

leden 2022

fresh[®] **TIME**

PROSPERITA

Osobnosti tohoto vydání:

Jan Rýdl
Jiří Jemelka
Vít Pěkný
Petr Klíma
Cyril Svozil
Jiří Stabla
Bronislav Neubauer



Jan Rýdl

**Práce vytvářející nové hodnoty
a užitek je základem žití**

rozhovor na stranách 2–4

Práce vytvářející nové hodnoty a užitek **je základem žití**



Ing. Jan Rýdl

**VARNSDORF
TOS**

S pokorou přiznávám, že závěr uplynulého roku, především jeho poslední den, byl pro mne hodinami úvah o úloze člověka na této zemi, jeho poslání, možnostech, touhách. Byl to takový den plný rozpoložení mé duše, magie bytí, který se vkradl do mojí filozofie dělnosti, rozjívěnosti a věčného riskování s vírou, že vše určitě dobře dopadne. Nezdráhám se tvrdit, že 31. prosinec byl také prostoupen zázraky, neobvyklými okamžiky štěstí i tajnými slíčkami, které zavlaží deštěm vše, co se urodilo. Nechtělo se mi věřit, že do mé e-mailové schránky právě ten den přistály pozdravy od řady osobností z businessu, zároveň s odpověďmi na otázky k rozhovorům, které měly vyjít v našich lednových titulech. Nechápal jsem, proč tito vytižení a osvícení lidé tráví čas právě tím, že pracují pro náš časopis, místo aby odpočívali, veselili se, užívali si volna s rodinou, přáteli, blízkými. Byl to pro mne vpravdě šok, zírала jsem do monitoru počítače a křepčila jsem radostí, byl to zážeh na první dobrou, příliv úžasné energie během pár minut, který dal po hubě všem těm negativním pocitům z nedávných měsíců, kdy se v naší redakci mýjely skoro jen ty samé špatné zprávy. To, co nyní píšete, se váže také ke komunikaci s Ing. Janem Rýdlem, předsedou správní rady firmy, jež pro mne představuje vrchol etiky podnikání u nás. Jde o TOS VARNSDORF a.s. Jan Rýdl je pro mne ztělesněním moudrosti a vůle být užitečný. Mužem, jehož si nesmírně vážím za jeho postoj ke dnům všedním i svátečním, pro jeho názory, činnost, výsledky práce i snahu porozumět vesmíru života:

Pro většinu firem byl rok 2021, druhý rok s covidem na planetě, složitý. Jak se dařilo TOS VARNSDORF?

Přežili jsme, a dá se říci i bez ztráty kytičky. Přestože tržby zůstaly zhruba na úrovni roku 2020, udrželi jsme slušné cash flow, které nám umožnilo mimo jiné pokračovat v inovacích a rozvoji výrobního programu. Druhá polovina roku přinesla mírné oživení trhů a nové zakázky, které by měly přispět k růstu a lepším hospodářským výsledkům v roce 2022.

Mohl byste charakterizovat stěžejní milníky rozvoje podniku? Nač jste vsadili především?

Těch stěžejních milníků ve 118leté historii firmy je mnoho. Aby na ně ani příští generace varnsdorfských strojařů nezapomněla, vydali jsme knihu a je to vskutku zajímavé i napínavé čtení. Například, jak po válce z transportu odsunovaných Němců byli vybíráni konstruktéři a fachmani, na kterých stála výroba obráběcích strojů firmy Arno Plauert. Tím se zachránilo klíčové know-how a zestátněný podnik měl na co navázat a mohl pokračovat ve vývoji a výrobě horizontálních vyvrtávaček, které dodnes tvoří základ výrobního programu TOS VARNSDORF.

Zřejmě ale máte na mysli novodobou historii, po privatizaci státního podniku přímým prodejem v roce 1995. Mezi stěžejní milníky jistě patří vybudování vlastní celosvětové prodejní sítě v druhé polovině 90. let, po kolapsu tehdy monopolního odběratele našich strojů Strojimportu Praha. Naučili jsme se pracovat s trhem, s obchodními partnery i koncovými uživateli našich produktů, poznali jsme konkurenci a trendy vývoje našeho segmentu strojů a technologií.

