEL (NO OBSERVED ADVERSE EFFECT LEVEL) – tedy množství dané látky, u kterého nejsou pozorovány žádné nepříznivé vlivy na testovaném organismu. Tuto hodnotu lze podělit bezpečnostním faktorem, obvykle číslem 100 a vzniká hodnota ADI (ACCEPTABLE DAILY INTAKE), což znamená množství přídavné látky, vyjádřené v mg/kg tělesné hmotnosti, které může být konzumováno denně po celý život bez negativního dopadu na zdraví člověka. Je třeba však vědět a rozlišovat, že hladina ADI nepředstavuje hladinu toxicity, ale hladinu bezpečného příjmu určité látky. Toxicita té či oné látky závisí na fyziologickém stavu jedince, na věku (kojenci, děti, těhotné, dospělí), na typu potravin, na jejím následném technologickém zpracování a kuchyňské úpravě či na vzájemném působení mezi jednotlivými složkami potravin. Až na výjimky však není bohužel zatím známo, jak se tyto, byť samostatně neškodné a netoxické přídavné látky chovají ve vzájemné koherenci. To, jaké látky se do potravin přidávají a v jakém množství, se liší v té které zemi a řídí se domácími předpisy.

Obecně se však uznává, že v příjmu i těchto bezpečných a netoxických přídavných látek by měl být brán ohled na děti, neboť existují pádné důvody domnívat se, že příjem aditiv stravou vyjádřený na tělesnou hmotnost dítěte může být zřetelně vyšší než u dospělých jedinců. Jako příklad může

posloužit vysoká konzumace oblíbených dětských slazených nápojů. Ty obsahují mnoho přídavných látek (barviva, látky zvýrazňující chuť, konzervanty a mnohé z nich bohužel enormně vysoký podíl cukru). Ačkoli jsou všechny ingredience označené jako bezpečné v určitém použitém množství, nebyly provedeny experimenty, ve kterých by se hodnotilo, jak spolu reagují navzájem. Děti jsou pak vystaveny „koktejlu“ přídavných látek, o jejichž vzájemném působení toho není mnoho známo. Navíc, pokud dítě o hmotnosti 20 kg vypije půl litru slazeného nápoje, jistě je to neporovnatelně vyšší příjem přídavných látek než stejné množství nápoje zkonsumované dospělým jedincem.

V České republice se dlouho používání potravinářských aditiv řídilo vlastními právními předpisy. Nicméně vstupem ČR do EU se naše legislativa harmonizovala s legislativou EU, a tím došlo k rozšíření počtu používaných aditiv. Přesto i dnes existuje poměrně dost přídavných látek, které jsou v Evropské unii povoleny, ale v České republice jsou zakázány a také u nich existuje podezření ze vzniku nepříznivých účinků při jejich používání. Které to jsou, o tom informuje následující tabulka, kde jsou s ohledem na téma článku vyjmuty pouze konzervanty.

Číslo E	Látka
E201	Sorban sodný
E209	Heptyl p-hydroxybenzoát
E225	Siřičitan draselný
E236	Kyselina mravenčí
E237	Mravenčan sodný
E238	Mravenčan vápenatý
E240	Formaldehyd
E264	Octan amonný
E265	Kyselina octová bezvodá (anhydrid k. octové)
E266	Octan sodný, bezvodý

Při hodnocení zdravotní nezávadnosti přídavných látek se zformovaly dva tábory stojící svými argumenty proti sobě.

Prvním z nich je tábor, který se opírá o legislativu, jež byla přijata na základě, jak jsem se již zmínil, mnohaletých výzkumů účinků přídavných látek, a tyto závěry berou jeho stoupenci jako jakési status quo. Je logické, že přívrženci tohoto tábora jsou zejména producenti potravin všeho druhu. Opírají se hlavně o argumenty typu:

- Žádné z účků schválených zákonnou normou není škodlivé, když se používá podle předpisů, tedy jen v určité dávce, která nemůže mít špatný vliv na zdraví.
- K nejméně problematickým z hlediska negativního vlivu na zdraví patří regulátory kyselosti, plnidla, zahušťovadla, balicí plyny a antioxidanty. Až na výjimky jsou použitelné téměř bez omezení.
- Nejrizikovější jsou zejména umělá barviva a konzervanty, a proto pro ně platí i nejsložitější omezující podmínky.
- Nejprísnejší omezení používání účků platí pro kojeneckou výživu a jejich používání v ní je omezeno v podstatě na minimum, resp. je prakticky zakázáno.

Druhým táborem jsou odborníci, vesměs lékaři, kteří na závěry provedených, byť dlouholetých výzkumů nehledí jako na uzavřenou kapitolu, ale při své praxi, kdy se setkávají s mnoha nemocemi, které jsou „nové“, přemýšlí, testují a provádí studie, aby se dobrali příčin daného stavu. Jejich významnými pomocníky jsou v mnoha směrech i chemici pracující v oboru potravin. Výsledkem jejich spolupráce je

například prokazatelný fakt, že některé přídatné látky mohou vyvolat zejména intoleranci a další nepříjemné projevy, které sice nelze označit přímo jako nemoc, ale člověka trpícího intolerancí také nelze označit za zdravého. Jako argument na podporu svých tvrzení uvádí reakce lidského organismu na některé konzervanty, například:

- **siřičitany (E221–E228)**

Oxid siřičitý se používá jako konzervační činidlo, které např. zamezuje hnědnutí ovoce. Používá se v široké koncentraci 10–2000 mg/kg potravin. Tato látka však může vyvolávat přecitlivělost. Nežádoucí reakce se mohou projevovat zrudnutím a otokem hrdla, svěděním úst a pokožky, průjmami, popřípadě astmatem. V roce 1998 byl ČZPI zakázán prodej více než šesti tun sušených meruněk z Turecka pro nepovolené nadlimitní množství oxidu siřičitého. Mezi sířené sušené ovoce patří kromě meruněk také papaya, ananas, banány a světlé rozinky. Proto by se sířené ovoce mělo před konzumací důkladně opláchnout v teplé vodě a také jeho konzumace by se neměla přehánět. Sířena jsou rovněž vína, u kterých se mohou objevit podobné nepříznivé účinky.

- **benzoany (E210–E213) a parabeny (E214–E219)**

Mohou vyvolávat příznaky především u osob s chronickou kopřivkou. Zřídka však dochází ke vzniku astmatu. Parabeny se mohou přidávat také do kosmetických přípravků na kůži a mohou vyvolávat kontaktní dermatitidy. Benzoany a kyselina sorbová mohou u dětí při kontaktu s pokožkou (ušpinění obličejů potravinou) vyvolat lokální reakci. Kyselina benzoová je např. obsažena v džemech, dnes si však můžeme koupit tzv. „extra“ džemy, konzervované pouze cukrem a vyšším podílem ovoce.

- **dusičnan sodný (E251)**

Dávka 20 mg může vyvolávat bolesti hlavy, vyrážky či problémy s trávením.

- **dusitany (E250–E251)**

Při vyšších dávkách vznik methemoglobinémie u kojců, tvorba toxických nitrosaminů.

- **hexamethyltetraamin (E239)**

Podle nejnovějších britských výzkumů může tato látka obsažená ve slazených studených nápojích vážně poškozovat dětské zdraví. Tyto látky totiž vypínají životně důležité části deoxyribonukleové kyseliny (DNA), a tím působí vážná poškození buněk.

Mezi nejhorší patří benzoát sodný uváděný mnohdy pod zkratkou E211, který se celá desetiletí používá běžně v průmyslu se sycenými nápoji. V pití, džemech, džusech a salátových zálivkách je proto, aby hubil kvasinky, bakterie a plísně. Když se ale smíchá s vitamínem C, pak vzniká velmi karcinogenní benzen. „Tyto chemikálie mohou poškozovat těžce DNA v mitochondriích buněk tak, že je vlastně úplně vyřadí z provozu. Mitochondrie přijímají kyslík a dodávají tělu energii, když jsou poškozeny, buňky začnou pracovat velmi špatně. Existuje celá řada onemocnění, která souvisí s poškozením DNA tohoto typu. Zvláště Parkinsonova choroba a docela hodně neurodegenerativních poruch,“ tvrdí profesor Peter Piper, molekulární biolog z Sheffield University v Anglii.

Jenže výrobci nápojů se bouří a říkají, že používají jen látky povolené národními zdravotními a potravinářskými úřady i Evropskou komisí. Profesor Piper však oponuje tím, že mnohé látky byly povoleny jako neškodné dávno předtím, než mohly být odhaleny všechny jejich účinky na lidské zdraví.

Na vynášení soudů, který z táborů má víc pravdy, se necítím. Jak je vidět, ani renomovaní odborníci v tom nemají zcela jasno. Spíš tuším, než vím, že pravda bude, jako obvykle, někde uprostřed. Proto si dovolím pouze velmi jednoduchý závěr. Skutečnost, že potravinářský průmysl se dnes již neobejde bez přídatných látek, je nutno brát jako daň vývoji a globalizaci světového trhu a je nutné se s tím smířit. To však neznamená, že jsme povinni jako spotřebitelé všechny jejich výrobky kupovat, aniž bychom k tomu použili vlastní rozum. Tím mám na mysli skutečnost, že velké množství jídel je možné připravit lépe a chutněji z čerstvých surovin než z polotovarů. Jistě, je to sice o něco pracnější (na druhé straně levnější), avšak nemyslím, že nejlepší filozofie je šetřit časem na úkor svého vlastního zdraví. A tak i zde platí, že když už musíme jíst potraviny aditované konzervanty a jinými přídatnými látkami, dělejme tak pokud možno jen v nouzové situaci, uvážlivě a s mírou.

CEFF – Logo na potravinách bez zbytečné chemie!

Nezávislé logo CEFF (Certified E-Friendly Food) se od roku 2011 objevuje na potravinách bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátu. Dává tak spotřebitelům informaci o složení potravin v oblasti přídatných látek neboli aditiv či „éček“. Je pak na nakupujících, jestli dají přednost výrobku s tímto logem, nebo bez něho. Kategorie sledovaných éček nebyla iniciativou CEFF vybrána náhodně, ale na základě výzkumu trhu, který probíhal jak u spotřebitelů, tak výrobců. Nakupující uváděli jako nejvíce sledované kategorie éček konzervanty, umělá barviva, sladidla, glutamáty, tyto čtyři kategorie pak zvolil i CEFF. Není proto překvapující, že také výrobci potravin absenci těchto kategorií aditiv nejčastěji zdůrazňují tvrzeními na svých obalech.

Pro účely průhlednosti si nechal CEFF u Státního zdravotního ústavu definovat přídatné látky spadající do výše uvedených kategorií. Pokud výrobek látky ze seznamu neobsahuje, může mu být uděleno logo CEFF.

Logo jasně deklaruje, že výrobek neobsahuje žádné ze sledovaných aditiv. Na trhu najdeme totiž výrobky, které deklarují absenci například barviv, ale přitom obsahují glutamát nebo konzervanty apod. Výrobce účastníci se projektu CEFF smluvně potvrdí složení výrobku a dá souhlas s jeho testováním Státním zdravotním ústavem, který CEFF pro tyto účely používá. Za propůjčení loga zaplatí výrobce 4 500 Kč na výrobek na jeden rok, přičemž kromě loga CEFF na obalech může uplatnit logo i ve svých dalších propagačních materiálech či kampaních.

CEFF se nezabývá pouze éčky, ale jeho záměrem je šíření osvěty o zdravém životním stylu a stravování. Za podpory odborníků a připravované spolupráce s Potravinářskou komorou se chystá oslovit nejen nakupující, ale i výrobce a upozorňovat na fakt, že lze při zachování bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin vyrábět i bez některých přídatných látek. Velkým a možná trochu ambiciózním cílem CEFF je naučit české spotřebitele sledovat při nákupu nejen cenu a akce, ale také složení potravin.

Iniciativa CEFF je pilotně realizována v České republice, je zcela nezávislá, nestojí za ní žádní výrobci či lobbistické skupiny, které by chtěly protěžovat svoje výrobky či chránit své zájmy. Projekt vychází z platné legislativy a jeho pravidla jsou v souladu s evropskými normami, proto je jeho realizace plánována také ve střední a východní Evropě, a to prostřednictvím partnerských společností.

Více na www.ceff.info

Pivovary se vrací do obcí a měst – trend 21. století?

Ing. JOSEF VACL, CSc.



Stále narůstá počet obcí a měst v České republice, ve kterých se nacházejí velké pivovary a minipivovary. Řada měst, která v minulosti o pivovary přišla, např. byly zavřeny, se snaží najít pro areály zaniklých pivovarů nové funkce, a to nejčastěji právě s požadavkem zachování pivovarské výroby v místě. S tím souvisí i obnova výroby piva, která vede k obnově často velmi zanedbaných až zchátralých objektů.

První zmínka o vaření piva a pivovarství

u nás pochází již z roku 993. Váže se k českému světcovi svatému Vojtěchovi a jde v ní o to, že právě mniši v břevnovském klášteře věnují zlatavému moku větší pozornost než věřícím. Prvým dokladem souvisejícím přímo s výrobou piva je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. (1061–1092) pro vyšehradskou kapitulou z roku 1088, ve které mimo ostatní dary a privilegia panovník přidal kapitulě desátek chmele na vaření piva. Listina se zachovala v přepisech z 12. a 13. století. Důkaz, že pivo vařili také lidé v podhradí, najdeme v nadační listině krále Soběslava I. (1125–1140) z roku 1130, ve které se jim prikazuje platit vyšehradské kapitule desátek z přípravy piva. Bez zajímavosti není, že v roce 2012 došlo k obnově výroby piva ve výše zmíněném břevnovském klášteře.

Zdroj: Basařová G., Hlaváček I., Basař P., Hlaváček J.: České pivo, 2011, 3. dopl. vydání

Pohled do historie ukazuje, jak významnou ekonomicko-společenskou výhodou a privilegiem současně bylo právo vařit pivo a vše, co s tím souviselo. Důkaz, že pivo vařili i lidé v podhradí, najdeme též v nadační listině krále Soběslava I. (1125–1140) z roku 1130, ve které se jim prikazuje platit vyšehradské kapitule desátek z přípravy piva.

V těchto starých dobách pivo vařily velmi primitivním postupem ženy v každé domácnosti. Mělo význam sytící, protože nesloužilo jenom jako nápoj, ale připravovaly se z něj různé pokrmy jako polévky, kaše a omáčky.

Rozvoj řemeslné výroby piva nastal od 13. století se zakládáním nových královských měst, která dostávala od panovníka řadu privilegií. Pro rozvoj pivovarství bylo důležité přidělení práva várečného (nebylo nikdy oficiálně zrušeno) a práva mílového (zrušeno v roce 1788).

Později tato práva získala i poddanská města od příslušné šlechty. Právo várečné, tzn. právo vařit pivo, se přidělovalo nikoli osobám, ale domům na území města. Právo mílové zajišťovalo monopol na výrobu a prodej v jednotlivých městech, protože zakazovalo dovážet a prodávat pivo z jiných měst a statků do vzdálenosti jedné míle (7–12 km) od daného města.

Měšťanstvo si uvědomovalo význam vaření piva pro města. Měšťané považovali právo várečné za svoji výsadu a začali zakazovat šlechtě a kléru vyrábět pivo v jejich domech ve městě.

To vedlo k vleklým sporům v letech 1484–1517, které byly ukončeny tzv. Svatováclavskou smlouvou, podle které mohli začít šlechtici vařit pivo zatím pouze pro svoji potřebu; posléze došlo k uvolnění a mohli ho i prodávat a dovážet ze svých statků.

Ve 14. až 15. století zbohatlí měšťané sdružovali své finanční prostředky, zakládali společné městské pivovary a najímali si na hrubší práci pracovníky.

Ve městech vznikla nová skupina obyvatelstva, tzv. pivovarská chasa. Ke konci středověku a kolem poloviny 16. století se rozvíjela výroba piva ve šlechtických pivovarech, stabilně se udržovala či rozšiřovala v klášterních pivovarech, které méně podléhaly vlivům politických a hospodářských změn.

Sláva městského řemeslného pivovarství začala klesat po roce 1547, kdy se řada měst vzbouřila proti nadvládě Habsburků. Následně jim byl konfiskován majetek včetně pivovarů a po třicetileté válce a hlavně po bitvě na Bílé Hoře v roce 1620 zanikly.

O velkou reformu výroby sladu a piva, která byla prvním krokem v rozvoji typických vlastností současných českých piv, se zasloužil v 18. století legendární český sládek František Ondřej Poupě (1753–1805). Získal vědomosti studiem odborných knih a praxí v mnoha pivovarech. Navrhl řadu nových zařízení pro výrobu sladu a piva, přesvědčoval sládky, aby používali výhradně ječný slad, upravil dávkování chmele, kterým se zlepšila (tj. omezila) původně poměrně tmavá barva světlých piv aj.

S nástupem průmyslové revoluce dochází k postupnému přechodu od domácí výroby piva do řemeslné a postupně dochází k rozvoji průmyslové výroby piva. Jen si připomeňme, že původně svrchně kvašená piva zejména v českých zemích Rakousko-Uherské monarchie byla rychle nahrazována spodně kvašenými pivy. Významným mezníkem v českém pivovarství bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni (dnešního Prazdroje) v roce 1842, který vyráběl výhradně spodně kvašená piva.

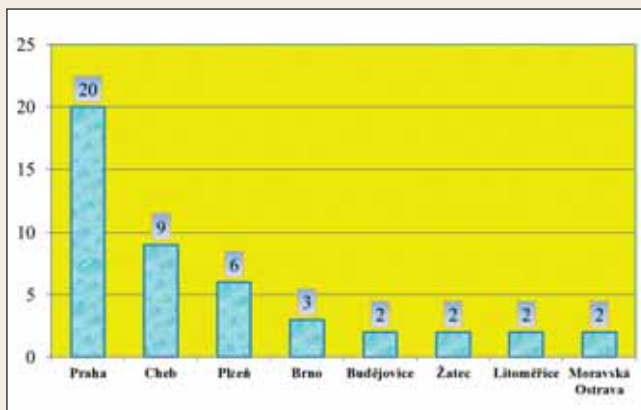
Následující období je někdy nazýváno zlatým věkem českého pivovarství. To se rozvíjelo především v Čechách a na Moravě. Na přelomu 19. a 20. století byly pivovary v 595 městech a obcích. Pohled na graf ukazuje, že tradičně nejvíce

Kdo tedy původně mohl vařit pivo?

Připravovat slad na várky, vařit pivo a prodávat je mohl každý dům. Ve městě však bylo málo domů, které měly plné vybavení na výrobu sladu i piva. Začaly se rozdělovat na právovárečné, které měly pivovar, a nákladnické, kterým příslušelo rovněž právo várečné, ale měly zařízení jen na výrobu sladu a pánev na vaření piva si půjčovaly, a domy ostatní, které právo várečné neměly. Výroba sladu byla považována za řemeslo, a proto nákladnické domy nesměly jiné řemeslo provozovat. Příprava piva naopak nebyla považována za řemeslo, ale za obchod, což dávalo právovárečným domům možnost provozovat další řemeslo.

Zdroj: Basařová G., Hlaváček I., Basař P., Hlaváček J.: České pivo, 2011, 3. dopl. vydání

Graf 1 Pivovary českých zemích na konci Rakousko-Uherska (v roce 1913)



Zdroj: Kratochvíle A.: *Pivovarství v českých zemích v proměnách 20. století*, Praha, VÚPS, a. s., 2005

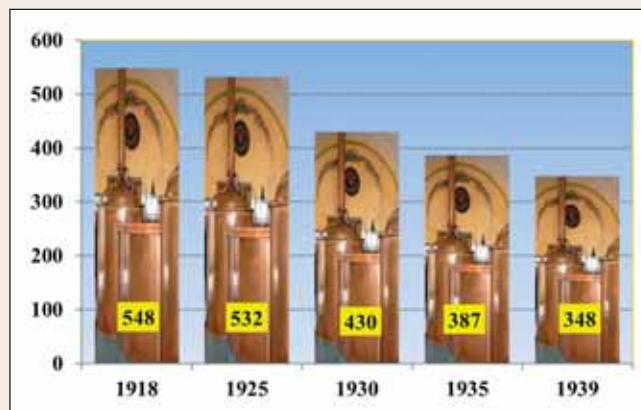
pivovarů bylo v Praze, ale tradičními baštami výroby piva byl Cheb, Plzeň, Brno a další. Uvádí se, že dalších 23 měst mělo dva pivovary.

Situace se změnila po první světové válce. V roce 1918 nová Československá republika převzala z bývalé habsburské monarchie asi 60 % výrobního potenciálu pivovarů, celkem 548 pivovarů bylo v poměrně špatném stavu. Jejich počet však postupně klesal, což bylo dáno především růstem koncentrace výroby. Ke konci meziválečného období klesl počet činných pivovarů v Československu na 348 (graf 2).

Katastrofu českému pivovarství jako veškerému světovému vývoji přinesla druhá světová válka. Zabráním pohraničních oblastí tzv. Sudet nacistickým Německem a vyhnáním českého obyvatelstva v roce 1938 přišel český pivovarský průmysl o více než 60 % ploch chmelnic a okolo 30 % veškeré osevní plochy sladovnického ječmene.

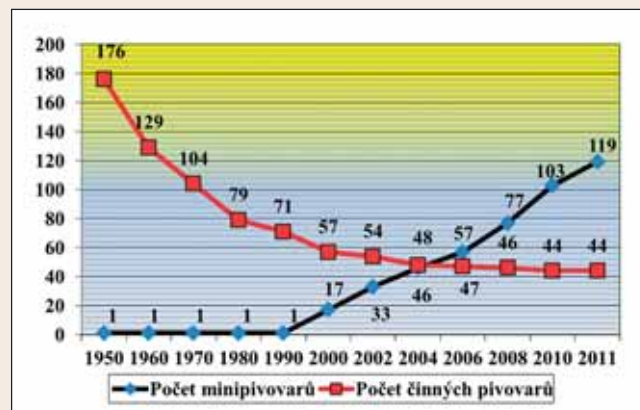
Po roce 1945, a především po roce 1948, trend poklesu počtu pivovarů u nás pokračoval a nezastavil se ani bezprostředně po roce 1989. Změny však nastávají ke konci 20. století. Zatímco počet velkých a malých pivovarů více méně stagnuje, v českém pivovarství dochází svým způsobem paradoxně k nové situaci. Postupně rostou především minipivovary, nazývané i restauračními. Je to tím, že jejich okruh konzumentů je dán především kapacitou restaurace, kde je jejich pivo nabízeno. I když ani uvedené ne vždy platí. Je řada minipivovarů, které postupně rozšiřují svou prodejní síť. Navíc začínají pivo nabízet i v podobě sudů, soudků, a především v lahvích, tedy přímému spotřebiteli. Vývoj je patrný z grafu 3.

Graf 2 Vývoj počtu pivovarů v letech 1918–1939



Zdroj: Kratochvíle A.: *Pivovarství v českých zemích v proměnách 20. století*, Praha, VÚPS, a. s., 2005

Graf 3 Vývoj počtu pivovarů a minipivovarů v letech 1950–2011



Zdroj: *Pivovarský kalendář 2012*, VÚPS, a. s., Praha, 2011, propočty vlastní

Z grafu 3 je patrné, že přibližně od roku 2000 zaznamenáváme dva trendy. První z nich je, že se zastavil pokles počtu pivovarů s výstavem nad 10 000 hl ročně. Ještě v uplynulých pěti letech skončila produkce piva ve Znojmě, v Kutné Hoře, v Lounech a v Ústí nad Labem, v pivovaru Krásné Březno. Naopak byl otevřen pivovar v Chotěboři a některé další pivovary, jejichž osud byl téměř zpečetěn, zaznamenávají postupný růst produkce a o jejich přežití již není pochyb. Patří sem pivovary v Rakovníku, ve Vyškově a svou produkci obnovil i pivovar Podkován.

Mnohem dynamičtěji se rozvíjejí minipivovary. Některé s produkcí kolem 500 hl ročně, ale jsou i takové, které tento výstav několikanásobně překračují. A je stále zřejmější, že pivovary obecně, bez ohledu na svou velikost, znamenají něco, čeho si obce stále více váží. Nejen pro jednoznačný ekonomický přínos pro město nebo region, pro zvyšování zaměstnanosti i pozitivní vliv pro zemědělskou výrobu. Je to něco navíc.

Pivo, pivovary a obce k sobě patřily od středověku a jejich význam si právě představitelé obcí jasně uvědomovali. Stáli o všechna privilegia, která k právu vařit pivo patřila, a tato práva si bránili. V současnosti je patrné, že si obce i jejich představitelé uvědomují potenciál pivovarů a vytvářejí něco jako genius loci.

Dalším rozměrem, který je třeba brát v potaz, je to, že správy obcí a měst si v mnoha případech uvědomují, že pivovary znamenají propagaci nejen samotného pivovaru a jeho výrobků, ale že často napomáhají upevňování věhlasu místa.

Pivovary jsou však zejména fenoménem, který podporuje rozvoj cestovního ruchu jak domácího, tak zahraničního. Nabízejí totiž nejen nově definované možnosti výroby a konzumace piva v jednom areálu, ale stále častěji je pivovarská činnost doprovázena výstavbou dalších zařízení vhodných pro turistiku, jako jsou kongresová centra, pivní lázně atd. Význam mají také pivní a pivovarské akce, které jsou určeny především obyvatelům místních obcí a nabízejí kvalitní lidovou zábavu. Ročně přibývá kolem 5 až 10 obcí, které u nás pivní nebo pivovarské akce poprvé pořádají. Jejich celkový počet se odhaduje na více než 200 akcí ročně.

Stojí za zmínku, že téměř všechna města, která pivovary v minulých letech ztratila, se snaží výrobu piva obnovit. Přesněji, často hledají pro bývalá území pivovarů, mnohdy uprostřed města, nová uplatnění, avšak s podmínkou, že v nějaké podobě bude pivovarská výroba obnovena.

Lze uvést řadu příkladů, kdy postupně, byť často klopotně, dochází k obnově často zchátralých budov bývalých



Bednářské náčiní

Foto: PORT/jv

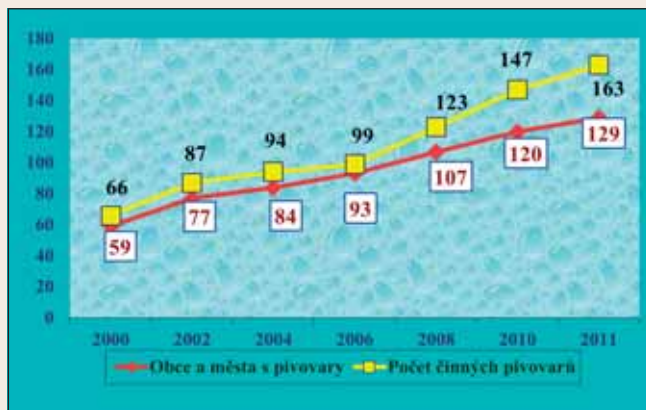
pivovarů a k jejich přeměně v nově definovaná zařízení – např. Velhartice, Sokolov, Černá Hora atd.

Jiná je situace v některých dalších městech. S velkou pravděpodobností nikoliv na úrovni průmyslových pivovarů, ale pivovarů restauračních s tím, že revitalizované oblasti poslouží jako celek pro rozvoj cestovního ruchu. Jmenujme vedle Znojma např. Kutnou Horu a nejnověji Litoměřice nebo Roudnici nad Labem.

A zkoumáme-li důvody, vedle již zmíněných je to snaha prostřednictvím tradičního nápoje, který postupně mění okruh konzumentů, podpořit společensko-gastronomickou roli místa. A pivo a jeho výroba to nabízejí. Pro domácí obyvatel i návštěvníky z jiných částí republiky nebo i ze zahraničí. Již také proto, že bývalé pivovary znamenají využití bývalých průmyslových ploch a neznaménají potřebu zabírat např. ornou půdu nebo zeleň či rekreační zóny v obci či městě.

Nejnovější údaje, které byly zpracovány ke konci roku 2011, ukazují, že roste nejen počet pivovarů, kam zahrnujeme minipivovary i větší celky, ale roste i počet obcí a měst, ve kterých se pivovary objevují. Trend trval i v následujícím roce.

Graf 4 Vývoj počtu činných pivovarů a minipivovarů v obcích a městech v letech 2000–2011



Zdroj: Pivovarský kalendář 2012, VÚPS, a. s., Praha, 2011, propočty vlastní

Není bez zajímavosti, že nejvíce pivovarských subjektů v současnosti působí ve Středočeském kraji – 27, v Moravskoslezském kraji a dále v Praze, Plzeňském kraji, Jihomoravském kraji a možná pro někoho překvapivě i na Vysočině.

Pokusme se shrnout závěry, ke kterým jsme došli na základě studia zdrojů, jakými byly informace v médiích nebo ve zdrojích, které uvádíme u jednotlivých grafů. Lze konstatovat, že pivovary byly již v historii prvkem, který silně ovlivnil život obcí i měst u nás.

Pivovary se historicky staly symbolem sebeuvědomování si ekonomické i společenské nezávislosti ve středověku nově vznikajících urbanistických center, a je tomu tak i dnes.

Pivovary byly obnoveny nebo jsou v procesu obnovy v církevních místech – Želiv, Břevnov, chystají se další, např. Zlatá Koruna aj.

Zajímavým momentem je to, že obce i města často podporují vznik muzeí pivovarství nebo v regionálních muzeích stále častěji pořádají výstavy o pivovarství; ročně dle našich odhadů se koná kolem deseti výstav o oboru po celé republice.

Pivovary jsou fenoménem, který podporuje a bude napomáhat prestiži obce, a to nejen u místních obyvatel, ale i u návštěvníků. To si vedení obcí stále více uvědomuje a snaží se ve větší nebo menší míře tento fenomén podporovat, nebo mu alespoň nebránit.

Lze se domnívat, že nadále poroste počet obcí a měst, které budou chtít mít pivovar.

Mají však i něco, co je pro naši zemi specifické, jako jen v málo jiných státech. Dodávají městům i obcím ducha, specifičnost, zajímavost. Proto lze očekávat další rozvoj kdysi tradičního a dnes moderního spojení – obec, město a pivovar.

V textu použity zdroje z publikace: Basařová G., Hlaváček I., Basař P., Hlaváček J.: České pivo, 2011, 3. dopl. vydání.



Varna v pivovaru Rakovník



VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE a.s.



Ekostyl®

Oslavte s námi jubilejní 40. ročník

29.8. - 3.9.2013

Výstava je pořádána ve spolupráci s MZe, MMR,
AK ČR a Potravinářskou komorou ČR

„Budoucnost českého zemědělství a českého venkova“

**PREZENTACE POTRAVIN
NÁRODNÍ DOŽÍTKY**



www.vcb.cz

www.facebook.com/vystavisteceskobudejovice

VOMA® maso uzeniny

Veselé Velikonoce

Grand šunka



tato jemná šunka, vyrobená pouze z nejkvalitnějšího masa, je pro váš stůl to nejlepší, když chcete ochutnat lahodnou chuť šunky. Nemusíme vymýšlet, jak ji udělat dobrou. Je to jednoduché, použijeme tak skvělou surovinu, že není potřeba nic dalšího vylepšovat. Záleží jen na vás, jakým způsobem si na ni pochutnáte. Grand je šunka, jak má být.



Lopenická slanina

je náš tradiční výrobek, s velmi pikantní nezaměnitelnou chutí, s výraznou a ojedinělou vůní. Lopenická slanina je krásně křehká, snadno se krájí na plátky použitelné k dekorativním účelům a při přípravě obložených mís, chlebíčků, chufovek a rychlého pohoštění. I při vaření provoní každé jídlo. Ale většinou vám bude stačit prkénko a nůž, tehdy pak nejvíce vynikne podstata naší slaniny - je prostě jednoduše dokonalá. Lopenickou slaninu je možné zakoupit také v luxusním balení, můžete tak potěšit skvělým dárkem i své blízké.



Uzené maso Rečus

- to je dlouho v láku naložený kus výběrového libového masa, který pro vás vyudíme do neodolatelné chuti a vůně. Po vytáhnutí z udirny zůstává pořád pevné, šťavnaté a po nakrojení objevíte krásnou masově růžovou barvu - charakteristickou pro to pravé uzené. Vyzkoušejte jej nakrájené na tenké nebo silnější plátky, teplé nebo studené, ale zaručujeme, že si vždy pochutnáte.



Božkova klobása

takovou ji známe z dětství - kořeněnou, s lahodnou chutí masa a typickou vůní, využívanou ve vepřovém sdiraném střívků a svázanou provázek. Můžete ji ohřát k rychlé svačince, nebo večer, studenou nakrájet na plátky na obloženou mísu, nebo vytvořit perfektní jednohubky. Božkova klobása je výborná také k přípravě hotových jídel. Nikdy vás nepřestane bavit.



www.vomaub.cz



Jak budou vypadat udržitelné obaly na tekuté potraviny

Mgr. HANA ZMÍTKOVÁ,
Tetra Pak Česká republika s. r. o.

Dobrá obal se vyznačuje tím, že potraviny, které jsou v něm obsaženy, nejen chrání, ale dokáže také minimalizovat svůj vlastní vliv na životní prostředí. A v našem hodnotovém řetězci mají potraviny často výrazně vyšší dopad na životní prostředí než jejich obaly. O to, aby obaly přírodu ovlivňovaly co nejméně, výrobci usilují neustále. Ve snaze snížit celkový dopad finálních produktů na životní prostředí obaláři spolupracují jak s potravinářským průmyslem, tak se svými dodavateli.

Příkladem environmentálního obalu jsou nápojové kartony. Jsou vyrobeny převážně ze dřeva, tedy přírodního obnovitelného zdroje, mají nízkou uhlíkovou stopu a jsou recyklovatelné.

S více než 60letou historií společnosti Tetra Pak je spojena výrazná snaha o neustálé zlepšování životního prostředí. Zdokonalování environmentálních vlastností výrobků není tak pro Tetra Pak ničím novým, pouze se v průběhu desetiletí měnilo jeho zaměření. Oblasti, které jsou v centru pozornosti v posledních 40 letech, budou důležité i nadále a v budoucnosti k nim přibudou i další.

Mezi klíčová témata dneška patří efektivnější využívání zdrojů (při jejich získávání i při jejich následném využití), vliv CO₂ (zlepšení energetické účinnosti) a hospodaření s odpady.

Spotřebitel na prvním místě

Obavy spotřebitelů z negativního vlivu obalů na životní prostředí neustále rostou a toto téma se stává stále důležitějším. O tom, jak obaly působí na přírodu, sice stále nemáme dostatečné a úplné informace, nicméně spotřebitelé očekávají, že vláda a soukromý sektor ji budou chránit. Obaly, které

nepoškození životní prostředí, se tak staly nutností, ale jen málokdo je za ně ochoten zaplatit více, případně obětovat své pohodlí. Výsledky spotřebitelského výzkumu, který společnost Tetra Pak provedla společně s GfK Roper (Roper Reports Worldwide 2010), zaznamenaly několik společných postojů spotřebitelů:

- chtěli by působit na životní prostředí, ale netuší jak;
- domnívají se, že alternativy šetrné k životnímu prostředí jsou stále příliš drahé;
- přivítali by, kdyby aktivity k ochraně životního prostředí iniciovaly firmy i vlády.

Spotřebitelé obvykle tvrdí, že například při nákupu mléka pro ně hraje důležitou roli, jak ekologický je jeho obal. Z výzkumu zaměřeného na životní prostředí, který provedla agentura Euromonitor v roce 2011, vyplývá, že 72 % zákazníků považuje při koupi mléka za „nejdůležitější“ environmentální vlastnosti jeho obalu. 47 % spotřebitelů tvrdí, že preferují výrobky v recyklovatelných obalech. To je však v rozporu s tím, jak se potom rozhodnou, kdy rozhodujícím faktorem je cena, nikoli jejich postoj k životnímu prostředí.

Výhody udržitelných obalů

Experti, kteří pracují v oblasti našeho byznysu, potvrzují, že životní prostředí bude jedním z hlavních faktorů ovlivňujících budoucnost odvětví nápojů (Environmental research, Euromonitor, 2011).

Udržitelné obaly poskytují společnosti přinejmenším tři klíčové výhody:

- rozumně využívají zdroje a zabraňují jejich plýtvání;
- splňují nároky spotřebitelů (zejména s ohledem na bezpečnost a pohodlí);
- snižují náklady v celém hodnotovém řetězci (mimo jiné usnadňují distribuci).

Technický vývoj v obalovém průmyslu je velice intenzivní. Cílem je dosáhnout toho, aby se zákazníkům nabízela udržitelná balení. Nové obaly musí být pro spotřebitele atraktivní, musí jim poskytovat pohodlí a současně nabízet nejlepší výsledky v oblasti ochrany životního prostředí. Obalový





průmysl se v posledních letech zaměřil na čtyři hlavní oblasti s cílem zlepšit environmentální profil svých řešení:

- odlehčování, tedy snižování hmotnosti obalu a efektivní využití surovinových zdrojů;
- využívání obnovitelných a recyklovaných materiálů s cílem dosáhnout uzavřeného cyklu obnovy;
- recyklaci a recyklovatelnost – snaha o výrobu obalů z recyklovatelných materiálů a možnost jejich zpětné recyklace po použití;
- snižování uhlíkové stopy, mimo jiné snižováním celkového environmentálního dopadu výrobků použitím řešení a služeb chránících životní prostředí.

Ve společnosti Tetra Pak jsme si stanovili cíle v oblasti ochrany životního prostředí pro rok 2020. Třemi klíčovými úkoly jsou:

- zvýšit recyklaci;
- snížit environmentální stopu v celém hodnotovém řetězci; vyvíjet udržitelné výrobky.

Zvyšování recyklace

V oblasti recyklace jsme si jako součást naší interní strategie pro rok 2020 stanovili velice ambiciózní cíle: celkově chceme celosvětově dosáhnout 40% recyklace, a pokud jde o polymery a hliník, tady by recyklace měla dosáhnout dokonce 90 %.

Hlavním úkolem v mnoha zemích zůstává vyvolat spotřebitelskou zodpovědnost a vůli ke sběru a recyklaci. V České republice máme v tomto směru stále rezervy, i když se recyklační čísla rok od roku zlepšují.

Snižování environmentální stopy v celém hodnotovém řetězci

Jako součást naší strategie pro rok 2020 jsme si předsevzali, že udržíme svůj vliv na klima na stejné úrovni jako v roce 2010. To znamená, že naše emise v roce 2020 by přes plánovaný nárůst výroby měly zůstat stejné jako v roce 2010.

Skutečnost, že se náš cíl týká celého hodnotového řetězce, znamená, že si uvědomujeme, jak velký vliv na klima naši dodavatelé a zákazníci mají. Jejich snahy nepoškozovat ovzduší podporujeme.

Udržet emise na stejné úrovni při současném zvýšení výroby však není snadný úkol. Musíme vynaložit velké úsilí, abychom podpořili své zákazníky při snižování emisí v průběhu výrobních procesů, a zároveň jim chceme dodávat efektivní zařízení pro zpracování a balení, stejně jako obalový materiál.

Vývoj udržitelných výrobků

Rozvojové aktivity společnosti Tetra Pak jsou směřovány tak, aby měly pozitivní dopad na životní prostředí. Jedna z oblastí, v níž vidíme nejvíce příležitostí, jak snížit environmentální zátěž našich výrobků, je zvyšování podílu recyklovaných materiálů při výrobě. V současné době jsou průměrně tři čtvrtiny našich obalů vyráběny ze dřeva, tedy z obnovitelného zdroje.

Lesy prospívají klimatu, přispívají k biologické rozmanitosti a mají blahodárný vliv na člověka. Pokud jsou spravovány zodpovědně, nejsou ničeny a naopak vzkvétají. Proto podporujeme a rozšiřujeme výrobu obalů nesoucích označení organizace Forest Stewardship Council (FSC). Tato značka umožňuje spotřebitelům učinit aktivní rozhodnutí: pokud se pro ni rozhodnou, vědí, že pomáhají chránit světové lesy v souladu se sociálními, ekonomickými a ekologickými potřebami současných i budoucích generací. Spotřebitelé si jsou dnes mnohem více vědomi důležitosti obnovitelnosti. Skutečnost, že se lze zbavit závislosti na ropě a omezených zdrojích, si mezi nimi získává velkou podporu. V současné době se například při výrobě plastových uzávěrů místo ropy využívá cukrová třtina, nicméně v budoucnosti se předpokládá, že bude nahrazena odpadem z domácností nebo odpadem vznikajícím při zpracování dřeva.

Firmy musí hledat cesty, jak nabídnout spotřebiteli udržitelná řešení za ceny, na které jsou zvyklí. Úspory spojené se snižováním uhlíkové stopy, energie, vody, hmotnosti obalů a odpadů by měly vést ke snižování nákladů, a tudíž i ke snížení cen výrobků. To není lehký úkol, ale jiná cesta neexistuje.





Zvyšte provozní zisk své výroby!
Pořídte si univerzální systém měření výkonnosti linek!

COMES® OEE za 49.000 Kč
akce platí do 1.5.2013!

více na www.oee.cz

COMPAS
AUTOMATIZACE

„Po instalaci COMES OEE vím, kdekoliv se nacházím, jaké rezervy má naše výroba právě teď a jak je mohu využít k jejímu zlepšení!“



ASiRAL GmbH

ASiRAL je německý výrobce a mezinárodní dodavatel čistících i dezinfekčních prostředků, dávkovací techniky a zařízení pro výrobu chlórdioxidu.

www.asiral.de

HLEDÁME:

kvalifikovaného a angažovaného spolupracovníka

pro prodej, poradenství a technický servis v oboru zpracování a výroby potravin pro Českou republiku

POŽADUJEME:

- vysokoškolský diplom v oboru výroby potravin nebo potravinářské technologie
- několik let zkušeností v oboru
- pozitivní postoj k navazování nových kontaktů, k novým cílům a výzvám
- schopnost učinit vlastní rozhodnutí
- ovládání počítače MS Office
- praktickou znalost německého jazyka nebo alternativně angličtiny

NABÍZÍME:

- zajímavou pracovní pozici v rostoucím segmentu trhu
- pevný plat a provizi z prodeje
- potřebné vybavení pro Vaši práci (auto, mobil, notebook)
- dostatečnou dobu pro zapracování
- práci v mladém a na úspěch zaměřeném týmu
- šanci na vedoucí funkci v našem týmu pracovníků v CZ a SK

ASiRAL je již déle než 25 let v oboru průkopníkem inovací a systematického, nepřetržitého vývoje v oblasti profesionální sanitace i dezinfekce, aplikační technologie a etiketování lahví. Nejvyšší kvalita produktů za konkurenceschopné ceny, komplexní technické služby a odborné poradenství od našich kvalifikovaných prodejců a chemiků umožňují našim klientům dostat za své peníze tu nejlepší hodnotu.

V případě, že máte zájem, zašlete prosím Vaši žádost e-mailem, s životopisem, představou o platu a možným datem nástupu do zaměstnání na: j.ohnemueller@asiral.de, tel.: 0049 6321 9128 70

TĚŠÍME SE NA VÁS!

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.

Zvyšování provozního zisku podniku pomocí výrobního ukazatele OEE

COMPAS
AUTOMATIZACE

Manažeri výrobců potravin a nápojů se trvale potýkají s tlakem obchodu na snižování cen svých produktů, což snižuje i marže jejich výrobků. Přitom vědí, že bez dostatečné marže a vytvoření dostatečného zisku není možný zdravý rozvoj výrobního podniku. Bez rozvoje, inovací a investic je také obtížné dlouhodobé udržení konkurenceschopnosti podniku, což je podmínkou přežití v současném tržním prostředí.

Článek nabízí inspiraci pro chytrá řešení rozvoje podniků a popisuje konkrétní nástroj pro zvýšení provozního zisku podniku.

Jednou z metod, jak může manažer rychle zlepšit ekonomické výsledky podniku, je zvyšování efektivity výroby. Vyšší efektivita znamená lepší využití stávajících zdrojů podniku, v tomto případě výrobních linek. Zkušenosti z naší praxe ukazují, že zdaleka ne vše je v tomto směru ve výrobních podnicích optimální a míra efektivity využití výrobních technologií a linek často kolísá a v průměru bývá nízká. Přitom téměř ve všech případech je zvýšení efektivity výroby možné. Konkrétní výši využití výrobních linek je možné zjistit zcela přesně pomocí neznámějšího výrobního ukazatele – OEE (Overall Equipment Effectiveness). Paradoxně, většina výrobních podniků tento ukazatel sleduje, pouze ale na základě ručně sbíraných nebo rámcově vypočtených dat za určité období. Problémem takových výsledků je to, že sice zjistíme více či méně uspokojivou hodnotu ukazatele OEE, ale z těchto rámcových nebo nepřesných údajů nezískáme dost informací

k tomu, abychom mohli odhalit přesné příčiny nízké efektivity výroby a učinit opatření k jejímu zlepšení.

Manažeri podniků i mistři výroby potřebují pro rozhodování informace jak v reálném čase, tak i z hlediska vyhodnocení uplynulého časového období. Vhodným řešením je přesné, na lidském faktoru co nejméně závislé, zjišťování skutečných výsledků výroby v reálném čase. Nezávislý automatizovaný sběr dat a monitoring výroby je proto nutným předpokladem pro věrohodné vyhodnocení efektivity výroby.

Důležitou součástí řešení je také informovanost celého výrobního týmu včetně operátorů a dělníků. V praxi se osvědčilo poskytování informací přímo pracovníkům ve výrobě během směny, ti jsou tak informováni o výsledcích své práce okamžitě. Tato informovanost je prvním a samočinně působícím faktorem zlepšování výroby, jehož účinnost lze významně zvýšit finanční zainteresovaností výrobního týmu na výsledcích směny.