Dalším důležitým krokem bylo založení společného podniku s čínským partnerem v roce 2005 a následně i obdobného podniku v ruském Jekatěrinburgu. V obou firmách vyrábíme část našeho sortimentu, který prodáváme jako místní výrobce. To nám umožnilo ukotvit naše aktivity na těchto klíčových trzích, kam je stále těžší, vlivem politických tlaků a restrikcí, se do-

Naučili jsme se pracovat s trhem, s obchodními partnery i koncovými uživateli našich produktů, poznali jsme konkurenci a trendy vývoje našeho segmentu strojů a technologií.



stat s vlastní produkcí. K důležitým milníkům patří jistě i rekonstrukce výrobní základny, kdy jsme do nových technologií a nezbytného záze-
mí investovali v letech 2000–2010 přes jednu miliardu korun a v podobné míře investování dále pokračujeme. Založením vlastní Střední průmyslové školy se třemi učebními a třemi maturitními obory zaměřenými na strojírenství a elektrotechniku jsme ošetřili stále se prohlubující nedostatek kvalitních a kvalifikovaných odborníků. Jsem přesvědčen, že máme vyřešen problém dalšího rozvoje strojařiny ve Varnsdorfu, potažmo v regionu Šluknovského výběžku.

A co se podařilo, z čeho máte opravdu radost?

Z TOS VARNSDORF se stala silná firma, která zvládla jak krizi v roce 2008, tak další šoky způsobené jak vnějším prostředím, tak i například změnou akcionářské struktury. I současné problémy s pandemií covidu zvládáme a máme jasný podnikatelský plán na příští období, jak dále posílit pozici firmy ve světové konkurenci. Mám radost z toho, že jsme pro naše spolupracovníky i náš region symbolem stability a prosperity, že máme svoji školu a skvělé zaměstnance.

Vždy jste se opírali zejména o vývoz a jako exportéři jste obsadili vyspělé trhy včas. Jdete stále po této stopě, anebo se lada-cos změnilo?

Jsme a zůstaneme stále závislí na exportu našich produktů, který představuje v současné době 90 % celkových tržeb. Bohužel některé významné trhy s velkým potenciálem pro české výrobce obráběcích strojů se stále více uzavírají v důsledku politických hrátek, které jsou jistě pro někoho ekonomicky výhodné, určitě ale ne pro naši zemi. Naivně jsem si kdysi myslel, že politika je především nástrojem pro prosazování ekonomických zájmů příslušného státu. Dnes je zřejmé, že se to týká pouze těch mocných, kteří určují pravidla a vyhlašují

sankce. Nicméně, nevzdáváme to. Východní trhy zůstávají naší prioritou a najdeme nové příležitosti, jak jejich potenciál využít. Kromě toho chceme posílit naše prodeje do států EU a s novým partnerem rozšířit distribuční síť v USA a Kanadě. Prostě chceme být všude, kde se rozdávají karty. Jsem přesvědčen, že na to máme nejen potřebné produkty, ale i lidi, kteří jsou schopni dané cíle naplnit.



Co vlastně odběratelé dnes na producentech obráběcích strojů požadují? Inovativnost? V jakém směru? Plný servis? Spousty nejruznějších benefitů?

Naši zákazníci obecně požadují, aby za nejmenší možné náklady, v požadované přesnosti, s dlouhodobou spolehlivostí a bez negativních dopadů na pracovní a životní prostředí byli schopni vyrábět potřebné obrobky – dílce. Každý zákazník však má své specifické požadavky např. na prostor obrábění, hmotnost obrobků, univerzalitu stroje nebo úroveň

automatizace výrobního procesu. Proto je naše výroba zakázková, co stroj, to jiné provedení či výbava.

Dnes se dostává do popředí požadavek na doprovodné služby. Ať je to tzv. dodávka stroje „na klíč“, kdy součástí kontraktu je konkrétní technologie s nástroji a upínacími přípravky na daný sortiment obrobků s garancí času obrábění, nebo dálková diagnostika umožňující sledovat stav stroje výrobcem a reagovat na poruchy. Zásadním požadavkem zůstává zajištění servisu stroje po dobu jeho životnosti a „bleskové“ odstranění případných poruch. Dodaný stroj a jeho technologické možnosti musí zákazníkovi přinášet co nejvyšší přidanou hodnotu. To je hlavní kritérium zákaznickova výběru a náš argument při prodeji stroje.

Vést rodinný podnik s velkou tradicí a vytečnou image není asi vůbec jednoduché. Jak vnímáte vlastní zodpovědnost, kterou máte? Tíží vás, nebo naplňuje?

Vždy na prvním místě jsem vnímal odpovědnost vůči zaměstnancům i regionu. Proto jsem byl iniciátorem privatizace, která zabránila převzetí firmy dnes již neexistujícím konkurentem.

Naplňuje mě, že v bývalých Sudetech, v regionu Šluknovského výběžku, o němž se mluví jako o vyloučené lokalitě, který je desítky let státními i krajskými

politiky a úředníky přehlížen a odepisován, funguje světově známá firma. Pro region je to nejen propagace a zviditelnění. TOS VARNSDORF dává příležitost pro uplatnění techniky orientovaných místních lidí, kteří svojí vysokou kvalifikací pozitivně ovlivňují sociálně ekonomické složení obyvatelstva. Jako největší regionální zaměstnavatel cítím odpovědnost za udržení a zvyšování počtu pracovních míst pro kvalifikované lidi, které si sami vychová-
váme duálním vzděláváním ve firemní SPŠ.

Mám radost z toho, že jsme pro naše spolupracovníky i náš region symbolem stability a prosperity, že máme svoji školu a skvělé zaměstnance.



Také jste přebíral nedávno další ocenění, a nebylo první, v prostorách Pražského hradu. Dá se spočítat, kolikrát jste vlastně stál „na prknech, která znamenají svět“?

Úsměvná otázka. Nevím, která prkna znamenají svět pro podnikatele a manažery. Určitě

ale zážitky ze Španělského sálu Pražského hradu nebo ze Žofína jsou nezapomenutelné.

Měl jsem tu čest přebírat různá firemní i osobní ocenění.

Vždy jsem ale říkal, že to je ocenění lidí, které jsem měl možnost vést.

Za nejvýznamnější považuji udělení ceny Exportér roku nebo umístění v soutěži Českých 100 nejlepších.

Z osobních ocenění pak MANAŽER ROKU 2007, v roce 2018 Top 10 Manažer čtvrtstoletí a udělení zlaté Merkurovy medaile od Hospodářské komory ve stejném roce. Na předání udělené medaile Za zásluhy od prezidenta republiky ještě kvůli pandemii nedošlo.

Když se synem, který je dnes generálním ředitelem, řešíte zásadní záležitosti týkající se směřování podniku, dokážete najít společnou řeč? Nebo jsou to tvrdé boje o názor a jeho prosazení? V čem se dobře shodnete, v čem vůbec ne?

Je normální, že nová generace přichází s novými pohledy na řešení některých rozvojových problémů i stylu řízení. Se synem máme tu výhodu, že ihned po ukončení školy začal pracovat ve firmě, jak se říká od píky. Prošel controllingovým oddělením, marketingem, nákupem a řídil naši zahraniční obchodní pobočku. Po návratu působil ve finančním úse-

ku, kde nakonec skončil na pozici finančního ředitele. Takže firmu a její chod poznal zevnitř. To je i důvod, proč spoléhám na jeho znalosti a snažím se do jeho řízení moc nezasahovat. Jsem rád, že generační výměna u nás proběhla bez problému se zachováním kontinuity v názorech na další vývoj.

Pokud jde o strategické řízení, zejména o zaměření technického rozvoje, což vždy patřilo mezi mé priority, často o tom diskutujeme. Oceňuji, že v této oblasti mně syn „ponechal“ velký prostor pro uplatnění mých návrhů.