Pokud mají manažeri a výrobní tým k dispozici průběžné hodnoty ukazatele OEE, získané na základě automatického sběru výrobních dat, je možné takto získané informace využít ke zlepšení efektivity výroby. Z teorie výpočtu OEE vyplývá, jak je možné výrobu zlepšit (zvýšit její efektivitu):

1. vyrobit více výrobků – to je možné například:
 - snížením prostojů, tj. lepší organizací a využíváním výrobního času k produktivní výrobě
 - zvýšením taktu – např. modernizací mechanické nebo automatizační části technologie
 - zvýšením propustnosti – tj. průchodu výrobků výrobním procesem, např. optimalizací procesů
2. zlepšit poměr shodných a neshodných výrobků například:
 - snížením chybovosti obsluhy
 - lepším seřazením zařízení pro daný výrobek
 - zlepšením technologie výroby
 - zvýšením kvality výrobního zařízení – např. modernizací zařízení v technologii, mechanice nebo automatizaci

OEE má přímý vliv na ekonomické výsledky podniku, náklady, produkci a zisk. Je proto velmi důležitým ukazatelem pro management, který při jeho průběžném vyhodnocování může pozitivně ovlivňovat výsledky výrobního podniku často jen s minimálním úsilím nebo náklady na investice.

Ing. Vlastimil Braun, vlastimil.braun@compas.cz

Představení produktu COMES OEE

**Vážení manažeri a majitelé firem, chcete zvýšit efektivitu výroby a provozní zisk?
Odkryjte rezervy své výroby instalací univerzální a osvědčené IT aplikace COMES OEE.**

Aplikace funguje jak bez zásahu obsluhy linek, tak i s dílčím využitím zadávaných dat (typ prostoje, neshody) podle potřeb dané výroby.

Klíčové parametry:

- **Automatické** měření výkonnosti linek, sledování prostojů i neshodných výrobků!
- **Univerzální** řešení pro všechny druhy výrob, všechny výrobní linky i všechny druhy výrobků!
- Vyhodnocování statistik **v reálném čase**, v přehledných grafech!

- Webová aplikace => **přístup k údajům odkudkoliv** ze stacionárních i mobilních prostředků!
- Instalace **do týdne** od objednání!

Jedinečné řešení na trhu ČR a SR uvádíme do 1. 5. 2013 v mimořádné prodejní akci

COMES OEE

získáte za bezkonkurenční cenu

49 000 Kč!

(bez DPH).

Tato cena platí pro všechny linky vašeho závodu bez omezení jejich počtu!

Více informací ve firmě COMPAS nebo na www.oee.cz, včetně zkušeností uživatelů!

Vyjádření výrobních ředitelů:

„Po instalaci COMES OEE vím, kdekoliv se nacházím, jaké rezervy má naše výroba právě teď a jak je mohu využít k jejímu zlepšení!“

Kontakt:

COMPAS automatizace, spol. s r. o.

Tel.: +420 567 567 200

www.oee.cz

www.oee.sk

POMÁHÁME VÁM K ÚSPĚCHU!

**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

Obal
2013

**národní soutěž
OBAL ROKU**

uzávěrka

28. května 2013

www.obalroku.cz

www.designtouch.cz

organizátor

OBALOVÝ INSTITUT SYBA

CZECH PACKAGING INSTITUTE SYBA

časopisy

POTRAVINÁŘSKÝ ZPRAVODAJ a POTRAVINÁŘSKÁ REVUE
jsou mediálními partnery soutěže



generální partner

EKO-KOM

partner registrace

EPRIN

partner

DS SMITH PACKAGING

FACHPACK

FIALA & ŠEBEK - VISUAL COMMUNICATIONS

LRQA

NMS MARKET RESEARCH

O-I SALES & DISTRIBUTION CZECH REPUBLIC

OBCHODNÍ TISKÁRNÝ

SMURFIT KAPPA CZECH

THIMM PACKAGING

DESIGN TOUCH
obalový design roku





Stanovení obsahu NaCl v potravinách

Chlorid sodný je obsažen prakticky ve všech potravinách a plní zde různé funkce. Sůl je významným zdrojem elektrolytů ovlivňujících osmotickou rovnováhu organismu. Její výrazná chuť hraje v potravinářství nezastupitelnou roli. V neposlední řadě je sůl důležitým a nejdéle používaným konzervačním prostředkem. Současně ovšem je chlorid sodný nejvýznamnějším zdrojem sodíku, jehož nadměrná konzumace je dle WHO považována za rizikový faktor pro vznik kardiovaskulárních onemocnění.

Podle průzkumu potravinového koše, který vyhodnotoval výrobky z 21 tisíc domácností ve Velké Británii, zůstává nejdůležitější kuchyňská sůl, ale 37 % konzumované soli pochází z pěti kategorií: uzeniny, chléb, mléko, sýry a omáčky. Zajímavé je i zjištění, že nejprodávanější výrobky z těchto kategorií obsahovaly o 18 až 35 % více soli než průměr, což poukazuje na preference konzumentů.

Pod tlakem lékařské komunity a zákonodárců přistupují světoví výrobci k nákladným opatřením zacíleným na snížení obsahu sodíku v potravinovém koši. Příkladem je tříletá iniciativa odstartovaná v Austrálii.¹ Medializovaným příkladem technologické změny s cílem redukce obsahu soli při snaze zachovat organoleptické vlastnosti produktu jsou testy společnosti Pepsico s krystalickou solí na povrchu bramborových lupínků, které by měly vést ke snížení obsahu sodíku až o 25 %. Náročnost předsevzetí se odráží v časovém horizontu projektu, který od pilotních zkoušek v roce 2010 nebyl dosud plně implementován. Další často zvažovanou cestou je částečná náhrada chloridu sodného KCl. Příklady nedávných studií sýrů typu mozzarella a feta s obsahem KCl dokladují komplexní vliv zastoupení solí nejenom na chuť, ale také na konzistenci a stabilitu produktu.

Snaha upravit receptury a technologické postupy za účelem snížení obsahu NaCl bez negativního ovlivnění produktu představuje v dnešním konkurenčním prostředí pro výrobce velkou výzvu. O to důležitější se stávají analytické postupy používané pro stanovení obsahu chloridu sodného, sodíku a případně i draslíku v nově formulovaných potravinářských produktech. Spolehlivé analýzy v provozu a laboratorii umožňují zrychlit fázi testování a udržet nově nastavené parametry v deklarovaných nebo smluvně závazných limitech.

Při výběru analytického postupu a přístrojového vybavení pro stanovení obsahu soli je vždy snaha vybalancovat požadavky na kvalitu výsledku (přesnost, pravdivost, reprodukovatelnost) a rychlost/jednoduchost analýzy. Společnost Hanna Instruments je výrobcem analytických přístrojů, které reflektují tyto požadavky provozních a kontrolních laboratorií.

Pro nejrychlejší stanovení obsahu NaCl v lázních a nálevkách je výbornou volbou refraktometr HI96821. Tento digitální refraktometr umožňuje přímo v provozu získat během necelé minuty výsledek, na základě kterého lze odborně zasáhnout do procesu. Robustní vodotěsný přístroj umí obsluhovat i pracovníci bez chemického vzdělání a objektivně změřená hodnota na displeji usnadňuje porovnání s technologickými limity procesu. Cenově dostupný refraktometr se uplatňuje



Obr. 1
Přenosný refraktometr HI96821

například v uzenářství a konzervárnách.

Analýza přímo v provozu je možná také pomocí iontově selektivních elektrod (ISE). Hanna Instruments vyrábí ISE pro stanovení sodíku (Na), chloridů (Cl) i draslíku (K). Nejčas-

těji se využívají sodíkové elektrody v kombinaci s jednoduchým přístrojem HI931102. Tento přenosný ISEmetr na stanovení obsahu NaCl a teploty byl vyvinutý s ohledem na požadavky na snadné zajištění kvality výsledků v HACCP certifikovaných provozech. Rozčlenění do pěti rozsahů zajišťuje přesné výsledky od 0,15 mg/L do 300 g/L NaCl (30% NaCl). Kalibrační roztoky umožňují navázání a ověření metody. Sodíkový ISEmetr HI931102 se uplatňuje například v mlékařských provozech nebo při výrobě omáček.

Nejpřesnější, a tudíž referenční metodu pro stanovení obsahu soli v potravinách představuje argentometrické titrační stanovení obsahu chloridů s definovanou předúpravou vzorku. Automatický titrátor je v každé laboratoři pověřené tímto stanovením skvělým pomocníkem, který umožňuje vylepšit přesnost, pravdivost, reprodukovatelnost a často i rychlost analýzy vzorků. Přesné dávkování i malých objemů titračního činidla umožňuje přesnější stanovení bodů ekvivalence, ale případně i snížení spotřeby činidel. Výhodou programovatelného titrátoru je další využití pro analýzu surovin (např. kyselost mléka), technologické vody (např. tvrdost) a výstupní kontrolu jakosti produktu (např. kyselina askorbová). Moderní potenciometrický titrátor HI902 lze využít pro rychlé rutinní analýzy v provozní laboratoři, kde je důležitá bezchybná dokumentace k výsledkům měření. Protokoly s výsledky lze vytisknout, uložit na USB klíč nebo odeslat do počítače. Univerzálnost a snadné programování poskytují současně prostor pro vývoj nových metod, přičemž HANNA Instruments poskytuje zákazníkům technickou a aplikační podporu.



Obr. 3
Potenciometrický titrátor HI902



Obr. 2
ISEmetr HI931102

V případě zájmu o bližší informace k uvedeným přístrojům prosím navštivte www.hanna-instruments.cz. Po domluvě jsou přístroje k dispozici pro ozkoušení za provozních podmínek.

Ing. Zuzana Prónayová,
Hanna Instruments Czech s. r. o.

www.hanna-instruments.cz

1 http://www.foodhealthdialogue.gov.au/internet/foodandhealth/publishing.nsf/Content/summary_food_categories



ÚSTAV PRO VYŠETŘOVÁNÍ POTRAVIN s. r. o.

Akreditovaná zkušební laboratoř č. 1164



Ústav pro vyšetřování potravin
je moderní pracoviště provádějící
laboratorní vyšetření a analýzy
zdravotní nezávadnosti surovin a potravin
živočišného i rostlinného původu
dle evropské normy
ČSN EN ISO/IEC 17025:2005.

NABÍZÍME:

- senzorické zkoušení potravin
- mikrobiologické a chemické rozboru potravin, surovin, vod a krmiv
- laboratorní kontrolu hygieny prostředí
- poradenskou činnost
- množstevní slevy dle rozsahu zakázek



K Hrnčírům 25, Praha 4 - Šeberov, 149 00
E-mail: uvp.praha@seznam.cz
Tel.: 261 910 023
Mob.: 603 446 049
www.uvp-praha.cz

POEX

BEZLEPKOVÁ NOVINKA



Peřinky s čokoládovou příchutí
Peřinky s vanilkovou příchutí

150 g



Crispy pillows firmy POEX Velké Meziříčí, a. s. jsou momentálně jedinečným výrobkem na českém trhu. Jedná se o produkt tenkostěnné koextruzní technologie. Nová receptura byla vyvinuta tak, aby korpus peřinek byl tenčí, křehčí, jemnější a křupavější. Peřinky nejsou již tak tvrdé a hrubé, jako cereálie dřív bývaly. Uvnitř peřinek nenajdete nadbytečné množství náplně a to peřinky činí zdravějšími z důvodu nižšího obsahu tuku a cukru.

Velkým pozitivem je variabilita použití – peřinky jsou vhodné jako vydatná snídaně, praktická svačina do školy nebo rychlý snack na cesty či do práce. Hodí se také jako zdravější „něco na zub“, k televizi či jako pohoštění pro návštěvu. Zákazníci uvítají praktické snackové balení, které nezabere příliš mnoho místa. Dalším přínosem je bezpochyby jednoduchost přípravy – zvládnou ji i samy děti. V dnešní uspěchané době mnozí jistě ocení také časovou nenáročnost. Moderní design obalu je nejen atraktivní, ale průhled sáčku zákazníkům také zaručuje, že hned vidí vybraný výrobek a nekupují zájce v pytli.

www.poex.cz



POEX a bezlepkka

Není tomu tak dlouho, co neměla většina z nás ještě ani tušení, co to vlastně celiakie je a co taková bezlepkková dieta obnáší. Bezlepkové výrobky museli celiaci hledat jako jehlu v kupce sena. To se však v posledních několika letech radikálně změnilo. Stejně jako rapidně přibýlo celiaků, začalo přibývat i bezlepkových výrobků, a to nejen ve specializovaných obchodech se zdravou výživou a lékárnách, ale i v běžných obchodech s potravinami a v řetězcích.

Poptávka po bezlepkových výrobcích neustále roste, a to bohužel z toho důvodu, že celiakie je diagnostikována u stále většího počtu lidí. Přesto, že se situace na českém trhu pro celiaky markantně zlepšila, kvalitních bezlepkových výrobků je pořád nedostatek. Lidé trpící celiakií a dalšími onemocněními vyžadujícími bezlepkovou dietu jsou tak většinou odkázáni pouze na základní potraviny, které jsou nejčastěji vyráběny zahraničními firmami, což se samozřejmě odráží v ceně výrobků.

Proto se v poslední době POEX Velké Meziříčí, a. s. věnuje čím dál více bezlepkové výrobě. Jsme česká firma s dlouholetými zkušenostmi. Nezavadností bezlepkových výrobků se u nás zabývají profesionální pracovníci. Neustále sledujeme často se měnící požadavky legislativy na označování bezlepkových výrobků a značení průběžně aktualizujeme a zajišťujeme tak našim zákazníkům řádnou informovanost. Dbáme na vysokou kvalitu našich výrobků a zároveň chceme zákazníkům nabídnout tyto produkty za přijatelné tuzemské ceny. K výrobě bezlepkových výrobků používáme výhradně kvalitní suroviny od prověřených dodavatelů. Dodržování hygienických předpisů a mezinárodních standardů je pro nás samozřejmostí. Pravidelně podstupujeme audity a testujeme naše výrobky v akreditovaných laboratořích. Důkazem dosažení předepsaných požadavků a limitů jsou certifikáty kvality, které jsme získali – IFC, BRC, ISO 22000, ISO 14001 a OHSAS 18001.

Začátky firmy POEX Velké Meziříčí, a. s. sahají do roku 1993, kdy mezi hlavní obchodní aktivity Poexu patřilo balení potravin a výroba extrudovaných a ko-extrudovaných cereálií a snacků. V roce 1998 rozšířila společnost své portfolio o výrobu dražovaných produktů, jako např. ořechy a sušené ovoce v čokoládě a různých polevách. Obchodní činnost je zaměřena především na velké obchodní řetězce, na maloobchodní prodej, zahraniční prodej a v neposlední řadě na výrobní spolupráci s významnými výrobci potravin v České republice. Dnes zaměstnává POEX 230 zaměstnanců a je rozdělen do pěti typů výroby:

- dražování suchých a skořápkových plodů,
- výroba extrudovaných a ko-extrudovaných snídanových cereálií,
- výroba extrudovaných křupavých chlebů a snacků,
- balení,
- reklamní předměty.



Nabídka bezlepkových výrobků firmy POEX:

- Crispy pillows s čokoládovou příchutí
- Crispy pillows s vanilkovou příchutí
- Křehký plátek kukuřičný
- Křehký plátek kukuřičný se sýrem
- Crispy bread rajče + bazalka
- Crispy bread česnek + cibule
- Bimbo natural/ Bimbo bez soli
- Perličky ovocné/ Perličky ovocné sladké

Tyto výrobky si můžete zakoupit na našem e-shopu na

www.poex.cz/eshop.

Dalo by se říci, že nabídka bezlepkových výrobků v České republice je dnes stále ještě „pole neorané“. Mohli bychom jmenovat celou řadu výrobků, které v bezlepkové formě na trhu doposud chybí – slané snacky k posezení s přáteli, instantní pokrmy pro pracující, které nevyžadují delší přípravu, potraviny svačinového typu, které by na dovolené nezabíraly polovinu kufru, jednorpcová balení svačinek pro děti do školy, jídlo „pro chlapy“, které by nechutnalo jako výživa pro kojence...

Celiakie s sebou často nese také další přidružené potíže, jako např. nesnášenlivost laktózy, cukrovku apod. A právě proto naše firma věnuje podstatnou část svého vývoje výrobkům šitým na míru potřebám zákazníků. Připravujeme pro vás spoustu nových bezlepkových výrobků a již nyní se můžete těšit na jejich rozšířenou nabídku. Hledejte v obchodech logo firmy POEX Velké Meziříčí, a. s. a najdete kvalitní bezlepkové produkty české výroby za ceny, které se budou vaší peněženke líbit.

POEX Velké Meziříčí, a. s.

POEX

Infračervená spektroskopie a její využití v potravinářství

MVDr. IVAN KADLEC

Spektroskopické metody se zakládají na interakci záření s hmotou, zejména tedy různé pohltivosti látek (absorpci) nebo jejich schopnosti vyzařovat (emitovat) světlo pro různé vlnové délky. Infračerveným zářením je elektromagnetické záření v rozsahu dále uvedených vlnových délek. Dle aspektu různých vlnových délek, tedy typu záření, rozlišujeme především infračervenou, viditelnou a ultrafialovou spektroskopii.

Z hlediska rozboru kvality potravin, krmiv a surovin pro jejich výrobu a tohoto pojednání nás zajímají především rozboru v infračervené oblasti. V poslední době pak zejména rozboru v IR oblasti využívající Fourierova efektu (Fourierovy transformace) založené na matematické transformaci interferogramu, tj. závislosti intenzity signálu vystupujícího z interferometru na dráhovém rozdílu paprsků.

Základní fyzikální vlastnosti látek je, že mohou absorbovat či emitovat záření specifických vlnových délek. Neexistují dvě chemicky odlišné látky, které by emitovaly či absorbovaly stejné emisní či absorpční spektrum.



Infračervenou oblast rozdělujeme na:

- a/ blízkou infračervenou oblast 13000–4000 cm⁻¹ NIR
- b/ střední infračervenou oblast 4000–200 cm⁻¹ MIR
- c/ vzdálenou střední oblast 200–10 cm⁻¹ FIR

Nejvyužívanější oblastí je střední infračervená oblast. V současné době nabývá stále většího významu Fourierova transformace, a to i v oblasti NIR, a to zejména pro svou vysokou přesnost.

Analytickým výstupem je infračervené spektrum, které je grafickým znázorněním funkční závislosti energie na vlnové délce dopadajícího záření vyjádřené v procentech transmittance (T), propustnosti záření, které prošlo vzorkem, nebo jednotkách absorpce (A), dle typu přístrojů využívajících principu transmise či reflektance (odrazu záření) a absorpce. IR spektrometrií je možno měřit vzorky všech skupenství, tj. kapalného, pevného i plynného.

V současné době existuje na našem trhu široká nabídka jednotlivých výrobců a jejich distributorů.

Analýzy



Obr. 1 Moderní analyzátor Infraxact

První červené infraanalyzátoři se dostaly na náš trh již před více než 50 lety. Jednalo se především o analyzátoři vlhkosti, respektive sušiny, jednoúčelové analyzátoři obsahu tuku a bílkovin. Příkladem mohou být analyzátoři Grainspec, Milkotester, Promilk a další. Byly zaváděny především v obilnářství a mlékárenství při kontrole užitkovosti dojníc. Jednalo se především o přístroje firmy FOSS, dá se říci pionýra v této oblasti, která je považována díky svému trvalému výzkumu a zavádění novinek a nových typů přístrojů za jednu z předních firem. Firma FOSS samozřejmě nezůstala osamocena, následovala ji řada dalších firem a dnes je v této oblasti na našem, i když poměrně malém trhu obrovská konkurence. Je možno jmenovat, vedle firmy FOSS, zejména firmy Perten Instruments AB, DSM Food specialitis, Delta Instruments, Bentley Instruments, Thermo Scientific, BUCHI, Bruins Instruments, Brucker Optics a jejich výhradní distributory jako Milcom servis a. s., OK servis Biopro, NOACK ČR, Bentley Czech, Nicolet CZ, Donau Lab, Mezos a další.

Přelomové období ve využití IR analýz znamenal v 80. letech rozvoj centralizovaného hodnocení mléka pro účely jeho zpeněžování a kontrolu užitkovosti dojníc. Umožnil to vývoj vysokokapacitních přístrojů řady Combi-Foss pro hodnocení obsahových složek mléka a somatických buněk v mléce s kapacitou rozborů až 600 vzorků za hodinu.

Zavedení průtokové cytometrie pak umožnilo i analýzy celkového počtu mikroorganismů v syrovém mléce.

Centralizace se uplatnila nejen v oblasti mléka, ale i vína a dalších oborů. Rozšiřující se využívání analýz v blízké



Obr. 2 CombiFoss

IR oblasti s následným využitím FTIR přístrojů využívajících Fourierovy transformace pak umožnilo vývoj přístrojů s vyšší přesností a nasazení do praxe prakticky do všech oborů potravinářství, krmivářství a surovin jak rostlinného, tak živočišného původu.

Na druhé straně centralizace hodnocení a zvyšující se kapacity si vyžádaly i vývoj nových nízkokapacitních přístrojů, dokonce i přenosných, zejména v obilnářství, s postačující přesností a nižší cenou pro operativní zásahy nejen v kvalitě výrobků, ale i jejich standardizaci a ekonomiku sklizně a výroby.

Z hlediska výrobní strategie firem jsou vyráběny a dodávány přístroje univerzální a přístroje specializované nejen pro jednotlivé obory, ale i jednotlivé produkty, a to až již z hlediska skupenství (pro tekuté, pevné, práškovité, pastovité atd. produkty), ale i jednotlivé druhy výrobků potravin, krmiv a surovin. Jejich předností je i dodávka hotových kalibrací, které není již třeba vyvíjet na místě dodávky. Jedná se o přístroje **plug and play** (zapoj a pracuj).



Obr. 3 FoodScan Dairy

Špičkové firmy využívají pro své specializované přístroje nejen optimální oblast infračervené oblasti, ale zvažují i vhodnost FTIR technologie tak, aby pro daný druh výrobků byla vždy zvolena optimální technologie, včetně přípravy vzorků. To je důvod, proč ve většině závodů ve vyspělých zemích je využíváno vždy více specializovaných přístrojů.

Další vývoj v analýze potravin vede k:

- zavádění rychlých metod v laboratořích v souladu s výrobními požadavky během výrobních procesů se schopností rychlé reakce a výsledků v potřebném čase a intervalu mezi laboratoří a výrobním personálem, a zejména zavádění nových rychlých metod přímo do linek výrobních procesů redukujících čas analýz a zvýšení frekvence získávání výsledků analýz proti laboratorním off-line analýzám
- používání pomalých klasických metod pouze pro zpětnou verifikaci, kdy výrobek je již vyroben, zabalen a někdy již i v distribuci.

I rychlé metody aplikované v laboratořích mají jisté zdržení.

Proto jsou zaváděny:

- **in-line, on-line, at-line systémy a přístroje** a moderní a jednoduchá softwarová řešení včetně navazující automatizace laboratorních prací a zpracování dat.