TOSu VARNSDORF jste zasvětil kus života. Business se stal vaším druhým já, někdy byl i tím prvním. Jak se zto-

tožňujete s doporučením, že člověk by měl nejen pracovat, ale i odpočívat? Umíte to?

Zdá se mi, že začíná převládat názor, že moc pracujeme. Že bychom se měli více věnovat svým koníčkům, cestování a odpočinku. Ne-souhlasím. Je to cesta k úpadku, kterou známe z historie.

Jsem přesvědčen, že práce, vytvářející nové hodnoty a užitek, je základem žití. Odpočinek je nutný k regeneraci sil a různé druhy zábavy a koníčků jsou toho zdrojem.

Říká se, že v některých profesích je obtížné umět vypnout a odpočívat. Zřejmě je to pravda, ale já jsem s tím, kromě deseti let po privatizaci, neměl velké problémy. Zahradnické práce, kamarádi a golf mně daly na chvíli zapome-

nout na odpovědnost vůči zaměstnancům a firmě. Pracovní problémy šly stranou. I proto jsem si udržel životní optimismus a přesvědčení, že každý má svůj osud ve vlastních rukou.

O evropském kontinentu mluví řada ekonomů jako o tom, který nemá v rozvoji světa velkou budoucnost. Co si myslíte vy?

Jsem podobného názoru. Evropa, která dala světu průmyslovou revoluci a po dlouhá léta byla centrem rozvoje techniky a technologií, ztrácí svoji konkurenceschopnost. Mimo jiné jsou příčinou některá ekonomicky neuvážená rozhodnutí Evropské komise, která se pasovala do role všemocného monarchy, bohužel ne osvíceného. Nereaguje na postupný přesun těžiště ekonomické síly, vlivu a moci do asijských zemí v čele s Čínou a Ruskem. Nejsem národohospodář ani politický komentátor, ale selský rozum mi říká, že technicky vyspělá Evropa s Ruskem jako strategickým partnerem oplývající surovinami a energetickými zdroji by mohly dlouhodobě úspěšně konkurovat ekonomickým zájmům USA a Číny. Politici to však vidí jinak. Ptám se však, v čí prospěch? Už končím, to je politika, které nerozumím a v zájmu mého duševního zdraví rozumět nechci.

za odpovědi poděkovala Eva Brixl



Roboty je potřeba globálně zdanit

Globální pracovní trh začíná čelit masivní robotizaci, což s sebou přináší i otázky, jak tyto roboty zdanit. Důvodem je jednoduchý předpoklad, že čím méně lidí má v budoucnu pracovat, tím více se budou snižovat příjmy státních rozpočtů. Místo aby lidé do rozpočtů aktivně přispívali, stane se část z nich naopak příjemcem různých podpor. Jak navrhnout zdanění tak, aby bylo spravedlivé a přínosné, nad tím přemýšlí i Pavel Semerád z Provozně ekonomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Jako hlavní zdůrazňuje potřebu globálního řešení, v opačném případě je velmi pravděpodobné, že i v této oblasti vzniknou daňové ráje.

„Pracovní trh se bude dramaticky měnit. Odhaduje se, že do roku 2030 zanikne třetina pracovních míst, lidi nahradí roboti. Sice vzniknou nová místa, ale někteří jednotlivci se možná nebudou chtít rekvalifikovat. Je také pravděpodobné, že přechod bude tak rychlý, že se někteří lidé nebudou schopni tak rychle rekvalifikovat a budou na to potřebovat více času. Je proto potřeba začít přemýšlet, jak nahradit výpadek na straně státního rozpočtu,“ vysvětlil základní důvod úvah Pavel Semerád. Nejvíce ohrožení jsou lidé vykonávající monotónní práci, kterou je možné automatizovat. Podle Semeráda stačí, aby k tomuto kroku přistoupila jedna firma, a ostatní firmy v daném oboru se tomuto trendu budou muset přizpůsobit. Zánik pracovních míst tak nabere velmi rychlé tempo. „Stát přijde o daň z příjmů, o zdravotní a sociální pojištění, a naopak bude muset vyplácet podporu v nezaměstnanosti a sociální dávky. To jsou obrovské peníze,“ poznamenal Pavel Semerád. V každém státě může být rychlost robotizace odlišná, ale zasáhne všechny. I proto je nutné globální řešení a také nepřiliš administrativně složité. „Pokud se k tomu přikloní státy G7 a další velké ekonomiky, je šance, že se podaří daň globálně zavést. Pokud ale například Čína nebo USA budou proti, bude to komplikované až nemožné. A je otázka, jak je přesvědčit, protože sankce vytvářejí nerovnost a nepřátelství,“ podotkl Pavel Semerád. Diskuze se už ve



foto Pixabay

světě vedou, ale spíše na lokálních úrovních. Podle Pavla Semeráda už o nutnosti zdanění robotů mluvil Bill Gates v roce 2017. „Firmy sice nebudou úplně nadšené, ale víceméně s tím počítají,“ sdělil Pavel Semerád. „Zatím neumíme říct, jak takového robota definovat. Nejde totiž jen o roboty, kteří pracují v továrnách. Roboti v podobě umělé inteligence schvalují v bankách půjčky, v marketingu se využívají jako chatboti a velké technologické firmy díky robotům získávají množství dat o uživateli, které pak marketingově využívají. Bylo by možné je hodnotit podle čipů, mikroprocesorů, objemu paměti, nebo podle toho, jak velké množství lidí při práci robot nahradí,“ vyjmenoval možnosti Pavel Semerád. V úvahu připadá paušální zvýšení daně z příjmu fyzických či právnických osob. „Ale to je administrativně náročné. Další

možností je zrušit odpisy u robotů nebo by se mohla zvýšit DPH na roboty či sazba daně u výrobků produkovaných roboty. My se přikláníme k samostatné dani z robotů,“ řekl Pavel Semerád.

Souběžně se zavedením daně by státy měly, Česko nevyjímaje, změnit přístup ke školství tak, aby se lidé chtěli vzdělávat celý život a byli připraveni na to, že mohou změnit několikrát i svůj obor. Navíc nejen v Česku se úbytek pracovních míst potká s dramatickým stárnutím populace, které nabere na intenzitě po roce 2035, kdy do důchodu začnou odcházet „Husákovy děti“. „Když o práci přijdou ještě další tisíce lidí kvůli robotům, zatíží to neúměrně státní rozpočet. Stát bude čelit obrovskému tlaku, aby zajistil důchody, které umožní alespoň důstojné žití. Rozhodně ale nebude možné udržet standard, na který jsou lidé dnes zvyklí,“ doplnil Pavel Semerád. (tz)

Začít pracovat na firmě, nikoliv ve firmě

Založíte firmu a ona vám roste. Klienti přibývají a s nimi i příval nové práce a povinností. Co uděláte? Zrychlíte, pochopitelně, přidáte, z práce nechodíte večer, ale až v noci. Rodina vás přece musí pochopit, je potřeba to stihnout. Některé věci jste zkusili přehodit na někoho jiného, ale jak to dopadlo? Nikdo neudělá práci tak dobře jako vy, nikdo! Tyhle řeči o delegování musí vymýšlet nějakí teoretici ve slonovinových věžích, jinak si to nedokážete vysvětlit. Nebo ne? Co když je to nakonec celé trochu jinak?

Pokud jste multipodnikatel, tzn. nevlastníte jednu firmu, ale hned několik společností, tak dle statistik každá z nich bude přibližně o 60 % větší a bude mít vyšší pravděpodobnost, že přežije, než pokud byste měl pouze firmu jedinou. Čím myslíte, že to je? Je to tím, že ti multipodnikatelé mají 12 rukou a od rána do noci se pachtí v každé jedné ze svých firem, nebo za tím bude něco jiného?