Zejména in-line a on-line analýzy prakticky eliminují časové zdržení a mohou být prováděny ve větší frekvenci než off-line analýzy požadované na laboratořích. Automatickou transformací do řízení výroby je docilováno plné optimalizace výroby.



Obr. 4 In-line přístroj pro výrobu mouky

Aplikace jednotlivých typů přístrojů:

- **in-line** – přímo ve výrobní lince se nachází průtoková cela nebo čidlo,
- **on-line** – přímo ve výrobní lince, ale přístroj je umístěn mimo linku a do přístroje přichází produkt odbočkou (by pass),
- **at-line** – mimo linku, přístroj je umístěn přímo v provozu.

Tyto nové formy kontroly poskytují obrovský profit:

- růstem produkčních zisků a úsporou energie,
- rychlým tokem výroby bez přerušení pro standardizaci,
- zajištěním dokumentace výroby,
- lepší shodou výroby,
- redukcí potřeb nových holdingových kapacit,
- laboratorními a energetickými úsporami.

Jak jsem již výše uvedl, IR spektrometrie je využívána prakticky ve všech oborech potravinářství, tedy v kontrole mléka, masa, vína, piva a dalších nápojů, obilovin a zrnin, tuků a olejů, cukrovin, salátových dressingů a koření a dalších výrobků těchto oborů.

Své místo nachází i v krmivářství, kontrole zemědělské výroby, vody a půdy. Druhý analýz a kalibrací pro tyto analýzy nabízí špičkové firmy nepřehledné množství, tedy nejen vody a sušiny, obsahových látek jako tuku, bílkovin atd. pro standardizaci výrobků a kontrolu kvality, ale i různých kyselin, etanolu, metanolu, nitritů a nitrátů, indikátorů změn kvality, soli a dalších specializovaných parametrů a požadavků na výrobu a kvalitu dle jednotlivých oborů. Pro každý obor by bylo možno napsat samostatnou informaci.

Po zabezpečení standardizace a požadované kvality nejen dle naší legislativy, někdy i přísnější, než je legislativa členských zemí EU, se požadavky budou stále více orientovat na takové parametry, které budou přispívat k ekonomice výroby v celém výrobním procesu daného oboru od suroviny přes zpracování až ke spotřebiteli a ekologické výrobě, a to v duchu hesla **Z pole až na stůl**. Mé celoživotní zkušenosti říkají, že bez stálého tlaku na kvalitu na jedné straně a finančních stimulů na její zvyšování na straně druhé dochází po docílení limitů kvality ke stagnaci. Příkladem může být syrové kravské mléko. Poměrně rychle jsme se dostali na kvalitu požadovanou limity EU a naší legislativy již začátkem 90. let a od té doby se s nevýznamnými rozdíly pohybujeme na dosažené úrovni. Dá se konstatovat, že jsme i sledování řady znaků, které jsme hodnotili např. u výběrového mléka,

dokonce většinou opustili, i když laboratoře příslušné parametry nabízí. Stagnaci můžeme pozorovat zejména u počtu somatických buněk, indikátoru zánětů mléčné žlázy dojníc a subklinických mastitid majících výrazný dopad na ekonomiku výroby mléka.

Nemohu se nezmínit v oblasti novinek a analýz zejména o analýzách pro management stáda a ekologickou výrobu mléka. Již poměrně delší dobu jsou výrobcům a zpracovatelům mléka nabízeny analýzy močovin a kyseliny citronové k posouzení stavu bílkovinného a glycidového metabolismu dojníc, nově pak špičkoví výrobci nabízí i stanovení ketolátek v mléce. Dostatečnou přesnost jejich stanovení umožnily nové technologie, zejména FTIR technologie. Výsledky uvedených analýz dávají výrobcům mléka možnost okamžitých operativních opatření ve výrobě mléka, zpracovatelům pak rychlou informaci o kvalitě mléka a jeho technologické využitelnosti.

Naprostou a poslední novinkou jsou analýzy pro stanovení mastných kyselin v mléce. Delší dobu se již stanovují volné mastné kyseliny jako kvalitativní ukazatel ukazující na lipolýzu mléka, s tím souvisí i případný vyšší počet psychrotrfních mikroorganismů, negativní ovlivnění chutě, dopad na výrobu a trvanlivost atd.

Zcela nová a u nás zatím nevyužívaná je možnost analýz nasycených, nenasycených, trans mastných kyselin a jejich dalších skupin, včetně jednotlivých druhů kyselin. Cílem by měla být výroba mléka s optimálním podílem jednotlivých mastných kyselin, na základě úpravy krmných dávek dojníc a zvyšování jejich užitkovosti a zvyšování ekologické kvality mléka a snižování emisí skleníkových plynů. Názory na to, kdo je největším producentem skleníkových plynů (zejména metanu) se různí, ale v každém případě skot je jedním z nich. V nedávné době např. i televizní šot upozornil na knížku o meteorismu neboli flatulenci a skleníkových plynech (autor hovořil přímo o prdech) a jejich produkci lidskou populací.



Obr. 5 Jen to zapálit

Analýzy mastných kyselin bohužel u nás nejsou zatím využívány právě pro nedostatek ekonomických stimulů, jak jsem výše uvedl. Mlékaři na ceně nepřidají a bez toho zemědělci nebudou investovat. Začarovaný kruh stále funguje, nejen v oblasti mléka.

Proč nás mléčný tuk a mastné kyseliny zajímají?

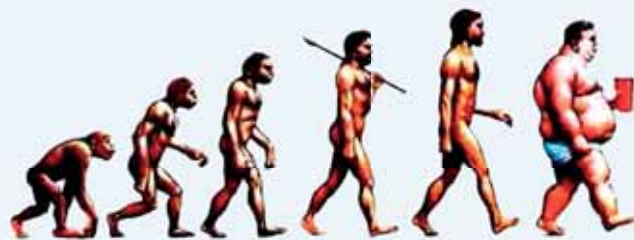
Jejich spektrum:

– Je charakteristické nejen pro jednotlivé rostlinné či živočišné tuky, ale i pro kvalitu a technologii mlékárenského zpracování. Se vzrůstem obsahu C 18 : 1/C 16 : 1 se

např. zlepšuje rozstíratelnost másla, se vzrůstem obsahu C 18 : 1/C 16 : 1 a C 18 : 3 n-3 se zlepšuje kvalita sýrů, s dalšími chutí a vůně atd.

- **Některé mastné kyseliny nejsou kravami syntetizovány, ale musí být přidány krmivem,** zejména materiály s bohatým obsahem omega-3 mastných kyselin, obsah a složení mastných kyselin je v korelaci se zdravím krav, plodností a výsledkem inseminací, ovlivňuje bachorové pH.
- Složení a profil mastných kyselin ovlivňuje produkci skleníkových plynů.

Mléčný tuk a jeho složení má i svoje zdravotní aspekty, ale to bych nosil vodu do rybníka.



Obr. 6 Tak jsme se zatím vyvíjeli.

Řízenou výživou můžeme ovlivňovat obsah mastných kyselin a zvyšovat podíl např. nenasycených, omega mastných kyselin a dalších. Dostává se nám do rukou i možnost snižování produkce skleníkových plynů. Se stoupající užitkovostí krav a spotřebou krmiv s vyšším obsahem sacharidů dochází ke snižování produkce metanu na 1 litr vyrobeného mléka. Dle obsahu mastných kyselin můžeme usuzovat i na formy porušení mléka jinými formami mlék, rostlinných tuků atd.

Jedna z teorií snad bláznivých či pravdivých říká, že brontosauři vyhynuli i díky vysoké produkci skleníkových plynů.



Lidé, chraňte nás i sebe.

Věřím, že v brzké době budou dodávány i spolehlivé IR přístroje pro typizaci mikroorganismů, což opět umožňuje FTIR spektroskopie na základě charakteristických spekter jednotlivých druhů mikroorganismů.

Kvalita přístrojů a poskytovaných služeb

Obecně je možno konstatovat, že IR přístroje jsou dodávány ve velmi dobré kvalitě. Výrobci i distributoři splňují příslušné požadavky kladené jak EU, tak tuzemskou legislativou, zákazníkovi předávají příslušné ISO certifikáty kvality, prohlášení o shodě na technické požadavky s příslušnou labelací přístrojů a další požadované obchodní dokumenty.

Distributoři zajišťují záruční i pozáruční servis, preventivní prohlídky, v případě požadavků zákazníka i validaci přístrojů, úpravy či vývoj kalibrací atd. Zároveň je zajišťován i referenční materiál a z tuzemských či zahraničních pracovišť a organizovány mezilaboratorní a kruhové testy. Nadnárodní firmy si často zajišťují i kontakt na vlastní pracoviště s master přístroji a vlastními kalibracemi. Příslušné programy výrobců



Obr. 7 Příprava referenčních vzorků ve VÚM Praha

mohou v případě zájmu zákazníka poskytovat v rámci servisu i vzdálenou softwarovou podporu. Pokud jsou přístroje používány jako obchodní měřidla, zejména u obilí, jsou certifikovány u Českého normalizačního institutu a pravidelně ověřovány.

Jednou z rozhodujících činností úspěšného prodeje IR analyzátorů je právě šíře poskytovaných služeb a činnost a orientace jednotlivých distributorů a jejich pracovníků-prodejců pro jednotlivé obory, znalost technologických postupů výroby a možností nasazení přístrojů ke zvýšení nejen kvality výrobků, ale celé ekonomiky, počínaje výrobou surovin, jejich zpracováním a prodejem výrobků. Ta se stává rozhodující nejen v soutěži zpracovatelů o konečného zákazníka, ale v ekonomické úspěšnosti a dalším rozvoji firmy a celého oboru, zejména v dnešní komplikované době.



Přesné analytické řešení pro zajištění kvality

potravinářských produktů



FoodScan



MilcoScan FT1



OenoFoss



Dodavatel:
MILCOM servis a.s.,
Hostivařská 56/538, Praha 10

www.milcom.cz

ČERSTVÉ SMETANOVÉ SÝRY Z OLEŠNICE

jsou vyráběny tradičním způsobem
z nejvyššího mléka



Mlékárna Olešnice, RMD
člen skupiny Interlacto, www.mleko.cz

Specifická veřejnoprávní ochrana odběratelsko-dodavatelských vztahů ve Velké Británii

Mgr. ANDREA POKORNÁ¹



V minulém roce jsem v Potravinářské Revue publikovala články, jejichž cílem bylo přiblížit zahraniční právní úpravy regulující vztahy mezi odběrateli a dodavateli, které jsou v České republice upravené zákonem č. 395/2009 Sb., o významné tržní síle při prodeji zemědělských a potravinářských produktů a jejím zneužití. Na závěr této minisérie článků se budu zabývat právní úpravou ve Velké Británii, která v současné době stojí před završením dlouholeté snahy o zavedení účinné regulace této oblasti, a to schválením zákona o zřízení Rozhodce pro potravinářský kodex (the Groceries Code Adjudicator), jemuž bude svěřen dohled nad Kodexem praxe při dodávkách potravinářského zboží (the Groceries Supply Code of Practice) a jeho vymáhání.

Počátky a vývoj právní úpravy

V roce 1999 až 2000 uskutečnil britský soutěžní orgán – Soutěžní Komise (the Competition Commission) – šetření trhu

s potravinářským zbožím a zbožím denní spotřeby v reakci na situaci na konci devadesátých let, kdy byly ceny mnoha spotřebního zboží veřejností vnímány jako vysoké ve srovnání se srovnatelnými státy EU a USA a současně byly kritizovány zisky britských potravinářských maloobchodních řetězců. Jedním z výsledků šetření bylo zjištění, že největší maloobchodní řetězce používají ve vztahu ke svým dodavatelům některé praktiky, které jsou proti veřejnému zájmu. Toto zjištění vedlo k tomu, že v roce 2001 byl přijat tzv. Kodex praxe pro supermarket (the Supermarket Code of Practices), který reguloval vztahy mezi hlavními potravinářskými maloobchodními řetězci² a jejich dodavateli.

V průběhu dalších let pokračoval nárůst stížností ze strany dodavatelů a malých obchodníků na zneužívání tržní síly maloobchodníků a byly podávány námitky k účinnosti Kodexu. Na základě zjištění, že na trhu dodávek potravinářského zboží a zboží denní spotřeby maloobchodníkům existují určité faktory, které mohou bránit, omezovat nebo narušovat soutěž, zahájila Soutěžní Komise v květnu 2006 další šetření. Výsledkem tohoto šetření, dokončeného v dubnu 2008, byl závěr Soutěžní Komise, že existuje řada faktorů majících negativní účinky na soutěž a mezi nimi také některé praktiky maloobchodníků vůči dodavatelům, které mohou vést k negativním dopadům na spotřebitele spočívající zejména v nižší kvalitě produktů a poklesu jejich inovací. Jako součást doporučení k nápravě Soutěžní Komise navrhla posílení a rozšíření Kodexu praxe pro supermarket, jehož dodržování a vynucování bude svěřeno nezávislému ombudsmanovi.

Kodex praxe při dodávkách potravinářského zboží

Nová právní úprava pro odběratelsko-dodavatelské vztahy v oblasti obchodování s potravinářským zbožím a zbožím denní spotřeby³ byla do právního řádu Velké Británie zakotvena nařízením z roku 2009 – Groceries (Supply Chain Practices) Market Investigation Order 2009 (Nařízení), které vstoupilo v účinnost 4. února 2010. Součástí tohoto Nařízení je tzv. Kodex praxe při dodávkách potravinářského zboží (the Groceries Supply Code of Practice)⁴, který vychází z původního Kodexu praxe z roku 2001. Tímto aktem byla realizována doporučení Soutěžní Komise, která vyplynula z výsledků šetření realizovaného v letech 2006 až 2008.

Nařízením ukládá maloobchodníkům s obratem nad 1 mld. £ maloobchodního prodeje potravinářského zboží za předchozí finanční rok ve Velké Británii povinnost zahrnout do smluv s dodavateli Kodex praxe při dodávkách potravinářského zboží obsažený v příloze č. 1 tohoto Nařízení. V příloze č. 2 Nařízení jsou pak vyjmenováni maloobchodníci, na které se Nařízení vztahuje ke dni jeho vstupu v účinnost.⁵ Další maloobchodníci spadající pod působnost tohoto nařízení budou určováni soutěžním a spotřebitelským orgánem

- 1 Článek vyjadřuje pouze osobní názory autorky a neprezentuje oficiální názory Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže, na kterém autorka v současné době působí jako právnický Odbor kontrolu tržní síly.
- 2 Asda, Morrisons, Sainsbury's a Tesco
- 3 V textu souhrnně označované jako potravinářské zboží; jedná se o potraviny, nápoje, čisticí prostředky, toaletní a domácí potřeby a krmivo pro domácí zvířata a nezahrnuje pohonné hmoty, oděvy, potřeby pro kutily, finanční služby, farmaceutika, noviny, časopisy, pohlednice, CD a DVD, video a zvukové nahrávky, hračky, rostliny, květiny, parfumerii, kosmetiku, elektrické přístroje, kuchyňské vybavení, zahradní vybavení, knihy, tabák a tabákové produkty.
- 4 viz The groceries (supply chain practices) market investigation order 2009 [online]. 2009 [cit. 2013-03-06]. Dostupné z: http://www.competition-commission.org.uk/assets/competitioncommission/docs/pdf/inquiry/ref2006/grocery/pdf/notice_of_intention_to_make_order_gscop
- 5 Asda Stores Limited, Co-operative Group (CWS) Limited, Marks & Spencer plc, Wm Morrison Supermarkets plc, J Sainsbury plc, Somerfield plc, Tesco plc, Waitrose Limited, Aldi Stores Limited, Iceland Foods Limited, Lidl UK GmbH

– the Office of Fair Trading (OFT), pokud dosáhnou výše uvedené zákonné hranice obratu.

Maloobchodníci jsou dále povinni poskytovat informace dodavatelům, zejména musí zajistit, aby dodavatelé měli písemné kopie dodavatelské smlouvy a veškeré následné a související smlouvy, a všechny ústní dohody musí být písemně potvrzeny maloobchodníkem do 3 pracovních dnů od učinění dohody.

Ve vztahu k OFT mají maloobchodníci povinnost poskytovat určité informace za účelem monitoringu a dohledu nad dodržováním povinností dle Nařízení.

Maloobchodníci mají také řadu povinností vztahujících se k samotnému Kodexu, zejména jsou povinni vyškolit své zaměstnance ohledně Kodexu a jmenovat speciálního úředníka ve věci dodržování Kodexu nezávislého na nákupním týmu, jenž bude kontaktním místem pro dodavatele a orgány veřejné správy. Úkolem tohoto úředníka je také zpracovat výroční zprávu pro OFT, jejímž obsahem je popis případů porušení Kodexu a řešených sporů mezi maloobchodníkem a jeho dodavateli.

Nařízení obsahuje rovněž postup řešení sporů mezi maloobchodníkem a dodavatelem.

Kodex praxe při dodávkách potravinářského zboží je založen na principu férového obchodování zavazujícího maloobchodníky. Zdůrazňuje nezbytnost jistoty mezi dodavateli týkající se rizik a nákladů obchodování, zejména ve vztahu k výrobě dodávaného zboží (např. množství výrobků) a dodacím a platebním podmínkám (např. platební lhůty). Tento princip je základem pro interpretaci všech ustanovení Kodexu.

V části 3 Kodexu jsou obsažena ustanovení týkající se změn dodavatelských smluv a dodacích podmínek. Maloobchodník nesmí zpětně změnit žádnou dodavatelskou smlouvu a nesmí požadovat souhlas dodavatele se zpětnými změnami dodavatelské smlouvy. Maloobchodník může upravit podmínky dodávky, které mají zpětný účinek, pouze pokud dodavatelská smlouva jasně a jednoznačně umožňuje upravit dodací podmínky, pokud nastanou specifické změny okolností (nezávislých na vůli maloobchodníka), a současně obsahuje podrobná pravidla, jakým způsobem lze tuto úpravu dodacích podmínek provést.

V důvodové zprávě k Nařízení jsou uvedeny příklady aplikace ustanovení o zpětné změně smluv. Jako příklad zakázané zpětné změny smlouvy je popsána situace, kdy se maloobchodník dohodne s dodavatelem, že od něho nakoupí určitý objem produkce a učiní objednávku. Před dodáním zboží se maloobchodník rozhodne, že chce uskutečnit na tuto dodávku propagační akci, a požaduje po dodavateli, aby se podílel na jejím financování. Po dodání zboží pak maloobchodník neprodá významnou část této dodávky z důvodu náhlé změny ve spotřebitelské poptávce. Maloobchodník tudíž sníží cenu, kterou zaplatí dodavateli za dodané zboží, aby si kompenzoval ztrátu zisku z poklesu prodeje. V tomto příkladu existovala jednoznačná dohoda o dodávce zboží a její následné změny, jak ve vztahu k financování propagace ze strany dodavatele, tak snížení nákupní ceny, jsou považovány za zpětné změny dodavatelské smlouvy.

Příkladem možné změny dodavatelských podmínek je situace, kdy dodavatel sezonních výrobků není z důvodu nepředvídaných povětrnostních podmínek schopen dodat zboží tak, jak bylo specifikováno ve smlouvě. Maloobchodník

a dodavatel se mohou dohodnout, že maloobchodník akceptuje zboží, které neodpovídá podmínkám ve smlouvě, ale za nižší cenu, než bylo původně dohodnuto. Taková změna podmínek není považována za retroaktivní.

Maloobchodník nesmí také požadovat významné změny postupů dodavatelského řetězce bez písemného vyrozumění dodavatele, nebo musí plně nahradit škodu, která vznikla dodavateli z důvodu, že maloobchodník takto neučinil.

Část 4 Kodexu upravuje minimální standard ve vztahu k cenám a platebním podmínkám. Maloobchodníci jsou povinni platit za dodané zboží dodavatelům v přiměřené době po vystavení faktury dodavatele. V důvodové zprávě je pak uveden odkaz na Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2000/35/ES ze dne 29. června 2000, o postupu proti opožděným platbám v obchodních transakcích⁶, podle níž jsou v případě nesjednání lhůty splatnosti považovány za pozdní platby, které nejsou uskutečněny do 30 dní od obdržení příslušné faktury. Maloobchodník nesmí požadovat od dodavatele, aby se finančně podílel na nákladech souvisejících s marketingem, pokud příspěvek dodavatele nebyl předem dohodnut v dodavatelské smlouvě. Je však zakázáno, aby dodavatel byl zodpovědný a hradil maloobchodníkovi ztrátu zboží, které je v jeho prostorách, a takto nesmí být dohodnuto ani předem. Dále maloobchodník nesmí požadovat po dodavateli platby za zboží, které se stalo vadným po jeho dodání v prostorách maloobchodníka, pokud k tomu nedošlo z důvodu chyby nebo nedbalosti dodavatele. Vedle toho je také možné se předem dohodnout v dodavatelské smlouvě, zda a jakým způsobem se bude dodavatel podílet na těchto nákladech z jiných důvodů. Pokud se týká plateb za možnost dodávat zboží maloobchodníkovi, je zakázáno požadovat po dodavateli platbu jako podmínku zalistování nebo doplnění sortimentu. Výjimka existuje pro případy, kdy jsou takové platby spojeny s propagací, a dále pro novinky (nebyly v sortimentu během předcházejících 365 dní v 25 % nebo ve více obchodech), současně však musí odrážet rizika, která jsou s tímto pro maloobchodníka spojená. Maloobchodník je také povinen kompenzovat dodavateli za určitých podmínek chybné prognózy vzájemného obchodu. Maloobchodník nesmí dále požadovat po dodavateli, aby dodal zboží od třetí strany za účelem zisku pro maloobchodníka.

Část 5 Kodexu se týká povinností maloobchodníka v souvislosti s propagací. Maloobchodníkovi je zakázáno požadovat po dodavateli platby za lepší umístění zboží nebo rozšíření místa v regále; výjimkou je případ, kdy tyto platby souvisejí s propagací. Rovněž je zde obsažen zákaz, aby maloobchodník požadoval po dodavateli, aby z „převážné části“ hradili náklady propagace, přičemž každá taková propagace může být uskutečněna pouze po předchozím vyrozumění dodavatele. Důvodová zpráva uvádí, že převážnou částí nákladů hrazených dodavatelem se rozumí více než polovina nákladů propagace. Současně však platí, že maloobchodník nesmí požadovat, aby se dodavatel podílel na propagaci v případě, že by šlo o zpětnou změnu dodavatelské smlouvy. Maloobchodník má rovněž povinnost zajistit, aby v propagační akci bylo objednáno takové množství zboží, které pokryje očekávané prodeje. V opačném případě je maloobchodník povinen nahradit dodavateli ztrátu, která mu vznikne tím, že zboží bylo prodáno za vyšší nepromoční cenu, ačkoliv bylo nakoupeno za cenu promoční.