Je potřeba si říct, zdali jsem manažer, nebo podnikatel. Pokud jsem podnikatel, tak mým úkolem není bojovat zavalen operativou, dokud nevydechnu naposled, a hrdinně zemřít za firmu a vlast. Mým úkolem je stát se vrchním stratégem a organizátorem a přestat být exekutivcem poslední instance. Jinými slovy, pokud to s podnikáním myslím vážně, je zapotřebí co nejdříve začít pracovat

Je potřeba si říct, zdali jsem manažer, nebo podnikatel. Pokud jsem podnikatel, tak mým úkolem není bojovat zavalen operativou, dokud nevydechnu naposled, a hrdinně zemřít za firmu a vlast. Mým úkolem je stát se vrchním stratégem a organizátorem a přestat být exekutivcem poslední instance.

na firmě, nikoliv ve firmě. Já případným námitkám naprosto rozumím, samozřejmě to není nic lehkého. Z nikdy nekončící operativy se vymotáte jedine tím, že velkou část úkolů, které jste doposud dělali, delegujete na někoho jiného. A samozřejmě, že velmi pravděpodobně zpočátku nebude kvalita výstupu stejná, jako kdybyste ji dělali vy! To období tranzice je však potřeba překonat a krok po kroku se svými lidmi pracovat na tom, aby váš produkt nebo služba byly dodávány v excelentní kvalitě. To ale zkrátka chvíli

trvá. Dnes všemi uctívaný Rohlík měl ve svých počátcích také dramaticky odlišnou zákaznickou zkušenost v jednotlivých měsících, tomu se žádná firma v době rapidního růstu nevyhne. Kdo si ale na to období dnes vzpomene?



Jiří Jemelka

Důležité je ten čas přerodu ustát. Ne všichni lidé, na které práci převedete, se osvědčí. Je potřeba se připravit na kritiku od zákazníků a být v plné pohotovosti pro hašení vzniklých požárů. Někteří vaši kolegové odpadnou, ale řada z nich v tomto křtu ohněm neskutečně vyroste. Na konci tak budete stát s týmem, který se osvědčil, s týmem, kterému se nemusíte bát svěřit další složitou výzvu.

Až v tomto momentě, kdy firma nestojí na vás, přestáváte být upachtěným manažerem, ale stáváte se skutečným podnikatelem, který získal svobodu. Protože pokud jste ve firmě nezastupitelný, nejde o žádný business, ale jen o (v lepším případě) dobře placenou práci. Pokud jste podnikatel a myslíte to se svou firmou vážně, pracujte na ní, nikoliv v ní. Ze začátku je to nesmírně těžké, a někdy až frustrující, je to ale jediná cesta, jak nebýt ke své vlastní firmě doslova uvázaný jako pes k bouři. Opečovávejte firemní vizi, věnujte se strategii a organizaci, udávejte směr a zbytek nechte na svých manažerech. Podnikatel podniká.

Jiří Jemelka,
majitel J. I. P. pro firmy s.r.o.

Dáme vaší firmě kapitána.



Jsme JPF.
Vedeme firmy k cíli.
volejte: 603 995 052
více na: www.jpf.cz

V mládí jsem dělal diskotéky, pak jsem řídil firmy, **teď jsem moderátorem**



Ing. Vít Pěkný, Ph.D.

Vaše profesní kariéra je spjatá s automobilovými značkami Scania, Mazda a ponejvíce Kia, kterou jste dovedl na výsluní trhu. Vedl jste několik let jedno velké dealerství, které prodávalo škodovky. Nyní stále ještě pracujete pro Fiat, jemuž jste pomohl přestát nejhorší chvíle v České republice. Není až osudové, že tam, kde zakotvíte, roztají ledy a firma stoupá k výšinám?

Možná to tak na první pohled může vypadat, ale s jistotou to není moje zásluha, ale zásluha celého týmu spolupracovníků. Na co jsem měl v životě vždycky štěstí, to byla skutečnost, že se mi téměř pokaždé podařilo tým kolegů správně vybrat nebo motivovat. Každý věděl, co je jeho úkol, jak má vypadat výsledek a jak zapadá do mozaiky těch ostatních. No a pak už to je hračka!