V části 6 Kodexu jsou obsaženy další povinnosti maloobchodníků. Je zakázáno, aby maloobchodník požadoval

6 Tato směrnice byla nahrazena novou Směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2011/7/EU ze dne 16. února 2011, o postupu proti opožděným platbám v obchodních transakcích.



po dodavateli, aby platil náklady související s vyřízením spotřebitelských stížností, pokud nejsou splněny určité specifikované podmínky. Dále jsou v této části stanoveny povinnosti maloobchodníka v souvislosti s vylistováním dodavatele. Maloobchodník může vypovědět dodavatelskou smlouvu pouze na základě skutečných obchodních důvodů, což není dáno, např. pokud je dodavatel vylistován z důvodu, že vykonával svá práva dle Kodexu. Kodex stanovuje závazný postup předcházející vylistování dodavatele, a to zejména povinnost vyrozumět v přiměřené lhůtě dodavatele o svém rozhodnutí o vylistování. Lhůta se odvíjí od vynaložených investic a nákladů učiněných dodavatelem za účelem dosažení požadavků dodavatelské smlouvy a poskytuje dodavateli dostatečnou dobu, aby mohl vykonat své právo toto rozhodnutí přezkoumat v rámci interních postupů mezi dodavatelem a hlavním nákupčím maloobchodníka a prodiskutovat takové rozhodnutí se speciálním úředníkem maloobchodníka pro dodržování Kodexu.

Platí, že maloobchodník porušuje zákaz požadovat po dodavateli plnění konkrétně vymezená v jednotlivých částech Kodexu, pokud dodavatel dobrovolně nesouhlasí s jeho požadavky na základě běžného obchodního tlaku, tj. objektivně oprávněným a transparentním způsobem a bez nátlaku. Důkazní břemeno leží na maloobchodníkovi, který je povinen prokázat, že tento zákaz neporušil.

Rozhodce pro potravinářský Kodex

Návrh Soutěžní Komise na zřízení ombudsmana, který bude dozorovým orgánem nad Kodexem, obsahoval dva možné způsoby, jakým tento záměr realizovat. Prvním způsobem bylo ustavení ombudsmana prostřednictvím právně závazných závazků učiněných potravinářskými maloobchodníky. V případě, že by se ukázalo, že tento způsob není realizovatelný, byl doporučen druhý způsob, a to přijetí nezbytných kroků ke zřízení tohoto orgánu státem. V srpnu 2009 Soutěžní Komise doporučila, aby byl tento orgán ustaven zákonem, neboť se prokázalo, že dobrovolná dohoda s maloobchodníky není možná. V květnu 2010 nová britská vláda oznámila, že ombudsman bude zřízen v rámci soutěžního a spotřebitelského orgánu OFT, a v srpnu 2010 publikovala zprávu ke konzultacím o zřízení tohoto orgánu. V tomto dokumentu vláda uvedla, že považuje zřízení takového orgánu za nezbytné, zavedla nový název tohoto orgánu – Rozhodce pro potravinářský kodex, a zabývala se zejména otázkami, jakým způsobem tento orgán zřídit a jaké by měl mít pravomoci.

V květnu 2011 byl zveřejněn první návrh zákona o zřízení Rozhodce pro potravinářský kodex. Rozhodci byla tímto návrhem svěřována zejména pravomoc rozhodovat spory

ve vztahu ke Kodexu a provádět šetření o možném porušení Kodexu maloobchodníkem, a to na základě stížností nebo z vlastního podnětu. Výsledkem těchto šetření je publikace zprávy a v případě porušení Kodexu ukládání opatření ve formě doporučení či požadavku, aby maloobchodník zveřejnil informace o výsledcích šetření. Rozhodce je povinen publikovat výroční zprávu a pokyny týkající se šetření a výkladu Kodexu. Návrh obsahoval také požadavek na ochranu identity stěžovatelů, neboť jak bylo zjištěno Soutěžní Komisí, mnoho dodavatelů má obavy z podávání stížností z důvodu možných odvetných opatření ze strany maloobchodníka.

Po zveřejnění návrhu zákona byla zahájena další fáze procesu jeho projednávání (tzv. pre-legislative scrutiny). Do parlamentu byl návrh zákona o zřízení rozhodce předložen v květnu 2012. Nejvíce diskutovanou otázkou při projednávání návrhu bylo, zda rozhodci svěřit pravomoc ukládat pokuty za porušení Kodexu. Původní vládní návrh zákona nepočítal s tímto oprávněním rozhodce, za dostačující považoval navrhované oprávnění vydávat doporučení a požadovat po maloobchodníkovi, aby zveřejnil informace o vyšetřování, kterým bylo zjištěno porušení Kodexu. V průběhu projednávání v parlamentu však v obou komorách bylo vyjádřeno stanovisko, že taková oprávnění rozhodce nejsou dostačující. Vláda zpočátku hájila předložený návrh, dle kterého měla být zakotvena jen možnost v budoucnu přiznat rozhodci i oprávnění ukládat pokuty, pokud by se ukázalo, že pravomoci rozhodce jsou nedostatečné. V prosinci 2012 však změnila své stanovisko a souhlasila, aby návrh zákona byl doplněn o pravomoc rozhodce ukládat pokuty. V současné době je návrh zákona na zřízení Rozhodce v závěrečné fázi legislativního procesu.

Závěr

Jak vyplývá z výše popsaného vývoje právní úpravy vztahů mezi maloobchodníky a jejich dodavateli, příslušné orgány ve Velké Británii na základě provedených šetření a zjištěných skutečností dospěly k závěru, že účinná regulace a dohled nad jejím dodržováním včetně pravomoci dozorového orgánu ukládat peněžní sankce je pro řádné fungování soutěže v této oblasti potřebná. Budoucnost ukáže, zda přijatá právní úprava naplní svůj cíl, tj. přispěje k férovosti vztahů mezi velkými maloobchodníky a dodavateli, a tím zabráni zjištěným negativním dopadům na spotřebitele, ke kterým neférové obchodní praktiky mohou vést.

Seznam použité literatury a zdrojů

- THE GROCERIES (SUPPLY CHAIN PRACTICES) MARKET INVESTIGATION ORDER 2009 [online]. 2009 [cit. 2013-03-06]. Dostupné z: http://www.competition-commission.org.uk/assets/competitioncommission/docs/pdf/inquiry/ref2006/grocery/pdf/notice_of_intention_to_make_order_gscop
- The Groceries Supply Code of Practice – an overview. Law-Now [online]. CMS Cameron McKenna LLP. 2012 [cit. 2013-03-06]. Dostupné z: <http://www.law-now.com/cmck/pdfs/nonsecured/TheGroceriesCodeofPractice.pdf>
- The supply of groceries in the UK market investigation [online]. Competition Commission. 2008 [cit. 2013-03-06]. Dostupné z: http://www.competition-commission.org.uk/assets/competitioncommission/docs/pdf/non-inquiry/rep_pub/reports/2008/fulltext/538
- SEELY Antony. Supermarkets : The Groceries Code Adjudicator – Commons Library Standard Note. [online]. 2013 [cit. 2013-03-06]. Dostupné z: <http://www.parliament.uk/briefing-papers/SN06124>



AAK

- ◆ Tuky pro čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl
- ◆ Tuky a shorteningy pro pekárenský průmysl
- ◆ Tuky pro mlékárenský průmysl
- ◆ Tuky pro kosmetický a farmaceutický průmysl
- ◆ Tuky pro výrobu krmných směsí a technické oleje
- ◆ Poradenská činnost v oblasti technologie procesů výroby a zpracování rostlinných tuků a olejů

**The first choice
for value-added vegetable oil solutions**

www.aak.com

AarhusKarlshamn Czech Republic s.r.o., Na Pankráci 1618/30, 140 00 Praha 4
Tel: +420 222 212 087, +420 222 210 406, mobile: +420 602 145 090
e-mail: info.cz@aak.com



PT servis konzervárna Tábor

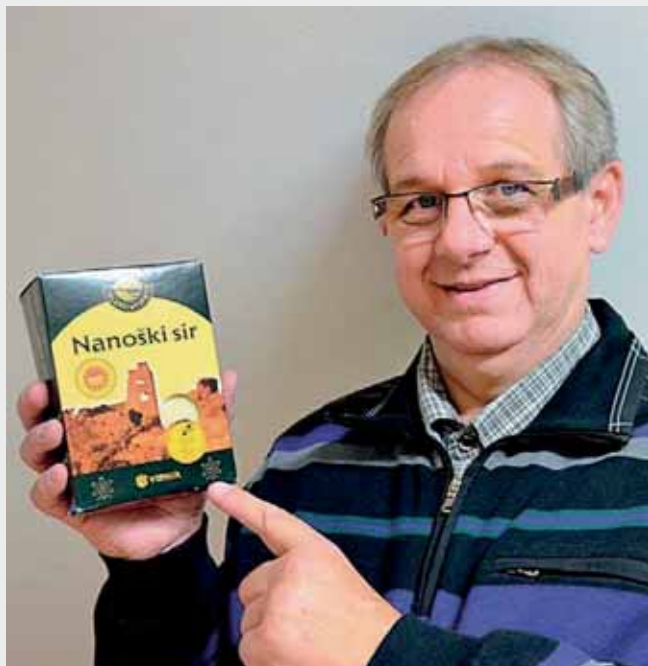


*Česká kvalita – tradičních výrobků,
chutná i zahřeje*

Putování za sýry

„NANOŠKI SIR“

– KRÁL SÝRŮ ZE SLOVINSKA



Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,
Českomoravský svaz mlékárenský

Koncem září jsem u příležitosti loňského výročního kongresu Evropské mlékařské asociace zavítal do Slovinska. Má cesta by však nebyla úplná, kdybych se „nerozhlédl“ i zde po nabídce sýrů a nepodělil se s vámi v seriálu „Putování za sýry“ o další zajímavosti. Slovinsko je ale tak malou zemí, že sýrařství je zde spíše okrajovou záležitostí zdejšího mlékárenství. Ale až na jednu výjimku: v roce 2010 zapsala Evropská komise na seznam výrobků s chráněným označením původu první zdejší původní sýr, který se jmenuje **Nanoški**. A jedná se o skutečný klenot mezi tvrdými sýry.

Trochu historie

Sýr získal pojmenování podle náhorní planiny Nanos na západě této malé středomořské země, kde se podle dochovaných dokladů vyrábí již od 16. století. V písemnostech vipavského statku dochovaných z této doby se píše o tom, že pastevci často platili za pronájem pozemků určených pro chov skotu statkářům sýrem. Zcela původně se však sýr vyráběl z ovčího mléka, teprve až v roce 1986 se po vzoru tradičního výrobního postupu výroba sýrů obnovila, sýr se však začal vyrábět z mléka kravského.

V čem spočívá jedinečnost sýra

Sýr **Nanoški** je tvrdý sýr bochníkového tvaru o hmotnosti 8–11 kg, který zraje nejméně 2–3 měsíce, ale často i déle. Vyrábí se na náhorní planině Nanos, která se rozprostírá

na slovinsko-italské hranici. Oblastí protéká řeka Vipava, v jejímž údolí se střetává kontinentální předalpské podnebí a podnebí středomořské. Co to vlastně znamená? Strídají se zde častá období sucha, neboť silný severní vítr „bóra“ rychle vysouší vlhkou půdu. Léta bývají velmi horká, a zimy naopak chladné. To předurčilo chov velmi odolného skotu – hnědého plemene krav, které poskytují mléko pro výrobu tohoto sýra. Mléko má vysoký obsah bílkovin a tuku, a je tedy vhodné na výrobu sýra. Vymezená zeměpisná oblast je rovněž velice důležitá z pohledu zrání tohoto tvrdého sýra. Vipavská dolina leží v nadmořské výšce okolo 500 metrů, tedy ve výšce, v níž se mimo jiné dobře daří i vinné révě. Pěstování vinné révy má pak vliv na složení mikroflóry ovzduší, která se spolupodílí na zrání, a především utváření charakteristické pikantní chuti a vůně zcela typické pro tento produkt.

Jak se sýr vyrábí

Sýr se vyrábí ve tvaru středně velikého bochníku o průměru okolo 33 cm a výšce asi 10 cm, jehož hmotnost se pohybuje od 8 do 11 kg.

K výrobě se používá mléko z přesně vymezené zeměpisné oblasti od zdejšího hnědého skotu, který se jednak pase, a jednak je dokrmován jadrným krmivem. V krmné dávce musí nejméně 75 % sušiny pocházet z dané oblasti. Dojnice jsou krmeny zejména čerstvou trávou, popř. senem z místních pastvin, využívá se i zde připravená travní a obilná siláž. Důležité také je, aby v mléce k sýření bylo nejméně 80 % mléka od hnědých dojnic. Mléko musí být zpracováno nejdéle do 3 dnů po nadojení.



Zpracování sýřeniny probíhá v Mlékárně Vipava na otevřených sýrařských vanách.



Sýrař kontroluje rovnoměrnost vypouštěného zrna do forem.



Sýry se vkládají na tři dny do lázně připravené z mořské soli.

Tepelné ošetření je zajištěno termizací při teplotě 65–68 °C. Sýření v otevřeném výrobníku se provádí při teplotě 30 °C a následné zpracování sýřeniny na kotli probíhá obdobně jako u běžných typů tvrdých sýrů. Otevřený způsob zpracování mléka je důležitý i s ohledem na spoluúčast autochtonní mikroflóry nezákysových bakterií, které se příznivě podílejí na výsledném buketu. Zpracovaná sýřenina se poté vypouští do perforovaných forem o průměru 35 cm a výšce 15 cm, ve kterých jsou sýry lisovány a několikrát v průběhu lisování obráceny.

Solení se uskutečňuje v solné lázni, která je upravována mořskou solí, a teplota solení se pohybuje mezi 12 až 18 °C. Sýry se solí tři dny. Po vyjmutí ze solné lázně se sýry nechají po dobu asi jednoho dne okapat a oschnout, následně se pak přemisťují do zracích sklepů k přibližně dvouměsíčnímu zrání. V počáteční fázi zrání se asi po dobu 14 dnů sýry pravidelně každé 3 dny otírají a obracejí, aby se vytvořila pevná přírodní kůra. V následné fázi zrání se rytmus ošetřování zkrátí na frekvenci jednou za týden. Podmínkou zralosti sýra je dosažení požadované sušiny, tedy nejméně 60 %, popř. lehce vyšší. Na konci zrání jsou bochníky sýra ošetřeny oškrabáním povrchů od porostu náletové plísně, příp. jiných mikroorganismů, a u každé výrobní šarže je vždy proveden chemický rozbor a organoleptické hodnocení.

Zcela na závěr před vlastní expedicí je bochník sýra označen pečeti se znakem ve tvaru narcisu a nápisem „Nanoški sir“. Ochranných symbolů je několik po celé ploše bochníku, aby bylo zajištěno, že sýr bude vždy rozpoznatelný i po svém rozkrojení na menší výseče. Důležité je rovněž uvedení konkrétní výrobní šarže.



Bochník sýra Nanoški je vždy rozpoznatelný



Nástroj na označování sýra pečeti se symbolem květu narcisu a nápisem

Charakteristika sýra a jeho chuť

Sýr *Nanoški* dnes ve Slovinsku vyrábí pouze jediná mlékárna ve Vipavě (www.vipava1894.si), i proto se jedná o skutečnou specialitu.

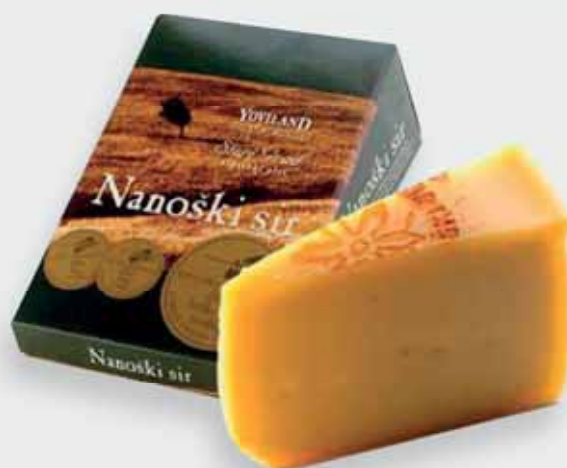
Bochníky sýra mají syté žlutou barvu, a zejména u starších sýrů s nádechem cihlově červené až hnědé, místy mohou být zřetelné i stopy po oškrabané povrchové mikroflóře, která se sem dostala v důsledku klasického zrání. Přírodní kůra musí ale zůstat hladká, nenarušená a bez zjevných trhlin.

Jak už bylo uvedeno, má sýr nejméně 60 % sušiny a vyrábí se s tučností 45 % tuku v sušině.

Chuť sýra je čistě mléčně sýrová, slaná a lehce pikantní, vůně je charakteristická pro *Nanoški sir*, ale nikterak vtíravá.

Nanoški sir byl do evropského rejstříku výrobků s chráněným označením původu zapsán 30. září 2011, a stal se tak prvním slovinským sýrem na seznamu výrobků s chráněným označením původu a chráněným zeměpisným označením. Kromě pultového prodeje bochníkových sýrů mlékárna ve Vipavě sýry také porcuje do atraktivních spotřebitelských obalů, ve kterých tento skvělý sýr pronikl do maloobchodních řetězců, a stal se oblíbenou regionální pochoutkou nejenom Slovinců, ale také turistů, kteří do Slovinska přijíždějí.

V roce 2012 zapsala Evropská komise na seznam další dva zajímavé výrobky, a to 8. března 2012 ovčí tvrdý sýr *Tolminc* a 21. srpna další tvrdý sýr *Bovški sir*. Tyto novinky jsem zatím ve Slovinsku na trhu neobjevil, a tak je budu muset hledat při nějakém dalším našem sýrovém putování.



Převážná část produkce sýra Nanoški se prodává v porcích zabalených do působivého obalu.

Toulky MVDr. Zdeňka Galíčka po černém kontinentě

ZAMBIE – 2. ČÁST

MVDr. ZDENĚK GALÍČEK



Překvapení na každém kroku I se ztrátami nutno počítat

Z polostátních obchodů začaly k mému nemalému překvapení docházet objednávky na škvařené sádlo. Některé rodiny s dětmi z Lusaky a také z okolí používaly sádlo k přípravě jídel pro děti. Zambijské matky věřily, že vepřové sádlo je prevence pro děti od nákazy TBC. Protože jsem s tím nepočítal, narychlo jsem ke škvaření sádelnatých a tučných částí z vepřového masa nechal zakoupit elektrický kotel, který byl původně určen k ohřevu vody. Vždy na konec pracovního týdne jsme kotel použili ke škvaření sádla. Vyškvařené sádlo se pak stáčelo bez škvarů do hliníkových forem a uskladovalo v chladírně. Po hlubokém vychlazení se plnilo do kelímků opatřených víčky. Pracovník Kabaso, který měl na starosti úklid, jednou při umývání podlahy v domněnku, že v kotli je voda, otočil vypouštěcí ventil a 180 litrů sádla po podlaze doteklo do kanalizace, kterou při tuhnutí důkladně ucpalo. Škoda byla dvojnásobná, 180 litrů sádla bylo nenávratně pryč a zprůchodnění kanalizace nebylo zadarmo.

V době 30minutové pracovní přestávky dostával každý pracovník 15–20 dkg uzenin zdarma, uzeninu si pracovníci přidávali jako přílohu ke kukuřičné kaši, kterou si však přinášeli z domu. Z podniku se nesmělo nic odnášet. Ostraha to přísně kontrolovala. Jednou zaměstnanec Kafula při odchodu z práce nápaditě opatrně našlapoval, a tak se stal podezřelým. Na otázky odpovídal rozpačitě, a byl proto podroben důkladnější kontrole. Musel vyzout i gumové holínky, které zaměstnanci dostávali od firmy pro práci v uzenářské dílně, a v době dešťů jim bylo umožněno jejich normální použití také mimo pracoviště. On je měl dost velké, snad o dvě čísla větší, a k překvapení všech vypadly z nich kromě nohou i dvě kila klobás, kterými si omotal nohy. To znamenalo konec vycházení v holínkách mimo pracoviště a také konec jeho pracovního poměru, jak nařídili majitelé firmy.

Lidská vynalézavost je bezmezná. Další takový koumák vymyslel důmyslnější způsob, jak se dalo masné výrobky z výroby nepozorovaně přemístit. Klobásy vkládal do

polyethylenového sáčku, motouzem důkladně zavázal a s vodou poslal přes odpadní kanalizaci za oplocení. Byl domluven s kamarádem, který byl pověřen údržbou a čištěním odpadní jímky a ten v dohodnutou dobu na zásilku již čekal, pohotově ji vylovil a – při odchodu z práce se za budovou závodu podělili. Opět se po odhalení museli s prací i kamarády rozloučit a my museli vymýšlet další opatření, aby se výrobky neztrácely.

Naše uzeniny se takto ztrácely nejen ve výrobním závodě, ale i cestou k odběrateli. Klientela se časem rozrůstala i do vzdálenějších průmyslových oblastí. Do severní průmyslové aglomerace jsme jezdili pravidelně jednou týdně a vozidlo muselo mít bezpečné chlazení, protože to bylo 300–400 km. Jednou před velikonočními svátky jsme vypravili auto s 2,5 tunami uzenářských výrobků do vzdáleného města Mufulira. Bohužel po 190 km musel řidič auto na silnici zastavit pro zátaras, který tam byl postaven z prázdných plechových sudů. Jen co vystoupil, aby si uvolnil cestu, vrhlo se na něj několik ozbrojenců a požadovalo vydání vozidla, jinak že ho zastřelí. Kladení jakéhokoliv odporu bylo beznadějně, zmocnili se auta, řidiče zavezli několik kilometrů do buše, tam ho vyhodili, přidali pár ran, pohrozili odvetou, nechali bez jakýchkoli náležitostí ležet v křovisku a zmizeli.

Chudák se vysílený vydal zpět na hlavní silnici, po několika hodinách se stopem dostal k nejbližší policejní stanici, nahlásil přepadení a hledal způsob, jak se dostat zpět do Lusaky. Musel si se vším poradit sám. Auto se nenašlo a dodnes se neví, kdo si pochutnal na našich uzeninách. Jak jsme si ověřili, zdaleka to nebyl ojedinělý případ a stávalo se to i jiným firmám, ale potraviny měly přednost a v klimatizovaném autě byly bezpečně přepravitelné i v subtropickém klimatu na velké vzdálenosti. Vozidla mohla totiž končit i v zahraničí. Od toho našeho místa přepadení bylo do Zairu (dnešní Kongo) jen 180 km a hranice nejsou tak střeženy jako v Evropě, dá-li se vůbec o nějakém střežení hovořit.

Cu je chemická značka pro měď Cu dává chléb hospodářství Zambie

I když Zambie je devětkrát větší než Česká republika, z jejích 9 milionů obyvatel žije 5 milionů ve městech, a to především v důlní oblasti měst Ndola, Chingola, Kitwe, Mufulira. Rozvoj zambijského hospodářství určoval a dosud určuje hlavně ruda mědi, kobaltu, zinku či uhlí. Jen v menší míře k tomu přistupují diamanty a zlato. Zambie má po USA druhé největší zásoby mědi na světě. Právě na tomto úseku zde zanechal svou výraznou stopu prof. Ján Fabian z Košic – odborný poradce zambijského ministerstva dolů a děkan Zambijské univerzity v Lusace.

Intenzita těžby rudy a jejího zpracování je závislá na dostatku elektrické energie, na účinném systému dopravy a levné pracovní síle. Elektrické energie je v Zambii dostatek, a to převážně ze zdrojů vodních na řekách (např. přehrada Kariba) a vodních nádržích. I přes dostatek půdy je zemědělství na nízké úrovni a není divu, že došlo k úprku lidí z venkova do městských aglomerací kolem dolů. Tak tomu konečně bývá často.

Věhlas českých uzenin se rychle šířil a již koncem roku 1979 (pouhé dva měsíce od zahájení našeho provozu) směřovaly dodávky našich výrobků do oblasti zvané **Cooperbelt**, kde je soustředěna těžba měděné rudy. Je to pásmo na severu Zambie dlouhé cca 150 km a 50 km široké, které mělo a dosud i má největší kupní sílu. Vzhledem i charakterem mi to vždy připomínalo ostravskou pánev. Jestli zde pracovník v zemědělství měl roční příjem 800 kwacha (čti: kvača), dělník

v dolech vydělal 1650 kwacha. Jeden kwacha se počítal za 1,20 amerického dolaru.

Několikrát jsem v souvislosti s prodejem masných výrobků pracovně navštívil tuto těžařskou oblast a také přenocoval v městě Kitwe. Výmluvný, ba až čarovně krásný byl pohled na město za večerního soumraku. Žhavá struska z vytavené mědi se vyvážela na haldy za městem a ty pak s přibývajícím tmou barevně, ba skoro až magicky, ozařovaly město i oblohu nad ním. Mědnatý mihotavý odlesk tajemně barvil tmavnoucí nebeskou klenbu. Struska na haldách obsahovala údajně ještě 2 % mědi a vyplatilo by se tento odpad znovu ještě využít a přepracovat.

Však také obyvatelé z předměstí a blízkých vesniček přetavovali v primitivních podmínkách na různých ohništích strusku z hald a z vytavené mědi vyklepáváním tvarovali různá africká zvířata jako žirafy, nosorožce, celé sloní rodinky a případně také své vesnické hlíněné domky (tukuly). Následným prodejem těchto suvenýrů si přilepšovali na denní živobytí. A aby prodej byl lákavější a ještě více upoutával, nabízeli současně i vlastní zemědělské produkty, různé ovoce jako avokádo, mango, banány, papaju, zeleninu, či případně i dřevěné uhlí. Osvědčené tržiště pro všechny tyto různé produkty se nachází při výpadové silnici směrem na hlavní město Lusaku.

Československá kolonie

Když tady v Lusace v druhé polovině 19. století byl první Čech – cestovatel a průzkumník dr. Emil Holub, byl sám. A právě zde byl přepaden a okraden příslušníky kmene Ila. Skutečně mu šlo o život a byl velice rád, že vůbec vyvázl se zdravou kůží i se svou manželkou Růženou. Nyní už tomu bylo jinak. Je nás tu víc a vzájemně si pomáháme.

Stalo se, že nedlouho po zahájení provozu jeden do práce zabraný dělník po vypnutí stroje, kdy se mísa kutru ještě dotáhla setrvačností společně s hřídeli, na které jsou umístěné nože, nějak opomněl svou pravou ruku v kutru, což mu vážně poranilo prsty. Nejenže to bylo bolestivé, ale i ošklivé, pro funkci prstů na ruce zdánlivě beznadějně. Bylo nutno zraněnému co nejlépe a urychleně pomoci. V tu dobu jsem již věděl, že v lusacké univerzitní nemocnici, která byla známá pod názvem „UTH“, pracuje spolu s dalšími českými lékaři jistý **MUDr. Petr Zelníček**, znamenitý brněnský chirurg. Protože hrozila až amputace prstů, obrátil jsem se na něj. Ochotně se zraněného ujal, věnoval mu veškerou péči a amputaci prstů skutečně zabránil. Prsty byly po zhojení poznamenány úrazem, ale všech pět prstů, i když ne zcela funkčních, zůstalo.

Navázal jsem dlouhodobé přátelství s celou skupinou českých a slovenských lékařů, kteří v průběhu let 1979 až 1990 postupně působili v Zambii. Jmenovitě to byli **MUDr. Zelníček**, **MUDr. Krausová**, **MUDr. Oravcová**, **MUDr. Urbáni**, **MUDr. Mezník**, **MUDr. Janošik**, **MUDr. Chlumský**, **MUDr. Nemmeseky**, **MUDr. Jarkovský**, **MUDr. Bardoš**, **MUDr. Strakoš**, **MUDr. Březina**, **MUDr. Kejl**, **MUDr. Říha** či zkušení veterináři: **MVDr. Minárik**, **MVDr. Hraběta**, **MVDr. Horák**, **MVDr. Dubský**, **MVDr. Jeřábek**, hydrolog dr. Kolman, agronomové ing. Lukačik, ing. Šimančík a také další experti. Někteří odborní lékaři také prováděli v našem závodě preventivní zdravotní prohlídky zaměstnanců, a stali se tak postupně mou zdravotnickou jistotou.

Do naší české „cizinecké“ legie patřili také experti, kteří působili na Zambijské univerzitě v Lusace: prof. Fabián, prof. Imříš, dr. Komorová, dr. Černák, dr. Dostál. Také další čs. experti a diplomaté ze zastupitelského úřadu a obchodního oddělení. Ing. Jiří Zemina a později JUDr. Kohout zastupovali mimo jiných povinností také Polytechnu Praha PZO.

Dlouhodobě vyučoval fyziku na univerzitě v Lusace také prof. Fořt, původem z Prahy, který byl britským občanem.

Zemědělský expert pro reprodukci hospodářských zvířat **MVDr. Dubský** z Prahy mne poctil svou návštěvou v závodě právě v době, kdy jsem do sortimentu zařadil ručně převazované špekáčky. Byla to příležitost využít jeho návštěvy, aby tento výrobek ohodnotil. Připravil jsem plnou mísu čerstvých, přímo z udírny vytažených, vonících špekáčků a k tomu jsem přidal i kousek chleba koupěného na zakousnutí, jak už tomu při degustacích bývá. Pustil se do toho s vervou a podle toho, jak špekáčky mizely, jsem právem usuzoval, že mu chutnají. A samozřejmě jsem čekal pochvalu tohoto výrobku. Když spořádal, co se dalo, utřel si ústa a ruce, zhluboka se nadechl a – konečně zaznělo: „Zdeňku, a kde ty kupuješ tak dobrý chleba?“ V ten moment jsem mohl spadnout pod stůl. Chléb jsem mu dal jen tak na smazání chuti při ochutnávání. A to chléb, který jsem si koupil z pekařství Caruso pro vlastní potřebu a spotřebu. Čekal jsem pochvalu špekáčků a místo toho on mi pochválí chléb. Když jsem potlačil svou vznětlivost, řekl jsem mu: „Ale já jsem tě nechtěl pohostit chlebem, nýbrž špekáčky.“ „No, promiň, promiň, špekáčky byly výborné, opravdu jsem si pochutnal, já jsem tě chtěl jen trochu poškádlit.“ A šibalsky se dobrosrdečně rozesmál. On už byl takový humorista. Já mu to později ještě vícekrát připomínal.

Za svých 11 let mého působení v Zambii jsem se seznámil s více než 30 československými experty z různých oborů a zažil tři československé velvyslance, čtyři obchodní rady a tři ředitele Afilace Prago LTD – také zaměstnance této společnosti včetně jejich rodinných příslušníků.

Pokud jde o čs. experty, utkvěla mi v paměti **MUDr. M. Krausová** z Prahy, pediatrička, která o své dovolené odcestovala do Tanzanie, kde se nedaleko od rovníku nalézá nejvyšší africká trvale zasněžená a zaledněná hora Kilimandžáro. Bývalá sopka je dnes cílem řady vášnivých turistů. Bez vysokohorské techniky ji chtěla dobýt i se svou desetiletou dcerou Pavlínkou. Nikomu se nezmínila o svém úmyslu, to proto, aby jí nakonec někdo její cestu nepřekazil. Dle jejího vyprávění také ne zrovna s dostačujícími finančními prostředky. Skutečně i s ní tam vystoupala za různé pomoci dalších turistických mezinárodních skupin na vlastní nebezpečí až 40 m pod samý vrchol (5895 m), ale samého vrcholu dosáhla jen její desetiletá dcera. Obvyklý výstup zabere 6 dní. Dobrý pocit z tohoto výkonu rozhodně měla. Jinak to bylo po návratu z Tanzanie, když v hotelu International, kde byla v Lusace ubytovaná po celou dobu jejího pracovního působení, zanechala osamocenou opičku, která měla také své místo v pokoji, když odjela do Tanzanie. Odměnou za takový luxus a také za to, že ji nechala osamocenou, strhala opička v pokoji všechny záclony a pokoj zdevastovala. Naštěstí jí bydlení platilo Ministerstvo zdravotnictví.



Československé velvyslanectví v Lusace – foto z roku 1981

Kdo je slavnější, sportovec, či politik?

Na československém zastupitelském úřadě v Lusace pracoval pan **František Hudák** a spolu se svou manželkou Dankou se velmi zasloužili o dobré vztahy mezi celou naší zdejší čs. komunitou. K jeho společenské oblíbenosti přispívalo i to, že byl dobrým sportovcem, zejména vynikal na tenisovém kurtu. Nebylo to jen nějaké brnkání na síti, ale dokonce v dubnu roku 1980 na mezinárodním mistrovství Zambie v Lusace v silné konkurenci vyřadil nejdříve nejlepšího Zambijce Dicka Mpheneku 7:5 a 6:3 a nakonec zvítězil i ve finále nad Irem Ian Nicholsem dvěma vynikajícími vítěznými sety dvakrát 6:1. Čechoslovák **vítězem Zambia Open!** Pochopitelně celá naše komunita mu to ze srdce přála, přispěl i k našemu většímu věhlasu. Zambijský tisk věnoval této sportovní události titulní stránku, celá zem se o tom bavila, a vzrostl tím také zájem o naši republiku. Měli jsme z toho radost a po několik týdnů jsme všichni cítili hřejivý pocit z jeho vítězství.

Jenže! Tenkrát na velvyslanectví byl jako hlavní představitel naší vlasti jistý pan velvyslanec, který s námi nesdílel naši radost. Byl povahy opatrnější, starostlivý, ale i poněkud méně společenský, o sport se nezajímal a domníval se, že jen on je zodpovědným reprezentantem ČSSR. Jak si vůbec jeho podřízený mohl dovolit hrát na veřejnosti tenis a navíc ještě na mistrovství hostitelské země porazit jejího hráče, a dokonce i úplně zvítězit! A navíc s ním nic ani nekonzultoval! Jsou toho plné noviny, všude se mluví o „jakémisi Hudákoví“ a že on je hlavním velvyslancem té malé země kdesi v Evropě, o tom ani zmínka! Ne, ne, tak to nemůže zůstat. To se musí zarazit! A proto místo nadmutí se pýchou nad věhlasem svého krajana mu striktně sdělil, že si nepřije žádné jeho další sportování a už vůbec ne nějakou reprezentaci československého tenisu v Zambii. Nechce o tom už ani slyšet.

Veřejnost ještě dlouho poté pěla ódy na perfektní Hudákovu hru a při různých setkáních se mne na něj lidé vyptávali, a to v době po skončení jeho mise v Zambii. Zajímal se, zda ještě hraje tenis a zda se opět bude ucházet o prvenství na Zambia Open.

Je to jen dalším potvrzením známé pravdy, že v zahraničí jsou známější a slavnější jména našich sportovců (Zátopek, Divín, Čáslavská, Nedvěd, Lendl, Mečíř, Jágr) či hudebních skladatelů (Dvořák, Smetana), zpěváků nebo umělců (Gott, Mucha) než třeba politiků. Těm ta sláva dříve uvadne. Ukazuje to jakousi podvědomou stupnici hodnot.

Pověst tenisových úspěchů jistě byla veliká, a tak prospívala také v diplomacii Mr. Hudákoví. Po rozdělení Československa byl mnohá léta velvyslancem Slovenska v Jižní



Viktoriiny vodopády na Zambezi před deštivou sezonou

Africe, ve Spojených státech amerických působil jako generální konzul SR a stále ještě uplatňuje své bohaté zkušenosti na ministerstvu zahraničí v Bratislavě. Určitě měl kariéru bohatší a úspěšnější než v tehdejších osmdesátých letech velvyslanec Československé republiky v Zambii, který mu tenis zakazoval.

„Temně hučí“ Viktoriiny vodopády

Domorodci je nazývají Mosi-oa-tunya, to je „**Hřmící kouř**“. Nebo také „Voda stoupající vzhůru“. Obojí je pravda. Přece, když padá za jednu vteřinu až 1400 kubíků vody do hloubky 100 či 120 m, to musí přímo hřmít, a proto jsou vodopády z dále dříve slyšet než vidět. A že je to „voda stoupající vzhůru“ jako „kouř“ odpovídá tomu, že voda z hrany dlouhé 1600 m dopadá do sběrného koryta širokého jen 60 m a vodní tříšť stoupá vzhůru tak mohutně, že připomíná kouř. Naše evropské pojmenování „Viktoriiny“ vodopády jim dal jejich britský objevitel Livingstone podle tehdy vládnoucí britské královny Viktorie.

Je přirozenou touhou každého návštěvníka těchto končin vidět tento zázrak přírody na řece Zambezi, velkánu mezi africkými toky. V Zambii, tak jako u nás, lidé vítají, když státní svátek připadne na pátek či pondělí, aby toho volna bylo více. I my jsme využili takové příležitosti a vyrazili spolu s rodinami MUDr. Zelníčka a hydrologa dr. Kolmana na jih, na cestu dlouhou 500 km přes správní střediska Kafue, Mazabuka, Monze, Chisekesi, Pempa, Choma, Kalomo a Zimba do dřívější metropole jménem Livingstone poblíž vodopádů.

Z dálky mnoha kilometrů se vodopády ohlašují sloupem vodní tříšty stoupající až do výše 500 m. K tomuto vodnímu „kouři“ se přidává tichý hukot, který přechází až do dutého dunění. Široké až 1600 metrů, tiché a zde poměrně mělké **Zambezi** náhle rozevře svou dlaň řeciště a skáče do 100metrových hlubin dolů, bílými prsty svých vodopádů. Dno ani není možno pro vodní tříšť dohlédnout. Velký stoupavý proud jako parní ventilátor strhává s sebou vše, dokonce i šátky z hlavy těch, kdo se přiblíží.

Naproti vodopádové stěně byla vybudována proslulá turistická vyhlídka **Danger Point** (Nebezpečný bod). Název je správný, protože i přes všechna upozornění si ročně vybírá svou krutou daň lidských životů (pro mlžný opar či kluzké kameny). To jsou oběti moderní turistiky, zatímco původní Afričané se k vodopádům přibližovali jen v posvátné účtě, aby tu přírodním božstvům přinášeli zvířecí oběti (černé býky). Ve vodní tříšti se tvoří mnohočetné duhy, za slunce pestrobarevné, za nočního svitu bledé.



Viktoriiny vodopády v období červenec–září

Roku 1969 byl vybudován vyhlídkový most pro pěší **Knife Edge** (Ostří nože), který spojuje pevninu s útesem nad vodopádem. Pohled je ohromující a nezapomenutelný. Zejména ve vrcholném období dešťů (únor, březen), kdy je vody nejvíce a právě zde v běsnícím přívalu se odehrává skutečné drama.

Nejprve jsem zde byl v období horka a sucha, kdy je průtok nejmenší, a přesto jsme všichni (spolu s manželkou i dcerou Evou a ostatním doprovodem) stáli v němém úžasu nad tímto přírodním zázrakem. Hlavou se honí nejrůznější myšlenky – třeba i to, že člověk je opravdu malý, ba s ohledem na délku svého života v porovnání věků je skoro nic.

Od těchto vodopádů se rozhodně nedá hned odjet

S takovým kouzlem není možno se jen tak rychle rozloučit. Nic divného, že se i zde rozbujel turistický boom a postaral se o unavené návštěvníky. Když sem po tiché a zádumčivé Zambezi roku 1855 na vratkém člunu připlouval objevitel Livingston, jen hluk a pára ho upozornily na nebezpečí a přenocoval na jednom z říčních ostrůvků. Musel se při tom mít na bedlivém pozoru před nejrůznější zdejší havětí. To my dnes máme jiné možnosti.

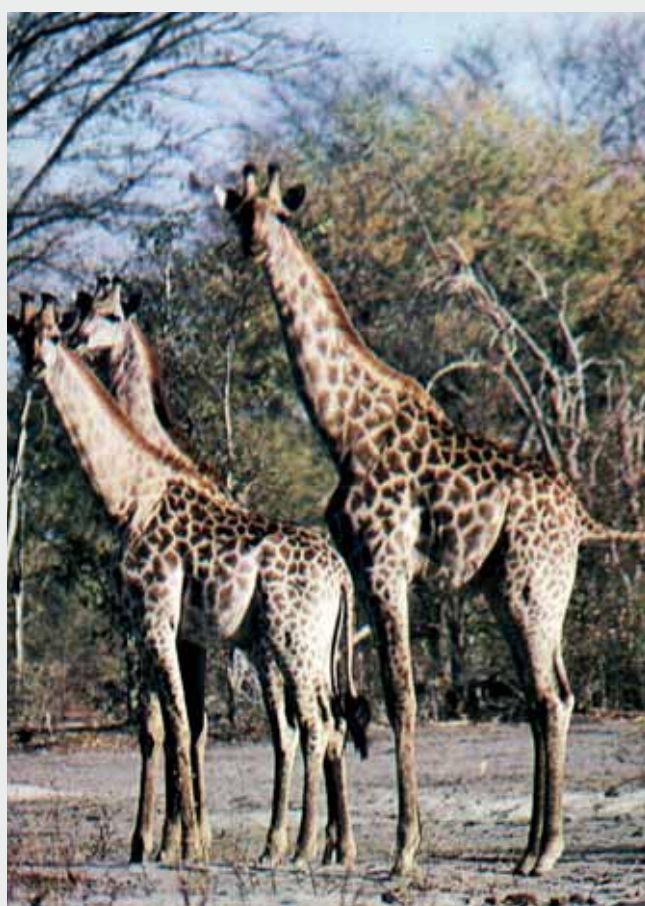
Přímo u vodopádu je možnost ubytování buď v klimatizovaném hotelu anebo v afrických tukulích (běžné venkovské obydlí z dostupných přírodních materiálů). Ty jsou sice bez klimatizace, ale s dostatkem vody, umyvadlem, čistým lůžkem, moskytiérou a s nočníkem pod postelí.

Hotel má standardní hotelové vybavení a vůně z kuchyňského grilu se táhne celou velkou hotelovou zahradou. V chladicím pultě jsou připravené hovězí steaky různých velikostí, a to podle částí svaloviny ke grilování. Host si může vybrat zvolenou část masa a předat kuchaři. Ten podle přání připraví šťavnatou pochoutku a doplní ji zeleninovými saláty a vařenou nebo grilovanou kukuřicí. Musím přiznat, že takové posezení po únavném dni a za zvuku hřmícího vodopádu či v dálce dunících afrických bubnů bylo pro nás opravdovým zážitkem.

Podvečer jsme si obohatili procházkou po břehu Zambezi, při respektování všech pokynů chráněné bezpečnostní zóny. Hrozilo totiž možné napadení krokodýlem anebo hrochem a bylo také nutno odhánět dotěrné opice, které stále loudily nějakou pochoutku, zatímco my jsme si chtěli užít poznávání bohaté březní fauny i flóry. A vyčkávali jsme pověstného západu slunce nad vodami Zambezi. Byla to neopakovatelná podívaná – pozorovat, jak se velká rudá zářivá sluneční koule důstojně noří do horizontu vod. Avšak zatímco



Na Zambezi pod vodopády na raftu



Žirafí rodinka u Viktoriiných vodopádů – Livingstone

slunce šlo spát, k životu se probouzí snad celá zdejší zvířecí říše a na březích či v řece Zambezi je vidět plovoucí slony i se svými mláďaty na hřbetě, zebry, žirafy, impaly, puku. Jako by čekali na tento slavnostní okamžik.

Po bezproblémové noci a kontinentální snídani jsme navštívili **Livingstone Safari**, kde žije na 1300 druhů zvířat. S auty jsme projížděli parkem a pozorovali hrochy či nosorožce, ale i místní domorodce, jak ze dřeva vyřezávají a nabízejí různé přírodní i užitkové motivy (postavy, bubny, kopí, štíty, stolíky...). Po 10 km jsme dojeli do vesničky Mukuni Village, která uchovává starodávные zvyky, včetně tanců s maskami a možností ochutnání chibuku, nápoje z kukuřice, který měl jistě víc než 10 % alkoholu. Po takto prožitém a bohatém dni jsme u vodopádů ještě jednou přespali, všudypřítomné opice nás ráno ještě doprovodily k mostu Knife Edge, posledními pohledy a fotografickými záběry jsme se rozloučili a vyrazili domů.

Cesta se stala nezapomenutelnou. Nejdříve jsme auta napojili pohonnými hmotami a s úsměvem vyrazili v poměrně velmi teplém a slunném počasí s úmyslem dorazit ještě před západem slunce do Lusaky. Ovšem po 120 km zastavuje dr. Kolman svého Fiata a oznamuje nám poruchu v chodu motoru. Zjišťujeme, že je utrženo uchycení chladiče, který se mezitím také poškodil a následně vyřadil motor z chodu. Takovou poruchu ovšem bylo možno opravit jen v servisu v Lusace. Co teď? Nezbývalo než vzít nepojízdné auto do vleku.

Jenže tažné lano jsme neměli, a tak jsme museli vyhledat nejbližší stánek s koloniálem, který byl při hlavní cestě. Tam zase neměli nic jiného než nedostatečně dlouhý silnější provaz, který jsme jedním koncem přivázali zespodu na rám jeho Fiata a druhým zavěsili na hák mého Forda. Odvážně, ale opatrně jsme se vydali na další cestu, jejíž obtížnost jsme si ale



Skupina slonů u Viktoriiných vodopádů – Livingstone

naštěstí předem nedovedli představit. O tom jsme se teprve měli sami po dobu naší jízdy přesvědčit. Vyhýbání se četným dírákům na vozovce kladlo zvýšené nároky na řidiče taženého auta dr. Kolmana, který musel rychle a pohotově reagovat, protože provaz měl délku sotva tři metry. Snažil jsem se mu to ulehčit velmi pomalou jízdou, ale stejně jsme museli čas od času zastavit někde na širší krajnici cesty a znovu svazovat přetržený provaz. Délka se postupně zkracovala a kilometry ubíhaly velmi pomalu. Trpělivosti ubývalo, zatímco nervozity s nastávající a houstnoucí tmou geometricky přibývalo.

Provaz už zdaleka neměl ani dva metry, když jsme se po více než desetihodinovém boji s poškozeným autem, s rozbitou silnicí a sami se svou psychikou dotrmáceli v nočních hodinách na předměstí Lusaky. Tady se už vše zvolnilo a přeměnilo spíše v ironický úsměv, který doprovázel jak naši konečnou spokojenost, tak i nezlomné předsevzetí, že kromě dobrého technického stavu vozidla je nutné mít pro každý případ i spolehlivé tažné lano. Bylo to sice drahé poznání, ale hluboké pro celý život a ctím ho dodnes.

Můj obdiv k Viktoriiným vodopádům to nijak nezmenšilo a do konce mé africké mise do roku 1990 jsem je navštívil při různých příležitostech ještě osmkrát, osmkrát s dobrým tažným lanem (které jsem ovšem již vůbec nepotřeboval!), ale zato jsem vodopády viděl jak dunící na konci období dešťů, tak i líně se valící v období sucha, také vodopády v meziobdobí. Ale vždy neskutečně kouzelné.

Jednu z těchto cest k vodopádům jsme také absolvovali s manželkou a s přáteli v době, kdy zde o prázdninách pobývala naše dcera Zdeňka s vnučkou Kateřinou. Při procházení od hotelové zahrady k řece Zambezi, a to až do prostoru, kde bylo možno bezpečně se přiblížit k vodopádům, nás sledovala tlupa opic. Naše pětiletá vnučka ze zjištění, že nás opice doprovázejí, a také z toho, jak jsou opice skotačivé, měla velkou radost a na opice mávala. Chyba však byla v tom, že měla v ruce banán, a jedna z opic přiskočila a banán jí z ruky vytrhla. Zároveň jí však drápem poranila dlaň. Radost z opic skončila a nastal dlouhotrvající pláč. Dlaň ruky jsme sice hned ošetřili, ale obava z možné nákazy nám celý tento krátký pobyt překazila.

Pozn.: 5. část seriálu Toulky MVDr. Zdeňka Galíčka po černém kontinentě

Pokračování v dalším čísle.



Veselé Velikonoce



Lahůdková šunka výběrová

NOVINKA



Šunka od kosti



Selská pečeně



Velikonoční nádivka



Uzený bok s kostí



Ústav technologie potravin, Fakulta technologická, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Doc. Ing. FRANTIŠEK BUŇKA, Ph.D.,
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně



Historie a vznik ústavu

Tento rok uběhne již 10 let od zahájení výuky potravinářských oborů na Fakultě technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Cesta ke vzniku Ústavu technologie potravin však nebyla přímá ani snadná.

Historie vysokého školství ve Zlíně začala v roce 1960, kdy zde bylo zřízeno vysokoškolské pracoviště při národním podniku Svit. V té době spadalo pod záštitu Slovenské vysoké školy technické v Bratislavě. Od roku 1963 se stalo součástí jedné z nejstarších vysokých škol v Evropě – Vysokého učení technického v Brně. Samotná Fakulta technologická ve Zlíně s nosným studijním oborem Technologie kůže, plastů a pryže byla zřízena k 15. 4. 1969, čímž byl položen základní kámen budoucí nové univerzity – Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která byla zřízena zákonem v roce 2001.

Od roku 2002 probíhala jednání mezi vedením Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a Vysoké vojenské školy pozemního vojska ve Vyškově. V koncepci vojenského školství již nebyl prostor pro studijní obor Ekonomika a hygiena výživy, a proto

rektor Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a děkan Fakulty technologické nabídli pedagogickým pracovníkům v oboru potravinářství přechod z Vysoké vojenské školy pozemního vojska ve Vyškově na Fakultu technologickou Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. V roce 2003 tak byl založen Ústav potravinářského inženýrství, na kterém působilo 12 akademických pracovníků. V témže roce byl akreditován studijní program Chemie a technologie potravin v bakalářském i navazujícím magisterském studiu. V roce 2004 byla k Ústavu potravinářského inženýrství připojena skupina chemie, čímž vznikl Ústav potravinářského inženýrství a chemie. Významným předělem historie ústavu se stal rok 2005, ve kterém byl akreditován doktorský studijní program v oboru Technologie potravin, počet akademických pracovníků se přiblížil 50 a na různých studijních stupních již studovalo více než 600 studentů. Vývoj ústavu se však nezastavil a v průběhu let 2006–2009 byly z Ústavu potravinářského inženýrství vyčleněny Ústav chemie, Ústav bezpečnosti a řízení technologických rizik, Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky a Ústav analýzy a chemie potravin. Součástí reorganizace byla také změna názvu na Ústav technologie potravin. Od září 2012 Ústav technologie potravin používá i nové logo vytvořené dr. ak. soch. Rostislavem Illíkem (vlevo nahoře).

Pedagogická činnost

V uplynulých 5 letech prošel studijní program Chemie a technologie potravin řadou reakreditačních procesů a v současnosti nabízí ke studiu studijní obory:

Bakalářské studium

- Chemie a technologie potravin
- Chemie a technologie potravin ve specializaci Biotechnologie
- Chemie a technologie potravin ve specializaci Bezpečnost potravin
- Chemie a technologie potravin ve specializaci Technologie mléka a mléčných výrobků
- Technologie a řízení v gastronomii
- Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů

Navazující magisterské studium

- Technologie potravin
- Technologie tuků, detergentů a kosmetiky
- Chemie potravin a bioaktivních látek

Doktorské studium

- Technologie potravin



Reometrie surovin a potravin



Texturní profilová analýza

Na výuce se vedle akademických pracovníků Ústavu technologie potravin podílí také pracovníci ostatních ústavů Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Základním posláním Ústavu technologie potravin je výuka v předmětech zaměřených na:

1. **technologie výroby potravin rostlinného a živočišného původu** a dále na **výrobu alkoholických a nealkoholických nápojů** – výuka se orientuje na popis fyzikálních, chemických, biochemických a mikrobiologických procesů, které v surovině či meziproduktu probíhají během výroby, a rovněž procesů, které lze očekávat během jejich skladování;
2. **aplikaci přídatných látek se zaměřením na emulgátory a stabilizátory;**
3. **senzorické hodnocení surovin a finálních produktů** – senzorní analýza potravin patří k základním nástrojům hodnocení výrobků, a to na straně výrobce, spotřebitelů i dozorových orgánů;
4. **hodnocení surovin a finálních produktů pomocí fyzikálních a fyzikálně chemických metod** – tuto dynamicky se rozvíjející oblast analýzy surovin a potravin zabezpečují kvalifikovaní pracovníci s rozsáhlým backgroundem v oblasti fyziky, biofyziky a fyzikální chemie;
5. **legislativu a řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti v potravinářství** – výuku těchto předmětů zajišťují atestovaní odborníci (veterinární lékaři) s praxí v dozorových orgánech i průmyslových podnicích;
6. **další disciplíny** – biologii, gastronomické technologie a ekonomiku stravovacích provozů.

Výuka probíhá v nově vybavených specializovaných laboratořích:

- **Laboratoř technologie výroby masných výrobků** – zaměřená na výrobu tepelně opracovaných masných výrobků (především mleté masné výrobky a šunky s různým nástříkem) a fermentované masné výrobky.
- **Laboratoř technologie výroby mléčných výrobků** – zaměřená na produkci jogurtů, měkkých, poloměkkých a polotvrdých přírodních sýrů a tavených sýrů.
- **Laboratoř technologie výroby pečiva** – zaměřená na výrobu běžného, jemného a trvanlivého pečiva a těstovin. Zvláštní pozornost je zde věnována novým způsobům produkce bezlepkového pečiva.

Laboratoře jsou vybaveny mnoha zařízeními, která umožňují simulovat reálné technologické procesy v potravinářském průmyslu. V následujících letech je plánováno další rozšiřování technologických celků v těchto laboratořích. Plánováno je také vybudování Laboratoře zpracování ovoce a zeleniny a Laboratoře biotechnologií (zaměřené především

na výrobu piva). Z dalších laboratoř, o které se činnost Ústavu technologie potravin opírá, lze jmenovat:

- **Laboratoř fyzikálních vlastností potravin** – zaměřená na texturní profilovou analýzu a na reometrii kapalných, polotuhých i tuhých surovin a potravin.
- **Laboratoř aplikované povrchové a koloidní chemie v potravinářství.**
- **Laboratoř senzorní analýzy potravin** – splňující požadavky české technické normy ČSN ISO 8589 (Obecné pokyny pro uspořádání senzorního pracoviště).
- **Laboratoř kapalinové chromatografie** – zaměřená především na analýzu celkového obsahu aminokyselin (po kyselé, resp. oxidativně-kyselé hydrolyze), obsahu volných aminokyselin, obsahu biogenních aminů a vybraných látek s antioxidačními účinky, a to v široké škále surovin, meziproduktů i finálních výrobků.
- **Laboratoř technologie přípravy stravy.**

V uplynulých 5 letech řešili pracovníci Ústavu technologie potravin 2 projekty Evropských sociálních fondů zaměřené na tvorbu výukových materiálů, které jsou neocenitelnou pomůckou při výuce nejen denních (tzv. prezenčních) studentů, ale zejména studentů v dálkové (tzv. kombinované) formě studia. V letech 2006–2008 vzniklo v rámci projektu „Rozvoj a zkvalitnění výuky studijního programu *Chemie a technologie potravin* využitím *e-learningové technologie*“ více než 20 e-learningových textů, které mají studenti k dispozici. V letech 2010–2012 bylo při řešení projektu „*Další rozvoj e-learningové výuky studijního programu Chemie a technologie potravin a rozšíření stávajících distančních textů o audiovizuální sekci*“ pořízeno více než 500 fotografií a 20 krátkých filmů z oblasti technologie výroby potravin rostlinného i živočišného původu. Díky výstupům z projektů získávají studenti detailnější pohled na procesy probíhající při výrobě potravin, což významně zvyšuje jejich kompetence a dovednosti. V příštích letech bude snaha získat nové projekty, které umožní rozšířit audiovizuální materiál o další technologické procesy a zařadit významnou sekci věnovanou vadám jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a možným příčinám jejich vzniku.

Tvůrčí činnost

K životu a práci akademických pracovníků, jak je definuje zákon o vysokých školách, neodmyslitelně patří také tvůrčí činnost. V této oblasti prošel Ústav technologie potravin mnoha změnami a dnes lze vydefinovat následující zaměření a priority tohoto pracoviště:



Analýza obsahu biogenních aminů

1. Aplikace vybraných přídatných látek do potravin a studium jejich vlivu na kvalitu, funkční vlastnosti a zdravotní nezávadnost finálních výrobků

- a) aplikace hydrokoloidů (zejména karagenanů, pektinů, nativních a modifikovaných škrobů apod.) a dalších přídatných látek (zejména na bázi fosforečnanů a citronanů) do masných a mléčných výrobků a kypřících prášků s cílem zlepšit jejich funkčních vlastností. Studován je především vliv uvedených látek na mikrostrukturu, texturní a senzorické znaky masných a mléčných produktů a chemicky kypřeného pečiva;
- b) možnosti zlepšení kvality bezlepkového pečiva přidávkou hydrokoloidů, mléčných bílkovin a vícesložkových směsí bezlepkových mouk;
- c) možnosti zlepšení kvality a prodloužení trvanlivosti pečiva vyrobeného ze zmrazeného polotovaru.

2. Studium biochemických a mikrobiologických procesů fermentovaných potravin

- a) pozornost se zaměřuje na fermentované mléčné výrobky (především přírodní sýry a jogurty) a pivo;
- b) sledovány jsou faktory, které mohou urychlit, resp. zpomalit fermentační procesy;
- c) součástí je také analýza sekundárních metabolitů, z nichž některé mohou patřit k sloučeninám ohrožujícím bezpečnost potravin.

3. Sledování obsahu biogenních aminů ve fermentovaných i nefermentovaných potravinách.

4. Přídavek směsí biologicky aktivních látek do potravin

- a) předmětem studia je využití směsí biologicky aktivních látek získaných z vedlejších produktů a odpadů zemědělských a potravinářských výrob. Vedlejší produkty a odpady z výroby mnohdy obsahují vysoká množství biologicky aktivních látek, jejichž přídavek může významně zvýšit nutriční hodnotu „běžných potravin“. Sledována je stabilita biologicky aktivních látek během technologického anebo skladovacího procesu se zaměřením na maximalizaci obsahu sloučenin se zdravotním benefitem v konečné potravíně. Studován je také vliv přídavku biologicky aktivních látek na chemické, biochemické, mikrobiologické, texturní a senzorické změny v průběhu fermentačních procesů a u výsledných produktů;
- b) sledování biologicky aktivních látek u vybraných druhů surovin, potravin a nápojů, včetně netradičních druhů a odrůd ovoce a zeleniny, dále sladkovodních a mořských řas, fermentovaných nápojů, jedlých květů a hub.

V minulosti se pracovníci Ústavu technologie potravin podíleli i na vývoji tzv. bojových dávek potravin (specifických balíčků určených ke stravování vojáků anebo civilního obyvatelstva v krizových stavech).

Ve své tvůrčí činnosti akademičtí pracovníci Ústavu technologie potravin úzce spolupracují s biochemiky a mikrobiology ze skupiny Aplikované mikrobiologie a biotechnologie Ústavu inženýrství ochrany životního prostředí, Fakulty technologické, Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně.

Mimo Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně spolupracuje Ústav technologie potravin s řadou tuzemských i zahraničních vysokých škol, veřejných výzkumných institucí a průmyslových podniků. V posledních dvou letech je zejména kooperace s průmyslem dynamicky se rozvíjející segment spolupráce.

Tvůrčí činnost Ústavu technologie potravin se v minulých letech (2005–2011) opírala zejména o výzkumný záměr „Multifunkční kompozitní soustavy na bázi přírodních



Výroba potravin v malých množstvích

a syntetických polymerů“. V současnosti je na Ústavu technologie potravin řešena řada projektů různých poskytovatelů. Jako nejvýznamnější lze jmenovat projekt Grantové agentury České republiky „Produkce biogenních aminů u vybraných kmenů bakterií mléčného kvašení“ a projekt Národní agentury pro zemědělský výzkum „Systémy jištění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi“.

Výhledy a budoucnost

Rychle se měnícím podmínkám dnešního světa se musí přizpůsobovat i akademická sféra a nejenak tomu je i v případě Ústavu technologie potravin. Jedním ze základních pilířů další činnosti ústavu je vícezdrojové financování s důrazem na získávání projektů a spolupráci s průmyslem.

Klíčovými pro spolupráci jsou technologické laboratoře, které nabízejí možnost vyzkoušet navržené změny v technologii výroby potravin v malých množstvích, což je pro průmyslové partnery ekonomicky velmi výhodné. Výhodou je také propojenost technologických laboratoří s laboratořemi pro základní i pokročilou analýzu vyrobených produktů. Činnost laboratoří zajišťují kvalifikovaní odborníci, z nichž řada má zkušenosti z průmyslové praxe. V příštích letech budou do vybavenosti laboratoří směřovány nezanedbatelné investice, což umožní simulovat v laboratorních podmínkách výrobu co nejširšího sortimentu potravin a nápojů.

Úzká spolupráce s průmyslem, případně s dozorovými orgány, má pro vysoké školy nezpochybnitelný význam. Pravidelný kontakt s průmyslem poskytuje, a věříme, že i nadále bude poskytovat, Ústavu technologie potravin možnost aktualizovat přednášenou problematiku a reagovat na rychle se měnící podmínky průmyslové praxe. V tomto lze vidět jeden ze zásadních prvků zvyšování dovedností a kompetencí našich studentů.



Laboratorní hnětač



*Josef Vacl – nenápadný režisér
a spíše muž v pozadí*

Josef Vacl: Měl jsem štěstí na rodinu, na práci i na šéfy

Josef Vacl se narodil v rodině, která po několik generací žila a žije v Kroměříži, malém městě na Hané. Ve městě, které nikdy nemělo mnoho průmyslu, zato řadu středních škol a dlouhou, bohatou historii. Mnohdy je vzletně nazývané Hanáckými Aténami. K vidění je především krásný zámek a zahrady, které jsou dnes uznanými památkami UNESCO.

Josef měl v mnoha ohledech velké štěstí. Prvních 15 let bydlel v „kapitoláku“, rohovém domě Velkého a Sněmovního náměstí s nezapomenutelným výhledem na kroměřížský zámek. Byl to původně deputátní byt, neboť otec podobně jako děda pracoval ve službách olomouckého arcibiskupství. Děda byl strojníkem, který se mj. staral o chod techniky v arcibiskupské strojovně. Otec byl úředníkem na ředitelství arcibiskupských lesích a polích. Po roce 1948 působil na státním statku, který vznikl znárodněním zemědělské části arcibiskupských nemovitostí.

Matka byla prodavačkou. Její otec a Josefův děda i nejméně dvě starší generace byli stolaři. A právě děda, u kterého často pobýval ve stolařské dílně, říkával: „Kdyby byl

jiný režim, určitě bys stolárnu a její na svou dobu vynikající stroje i nářadí převzal.“ Nestalo se tak, ale Josef na mnoho hodin strávených v dílně i na svou první brigádu právě v roli stolařského pomocníka dodnes rád vzpomíná: „Děda byl nejen vynikající stolař, který vyráběl krásný nábytek, ale na svou profesi velmi vzdělaný člověk, o pracovitosti nemluvě. Těšil jsem se do dílny a vlastně od deseti let jsem mohl dělat na hoblovce nebo na pásové pile, pozvolna jsem se zaučoval u laskavého člověka s velkou vnitřní disciplínou, uměním nejen pracovat, ale i sdělit a předávat své znalosti i vědomosti.“ Ale osud chtěl jinak a Josef po absolvování SVVŠ, dnes gymnázia, odešel v roce 1966 studovat na Vysokou školu ekonomickou v Praze ekonomiku zahraničního obchodu.



S rodiči a bratrem na snímku z roku 1963 Foto: osobní archiv

„Praha pro mne znamenala šok. Nemohl jsem jejímu prostředí přijít na chuť. Velmi dlouho jsem se adaptoval z prostředí, které jsem důvěrně znal, které bylo, především díky rodině laskavé, zkrátka domov. Měl jsem tam i mnoho přátel. Praha se mně tehdy zdála velká, odcizená. Ale zvykl jsem si a dnes je pro mne doma v Praze, i když se do rodné Kroměříže rád vracím,“ komentuje toto období Josef Vacl.

V roce 1972, po obhájení diplomové práce na téma Kapitálové převody z vyspělých do rozvojových zemí a po promoci, nezamířil jako většina jeho spolužáků do podniků zahraničního obchodu. Zůstal na VŠE jako asistent na katedře cestovního ruchu a veřejného stravování, kde mu nabídl místo její vedoucí, prof. Ing. Jiří Kašpar, CSc. „Bylo to pro mnohé překvapivé rozhodnutí, vždyť tehdejší ‚pézetky‘ nabízely to, co pro mnohé bylo velmi atraktivní a málo dostupné – možnost cest do zahraničí. Ale ukázalo se, že práce na katedře byla nejen zajímavá, ale díky šefovi katedry jsem se jaksí usadil, našel, a především se postupně mnohému naučil. Profesor Kašpar byl pro mne vzorem pracovitosti, houževnatosti. Obdivoval jsem jeho schopnost vědecky i pedagogicky pracovat,“ vzpomíná na prvního šéfa Josef Vacl. „Dnes vidím, že to bylo klíčové, a jak se ukázalo, správné rozhodnutí. Možná jsem měl více štěstí jak rozumu,“ dodává s úsměvem.

Během čtyř let na katedře Vysoké školy ekonomické však musel na rok nastoupit do prezenční vojenské služby. Strávil ji na Vysoké vojenské škole pozemního vojska ve Vyškově. „Na vojně se mohl člověk otravovat, nadávat nebo se snažit i v tom nepříliš populárním prostředí nějak přežít, ba dokonce se i něco naučit. Dívám-li se s odstupem mnoha let na toto období, musím konstatovat, že to koneckonců pro mne vlastně nebyl rok ztráty času. Poznal jsem tam a seznámil jsem se s typy lidí, které jinde možná nepotkáte. Ale vojna umožnila konfrontaci s novým prostředím, nabídla mnohdy velmi složité situace. Nabídl však i zajímavé příležitosti, pokud člověk něco dělat chtěl. A ještě jedna věc – potvrdil jsem si pravdivost rčení ‚voják se stará, voják má‘. A to platí, jak jsem si ověřil, i za zdmi kasáren. A hlavně, lépe jsem poznal i sebe, byť za někdy drsných podmínek,“ dodává Vacl.

Během prezenční služby se oženil se svou láskou ze střední školy, s níž žije dodnes. Její návštěvy ve Vyškově mu pomáhaly snadněji přežít období odloučení. „Na mou svatbu mě naštěstí vojenští páni pustili, ale na její promoci už nikoliv. I to je rub, se kterým se člověk musel vyrovnat,“ vzpomíná i na někdy nepochopitelné stránky pobytu „v zeleném“ Josef Vacl.

Po návratu z vojny pokračoval v práci na katedře VŠE a začal studovat aspiranturu. Tehdy ale platilo, že každý asistent musel jít během pedagogicko-vědecké práce na praxi do podniku. To aby se seznámil s tím, co se děje mimo akademickou půdu. V roce 1976 dostal nabídku jít pracovat do tehdejšího Čedoku. Jak se ukázalo, byla to příležitost, která se neodmítá, významná pro další profesní i osobní růst. A z dnešního hlediska i velké štěstí. Do dneška považuje patnáctileté období práce v Čedoku za zajímavé a velmi profesně zdařilé. „Stále považuji tehdejší Čedok za nejlépe a nejprofesionálněji fungující organizaci, jakou jsem kdy poznal. A to jsem měl řadu šancí vidět, jak fungují firmy na východě i na západě od našich hranic,“ komentuje tehdejší profesní éru Josef Vacl. „Přišel jsem tam již po prověrkách, které v Čedoku mnoho lidí zle postihlo. Ale postupně tam opět fungoval systém, kdy starší, respektive dlouholetí pracovníci předávali znalosti a vědomosti mladším. Rozvíjel se na tehdejší dobu propracovaný systém profesního růstu, fungoval systém dalšího vzdělávání, především jazykové kurzy. Dodnes si pamatuji na výborně vybavenou odbornou knihovnu a především, díky v té době sedmnácti afilacím a zahraničním zastoupením, i kontakt se světem, tolik důležitý pro rozvoj firmy,“ hodnotí toto

období Josef Vacl. A po třech letech odchází v roce 1979 vést zahraniční zastoupení Čedoku v New Yorku.

Následujících více než šest let pobytu v USA bylo obdobím profesního růstu i pěkného rodinného života. Práce na zahraničním zastoupení Čedoku byla především školou. Někdy tvrdou, namáhavou, v každém případě velmi zajímavou. Nové prostředí bylo tolik odlišné od toho, které představovalo tehdejší Československo. Dennodenní jednání s klienty, časté cesty po USA, do Kanady i do Mexika, které do teritoria kanceláře patřily, a jiných zemí byly do značné míry naplněním často nevysslovených přání. Kromě práce v cestovním ruchu však Josef Vacl získal, jak dnes s odstupem času hodnotí, i mnoho zkušeností v oblasti komunikace. Spolupráce s agenturou PACE Advertising zajišťující pro newyorský Čedok Public Relations i další komunikační servis byla vynikající příležitostí poznat, jak se co dělá v zemi ve světové špičce. Organizování tiskových konferencí, odborných seminářů, účast na veletrzích, vytváření strategie komunikace i její realizace a mnoho dalších aktivit na podporu prodeje turistické destinace v silně konkurenčním prostředí, to vše se v budoucnosti ukázalo jako cenná zkušenost.

„Musím přiznat, že začátky práce na newyorském zastoupení nebyly jednoduché. Bylo to pro mne nové prostředí, nový typ práce, jiné profesní i osobní vztahy a mohl bych pokračovat. A ještě něco. Možná se někdo usměje, ale po mnoha letech studia angličtiny, a to jsem ji byl z VŠE dobře jazykově vybaven a používal jsem ji velmi často při jednání s partnery v Čedoku, byl velký šok a zdroj obavy každý telefonický rozhovor. Neviděl jsem osobě, s níž jsem telefonoval, do tváře ani její bezprostřední reakci. Americká angličtina se liší od britské nejen přízvukem, kadencí slov, melodií řeči, ale i slovní zásobou. Snad první dva nebo tři měsíce jsem se telefonu bál jako čert kříže,“ vzpomíná Josef Vacl na newyorské začátky. „Na druhé straně to byla pro mladého člověka vynikající škola, obrovská příležitost. A ještě jeden fakt – dostal jsem šanci jako mladý člověk a dodnes považuji za logické, že mladí i dnes mají dostávat šanci uplatnit se,“ dodává zamyšleně Vacl.

Po návratu z USA v roce 1986 se Josef Vacl stal ředitelem Reklamy Čedok. Tento závod měl na starosti komunikaci trustu Čedok. Tehdy měla firma na dvě stě nejlepších hotelů v Československu a 140 poboček, cestovních kanceláří. Reklama Čedok zařizovala propagaci včetně inzerce, tiskla katalogy, prospekty a prováděla mnoho dalších propagačních činností pro tuto velkou firmu. A také činnost, kterou dnes nazýváme Public Relations. Pořádala tiskové konference, cesty zahraničních novinářů po Československu, odborné semináře, vydávala tiskové zprávy a mnoho dalších činností, o kterých Josef Vacl v té době nemohl tušit, že jej budou v budoucnu nejméně dvacet let živit. A žije dodnes.

A Čedok se tehdy pouštěl i do té doby nemyslitelných projektů, jakým byl např. tenisový turnaj ČEDOK Open. „Zajišťoval jsem v organizačním týmu komunikaci a propagaci a velmi jsem obdivoval jeho předsedu, Jana Kodeše, který měl nejen velké znalosti z tenisového světa, ale byl schopen nám dodat vedle svých znalostí a zkušeností ještě jednu věc – tolik potřebné sebevědomí,“ uvádí Josef Vacl. „Moc si jej za to vážím, stejně tak i schopnosti tehdejšího vedení Čedoku, které mělo vizi, ale i kontakty prosadit v tehdejší, mnohdy strnulé politicko-ekonomické administrativě něco nového. A nebáli se jít do zajímavých projektů a experimentů,“ komentuje tehdejší situaci Josef Vacl. Přelom let 1989 a následující období přineslo Josefu Vlacovi mnohé. Především, jako všem, velké změny.

V roce 1990 dostal nabídku podílet se na uvedení Club hotelu Praha v Průhoncích na trh, vlastně prvního sportovně-hotelového areálu u nás. Areál se měl původně jmenovat po vynikajícím československém tenisovém reprezentantovi Janu

Kodešovi. A i když k dohodě nakonec nedošlo, na jednání s ním i na vše, co s budováním areálu souviselo, rád vzpomíná. A také na svou šéfovou, ředitelku hotelu Dagmar Blahovou. „Byl to pěkný projekt a vážím si, že jsem mohl být u výstavby i jeho uvedení do provozu. První den po nástupu jsem si obul gumáky a prošli jsme s paní Blahovou staveniště. A do roka bylo centrum v provozu,“ popisuje situaci Josef Vacl. „Obdivoval jsem u ní nejen profesionalitu, ale i manažerskou rozhodnost a schopnost vizi, chcete-li představu, dotáhnout do konce,“ dodává.

V roce 1991 dokončil vědeckou aspiranturu a obhájením disertace na téma „Majetkové účasti jako forma pronikání na zahraniční trhy“ získal titul kandidáta ekonomických věd.

Poté se objevila nová příležitost. V roce 1992 dostal nabídku vybudovat síť směnárén s nabídkou doplňkových služeb cestovního ruchu v tehdejší Československu. Stal se na více než dva roky ředitelem pobočky britské finanční společnosti Maccorp Holding Ltd.

„Pamatuji si, že se na mne přijeli podívat dva spolumatelé firmy, nejsem-li ve čtyřiačtyřiceti letech pro jejich firmu příliš starý,“ říká s úsměvem Josef Vacl. „Naštěstí shledali, že nikoliv. Vysoce konkurenční prostředí znamenalo značné pracovní nasazení, ale mnohému jsem se od majitelů naučil. Především jejich sebevědomí při jednání s lidmi ve firmě i při vystupování vůči obchodním partnerům i bankovním institucím, Československou a později Českou národní banku nevyjímaje. A abych nezapomněl – i jejich způsob, jak prezentovat a obhajovat často nemalé investiční záměry i projekty před konkrétními vlastníky,“ doplňuje Josef Vacl. Vedení firmy znamenalo vybudovat síť směnárén Exact Change především v Praze. A potom ji postupně rozšiřovat. Podařilo se vytvořit celkem 28 pracovišť od Karlových Varů až po Prešov s obratem téměř miliardy korun ročně. Vnitropolitický vývoj v Československu přinesl poměrně složitý úkol. Zajistit, aby po rozdělení Československa na dva státy firma fungovala bez jakéhokoliv přerušení v obou zemích. Což se podařilo.

Další příležitost na sebe nenechala dlouho čekat. V roce 1995 byl Josef Vacl pozván k tomu, aby se podílel na založení a později vedení penzijního fondu. „Vybudovat penzijní fond, ve kterém byly zakladateli a akcionáři např. ČSOB, Multiservis, Chemopetrol nebo některé odborové organizace, nebylo jednoduché. Především bylo třeba sladit představy různorodých akcionářů. A potom něco, s čím se vlastně ještě nesetkal, projít martýriem schvalovacího procesu na tehdejší ministerstvu financí,“ popisuje tehdejší situaci Josef Vacl. „Projít houštím byrokratických orgánů, uvědomit si, že překážky jsou mnohdy důsledkem a plodem konkurenčního boje. Proto dotáhnout vše do stadia, že fond začne fungovat, nabírat účastníky připojištění, bylo mnohdy až frustrující, ale nakonec se vše podařilo,“ vzpomíná dnes již s úsměvem na složitě období Josef Vacl.

V roce 1997 dostal nabídku pracovat v oblasti, která tehdy v České republice neměla příliš velkou tradici. Tou oblastí bylo Public Relations, zjednodušeně řečeno oblast komunikace a budování vztahů s veřejností. A tak odchází z pozice generálního ředitele Certum, penzijní fond, a. s., do americké firmy Burson-Marsteller CZ. A opět měl štěstí. Přišel do firmy, která se postupně stala jedničkou na českém trhu. „Velkou zásluhu na tom měl její ředitel a můj spolužák Michal Donath. Je to dodnes velmi respektovaný profesionál, pracující s velkým nasazením,“ říká Josef Vacl. „Navíc to je člověk s velkými jazykovými znalostmi, se schopností přijít s kreativními nápady a neobvyklými řešeními,“ dodává Josef Vacl.

Vacl dostal příležitost pracovat pro takové firmy, jako byl Boeing, VISA International, GE Capital Bank, Pioneer Investments, a pro mnoho dalších, převážně nadnárodních firem. „Bylo to období, na které velmi rád vzpomínám. Sice

namáhavá, často i stresující práce pro náročné klienty působící ve velmi konkurenčním prostředí. Ale práce pro firmu, která byla s to nabídnout zajímavou práci s neustále se měnícími problémy a úkoly k řešení. A navíc firma, která byla s to zajistit člověku i možnost dalšího vzdělávání, což jsem vždy velmi oceňoval,“ doplňuje Vacl. Zúčastnil se řady školení, např. Burson-Marsteller University v americkém Norfolku atd. V té době připravil a začal přednášet vlastní kurz korporátní komunikace na University of New York in Prague.

To vše nakonec využil k tomu, že když se koncem roku 2001 naskytla příležitost zahájit vlastní podnikání v oblasti komunikace a Public Relations, prakticky ani na okamžik nezaváhal. „Bylo třeba zvážit a dát na miskou vah jistotu velmi solidních finančních podmínek, nebo zkusit, být v triapadesáti, něco nového. Čas ukázal, že rozhodnutí jít do neznáma a do nemalého rizika bylo správné,“ komentuje tehdejší rozhodování Josef Vacl. „Hodně mně v té době pomohla manželka tím, že nejen můj krok podporovala, ale také dodávala tolik potřebnou sebedůvěru. A to vlastně rozhodlo o nové kariéře, byť v relativně pozdním věku. Otevřeně řečeno, bylo to vysoké riziko. A navíc: kdo by zaměstnal člověka v mém věku, proto jsem se zaměstnat musel sám. A kdo to zná, potvrdí, že nejhorším šéfem je člověk sám sobě,“ usmívá se dnes Josef Vacl, byť mu v té době „do smíchu rozhodně nebylo“.

Nejdůležitějším klientem se na dlouhých jedenáct let stal Český svaz pivovarů a sladoven. Vystřídal nadnárodní komunikační agenturu a vsadil při formování a formulování zásad spolupráce s jejich představiteli na osobní kontakt, profesionalitu, znalost strategie a taktiky komunikace a Public Relations. A také na věcnost, slušnost a další momenty, které jsou pro obopólnou spolupráci nezbytné a zásadní.

„Nikdy jsem si nemyslel, že pivo, pivovarství a sladařství se stane pro dalších jedenáct let prakticky mým dennodenním chlebem, byť se to o pivo oprávněně tvrdí,“ komentuje spolupráci s pivovarníky a sladovníky Josef Vacl. „Měl jsem za období své dlouhé profesní kariéry možnost spolupracovat s řadou velkých i menších firem, našich i zahraničních. Musím však konstatovat, že naši pivovarníci pro mne představují vysoce profesionální sdružení lidí, kteří nejenom svou profesí umí, ale jsou tím, co jim mnohá jiná povolání i obory u nás mohou závidět, dlouhodobě budují reputaci naší země snad po celém světě,“ dodává uvážlivě Josef Vacl. Čeho si na spolupráci velmi váží, je i fakt, že projekty pro Český svaz pivovarů a sladoven byly postaveny na vzájemném respektu i důvěře a možnosti uplatnit nejen standardní, ale mnohdy i nové a velmi progresivní metody a formy komunikace.

Současně měl možnost spolupracovat s takovými firmami, jako je světový lídr v navigaci a GPS zařízení společnost Garmin nebo výrobce špičkové sanitární keramiky Laufen.



S dcerou a synem na snímku z roku 2012 Foto: osobní archiv



Josef Vacl moderoval desítky setkání s médii.

Foto: osobní archiv

Pracoval na komunikačních a Public Relations projektech pro výrobce skleněných kabelů a pneumatik Pirelli, pro firmy Lexmark, Immoconsult, Výzkumný ústav pivovarský a sladářský, a. s., a mnoho dalších společností.

Profesní kariéra Josefa Vacla však má ještě jeden rozměr. Tím je pedagogická a do jisté míry i vědecká činnost. Jak již bylo uvedeno, posledních 12 let přednáší problematiku komunikace a Public Relations na University of New York in Prague. A původní profesi, činnost v cestovním ruchu, využil při přednáškách a vedení bakalářských prací na Vysoké škole cestovního ruchu a lázeňství, kde byl i po krátkou dobu prorektorem pro oblast pedagogické a vědecké práce.

Dnes se cestovnímu ruchu věnuje na Vysoké škole obchodní v Praze. „Práce s mladými lidmi dělám vlastně z ryze sobeckých důvodů,“ říká s úsměvem Josef Vacl. „Musím totiž na sobě neustále pracovat, sledovat nejnovější trendy v komunikaci i v cestovním ruchu, osvojovat si nejnovější poznatky v technologiích. Prostě být studentům nejen učitelem a rádcem, ale podněcovat v nich zájem o vědění. A to je to, co mne na práci s nimi nejvíce baví. Je to vlastně interakce a obohacování se o zajímavé názory i v době, kdy už by člověk ani nemusel,“ dodává Josef Vacl.

Nezanedbatelné místo má v životě Josefa Vacla sport, ke kterému měl díky otci hodně blízko. Vyrůstal na kroměřížském koupališti a tenisovém areálu Bajda. „Pravda, nikdy jsem v ničem příliš neuspěl. Možná jsem neměl příliš mnoho talentu, možná málo vůle nebo i nedostatek času. Začal jsem jako skoro každý kluk s fotbalem, dokonce koketoval s boxem, ale tenis mě vlastně dodnes baví a snažím se jej naučit i vnoučata, a pokud to zdraví dovolí, rád si jej zahraju. Mám-li ale dnes nějakou sportovní zálibu, stal se jí golf, který si rád zahraji se synem nebo manželkou. Hraji ho rád, ale stále stejně mizerně,“ směje se Josef Vacl. „Sportu však vděčím za mnohé – naučí bojovat sám se sebou ve chvílích, kdy se to zdá opravdu obtížné, kolikrát překonávat své limity, a také udržuje kondici. I proto se jej snažím postupně předávat vnoučatům,“ dodává.

Josef Vacl se nikdy netajil tím, že velký vliv na jeho minulost i současnost má jeho rodina. „Měl jsem štěstí, které si uvědomuji s přibývajícími roky, v tom, že jsem vyrůstal v harmonickém prostředí. Zatímco u otce jsem si cenil jeho širokého rozhledu, schopnosti mnohé vysvětlit a toho, že mě přivedl ke sportování, maminka představovala to, co se od ní vlastně očekává – pohodu, zázemí, domov.“

Stejně se snaží vytvářet spolu se ženou, právníčkou, pro jejich dvě děti, dceru a syna, a pro čtyři vnoučata. Další smysl života nachází v poslední době v tom, že tráví relativně hodně času s vnoučaty. „Je třeba si dávat pozor na to, aby člověk přicházel na setkání s nimi i trochu připraven třeba tím, že si

nachystá program, je ochoten si zprvu hrát a později dělat i mnoho jiných činností. A ještě něco – svět spěje doslova tryskem, alespoň v technologiích, vpřed a je potřeba, v zájmu komunikace s mladými, jim rozumět, aktivně je využívat. Nic se však nemění na tom, že klíčem k vzájemnému porozumění nejsou technologie a jejich zvládnutí, ale pochopitelně obsah, náplň komunikace s nimi,“ dodává s úsměvem Josef Vacl.

Podle Vacla je důležité mít v životě pevné body vytvořené z lidí, které má rád, váží si jich a kteří jej ovlivňovali nebo jej ovlivňují i dnes. „Měl jsem v životě štěstí na lidi, kteří mě mnohému naučili, kteří byli s to mi mnohé vysvětlit nebo mě vedli k tomu, abych hledal to, co vědět potřebuji. Pochopitelně, jiná role prarodičů nebo rodičů je v době dětství nebo dospívání. Důležité je také najít životního partnera, který mu rozumí, sdílí podobné, nebo dokonce stejné hodnoty a je mu oporou v okamžicích, kdy je potřeba,“ zamýšlí se Josef Vacl. „Štěstí je, objeví-li se v profesním životě třeba náročný, ale lidský šéf, nebo stane-li se mu dokonce mentorem. Štěstí je mít i opravdové přátele. A nový rozměr v životě nastává v okamžiku, kdy se z vlastních dětí stávají partneři, s nimiž je možné o mnoha věcech diskutovat. Znamená to nutnost najít si cestu brát jejich názory v potaz a i to může být obohacením,“ dodává.

Josef Vacl nemá něco, co by se dalo nazvat životním krédem, nemá jedno motto. „Postupně jsem s to lépe naslouchat, respektovat rozumné názory jiných, na věk nehledě. Pozoruji u sebe mnohem silnější trend k pokoře, nikoliv k submisivitě. A stále více oceňuji slušnost, dodržování jednou dohodnutých pravidel. I dnes se mi zdá, že slušnost není u mnoha lidí chápána jako slabost, ale jako součást životní filozofie. Naštěstí,“ svěřuje se s úsměvem.

Ing. František Kruntorád, CSc.



Sportovní nadšenec

Foto: osobní archiv

Obsah:

3

Editorial

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.,
AGRAL s. r. o.

4

Novela zákona o potravinách

MUDr. VIERA ŠEDIVÁ,
MZe

6

Náš rozhovor

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.
Na aktuální otázky odpovídá
Ing. ZBYNĚK KOZEL,
generální ředitel EKO-KOM, a. s.

9

MÝTY a fakta O CHLEBU

Ing. JAROMÍR DŘÍZAL,
PSPaC v České republice

12

Pivo CELIA je zdravé dítě

Ing. JOSEF ŠKACH, CSc.,
VÚPS

14

Historie výroby a balení piva – 2. ČÁST

Ing. VLADIMÍR ŠEFRNA, CSc.,
ČVUT

19

Zájmová sdružení mlynářů

PAVEL FILIP,
Svaz průmyslových mlýnů

22

Ing. Pavel Vybíral oslavil 60. narozeniny

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.

24

Renesance v Kolíně

Ing. MIROSLAV BRUMOVSKÝ,
Obchodní tiskárny, a. s.

28

Společnost Bratři Horákové s. r. o. oslavila 115. výročí

Redakce

31

Konzervanty

Ing. VLADIMÍR KLESCHT, CEFF

34

Pivovary se vrací do obcí a měst – trend 21. století?

Ing. JOSEF VACL, CSc.

38

Jak budou vypadat udržitelné obaly na tekuté potraviny

Mgr. HANA ZMÍTKOVÁ,
Tetra Pak Česká republika s. r. o.

46

Infračervená spektroskopie a její využití v potravinářství

MVDr. IVAN KADLEC

50

Specifická veřejnoprávní ochrana odběratelsko-dodavatelských vztahů ve Velké Británii

Mgr. ANDREA POKORNÁ

54

Putování za sýry „Nanoški sir“ – král sýrů ze Slovinska

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,
ČMSM

56

Toulky MVDr. Zdeňka Galíčka po černém kontinentě ZAMBIE – 2. ČÁST

MVDr. ZDENĚK GALÍČEK

61

Ústav technologie potravin, Fakulta technologická, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Doc. Ing. FRANTIŠEK BUŇKA, Ph.D.,
UTB ve Zlíně

64

Josef VACL: Měl jsem štěstí na rodinu, na práci i na šéfy

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.

Contents:

3

Editorial

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.,
AGRAL s. r. o.

4

A new amendment of Food Law

MUDr. VIERA ŠEDIVÁ,
Ministry of Agriculture

Information about the draft, goal, and content
of the proposed new amendment of Food Law
– one of the most important legal regulations
in the field of food legislation.

6

Our interview

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.
Ing. ZBYNĚK KOZEL, General Manager
of EKO-KOM, a. s.,
is answering topical questions.

9

Myths and facts ABOUT BREAD

Ing. JAROMÍR DŘÍZAL,
Association of Bakers and Confectioners
of the Czech Republic

Myths of and facts about bread circulating
among its consumers.

12

CELIA beer is a healthy baby

Ing. JOSEF ŠKACH, CSc.,
Research Institute
of Brewing and Malting

About the Celia lager, the beer with characteristic
sensoric properties of beer of Czech type, developed
for people suffering from coeliac disease.

14

History of beer processing and packing – 2nd PART

Ing. VLADIMÍR ŠEFRNA, CSc.,
Czech Technical University in Prague

Another part of the serial about the history
of beer processing and packing.

19

Interest associations of millers

PAVEL FILIP,
Association of Industrial Mills

About the history of millers associations,
their objectives, about training of future millers.

22

Ing. Pavel Vybíral celebrated his 60th birthday

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.

About the prominent personality of food industry.

24

"Renaissance" in Kolin

Ing. MIROSLAV BRUMOVSKÝ,
Obchodní tiskárny, a. s.

Thoughts of the Kolin's renewal
of plastic bags.

28

The company Bratři Horákové s. r. o. celebrated its 115th anniversary

Editorial

About the history as well as present days
of the company of a long tradition, dealing with
production of refrigerating equipment.

31

Preservatives

Ing. VLADIMÍR KLESCHT,
CEFF

Since the year 2011,
the independent logo of CEFF
(Certified E-Friendly Food) has been appearing
on food products not containing preservatives,
synthetic dyes, sweeteners, and glutamate.

Preservatives are thus one
of the monitored categories the author
deals with in the contribution.

34

Breweries return to villages and towns – a trend of the 21st century?

Ing. JOSEF VACL, CSc.

In its contribution, the author brings an
overview of the development of Czech beer
production and its trends of the last years.

38

How is the sustainable packaging for liquid food products going to look like?

Mgr. HANA ZMÍTKOVÁ,
Tetra Pak Czech Republic

About sustainable packaging
for liquid food products – about its benefits
and development.

Contents:

46

Infrared spectroscopy and its use in food industry

MVDr. IVAN KADLEC

About the methods of spectroscopy and equipment
used for analyses of food products.

50

Specific public-law protection of buyer-supplier relationships in Great Britain

Mgr. ANDREA POKORNÁ

Another part of the serial about the public law protection
of buyer-supplier relationships in various countries, this
time, about a legal regulation valid in Great Britain.

54

Wandering through the cheese regions „Nanoški sir“ – the king of cheese from Slovenia

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc., Czech-Moravian Dairy Association

Another part of the serial about important kinds
of cheese from various parts of the world.

56

Wandering of MVDr. Zdeněk Galíček through the Black Continent

ZAMBIA – 2nd PART

MVDr. ZDENĚK GALÍČEK

Another part of the serial of Zdeněk Galíček from his working
stay in Africa. It concerns the second part devoted to Zambia.

61

Department of Food Technology, Faculty of Technology, UTB in Zlín

Doc. Ing. FRANTIŠEK BUŇKA, Ph.D.,
University of Tomáš Baťa in Zlín

A presentation of the Department of Food Technology,
Faculty of Technology, University of Tomáš Baťa in Zlín.

64

Josef Vacl: I have had the luck with family but also with work and my bosses

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.

A profile of prominent personality – another part of the
serial about prominent personalities of food industry.



Krásné prožití Velikonoc
přeje vydavatelství AGRAL s. r. o.

*V prodeji
od 15. 4. 2013*

NOVINKA



**S HOUBOVOU
PŘÍCHUŤÍ**



www.schutidotoho.cz
www.chocenskamlekarna.cz

Nové zmrazené dřeně



Ovocné dřeně DIONE jsou:

- vyrobené pouze z ovoce
- bez přidaných barviv
- bez konzervantů a stabilizátorů
- oceněné značkou 
- každý kelímek obsahuje lžičku
- vyrobeno v ČR



Dione ~ Přírodu garantuje



Český výrobce zmrazených potravin