Máte potenciál týmového hráče, umíte lidi nažhavit, jste zkušený obchodník, který staví umění úspěchu na osobních vztazích. Přesto jste se rozhodl záměrně ze scény velkého businessu odejít a věnujete se zcela jiné profesi, moderujete v Country Radiu...

Odejít je svým způsobem umění. Mělo by to být včas. Jednak proto, aby člověk nežil ze za-

cházející slávy, a hlavně také proto, aby dostali příležitost ti, co na ni mají chuť, ambice i schopnosti. No a pak přichází další radost takovým lidem pomáhat, a třeba je i mentorovat. Nástupce konzumací zkušeností a poznatků z praxe od starších kolegů ušetří spoustu času i práce a může se místo svého zrání věnovat plnění svěřených úkolů. A když se to povede, tak nastane čas na úplnou změnu vlastního zaměření.

cházející slávy, a hlavně také proto, aby dostali příležitost ti, co na ni mají chuť, ambice i schopnosti.

No a pak přichází další radost takovým lidem pomáhat, a třeba je i mentorovat. Nástupce konzumací zkušeností a poznatků z praxe od starších kolegů ušetří spoustu času i práce a může se místo svého zrání věnovat plnění svěřených úkolů. A když se to povede, tak nastane čas na úplnou změnu vlastního zaměření.

Co vás přivedlo na rozhlasové vlny?

Já jsem se po svezení se na vlně v automotive vrhnul na určitý upgrade svého koníčku z mládí, kdy jsem dělal diskotéky. Prošel jsem moderátorským kurzem a snažím se prosadit. Zatím je to tedy bída. Na svém oblíbeném Country Radiu mám dva pořady. Jeden motoristický a druhý o zajímavých místech naší republiky. V éteru jsem zhruba čtyřikrát za den. Moje meta je dostat se do živého vysílání a alespoň jednou třeba i v noci moderovat naživo. Bude to ale ještě spousta úsilí, aby to třeba jednou vyšlo.

Jste hodně společenský člověk a s mnoha hráči na trhu dál komunikujete. Neuvažujete o tom, že byste se vrátil do velkého světa? Vaše zkušenosti jsou přece tím nejlepším, co byste mohl nabídnout i zúročit...

Máte pravdu, snažím se pravidelně udržovat veškeré svoje kontakty z branže. Nejsem si ale úplně jist, zdali jsem věková skupina, která je na trhu práce žádaná. Prosím, nevnímejte to jako stížnost nebo jako poznámku nějakého ukrivdence. Jsem se svým životem a jeho aktuálním nastavením absolutně spokojen. Obecně ale na trhu schází, podle mého názoru, pracovní schémata a platformy, které by lidem po dosažení určitého věku umožňovaly sdílet nabyté vědomosti a zkušenosti s těmi mladšími. Ušetřilo

by se jí, tedy té nastupující generaci, spousty času a energie.

Ale po šikovných šéfech je stále poptávka. Nebo je to jinak?

Zcela určitě šikovných a schopných manažerů není nikdy dost. Otázka ale je, co si pod tím kdo představuje. Z mého pohledu kvalita manažera nespočívá jen v jeho vlastnostech a přirozené autoritě, ale i ve značné zkušenosti v oblasti, kterou řídí. Svět businessu je plný různých zaručených metod a doporučení. Vlastní praktická zkušenost ze základní úrovně oblasti zodpovědnosti manažera je nenahraditelná, protože si pak neplete pojmy s dojmů. Bohužel ale dnes většinou chybí.

Co třeba role interim manažera? Nabízí dost velký prostor...

To na první pohled většinou bývá atraktivní, ale i náročná výzva. Vyžaduje však, kromě jiného, i obrovskou míru vložené vlastní energie. A taková míra je neporovnatelně vyšší než v roli „standardního“ manažera. Je to však bezesporu příležitost pro zkušené „vrátit“ businessu to, co se naučili, a určitě i příležitost pro „nakrmit“ vlastního ega. To samozřejmě jen v případě, kdy je taková mise úspěšná.

Když by přišla nabídka, která se neodmítá, ale byla z odlišného oboru, než je automobilový průmysl, přijal byste?

V životě si člověk musí především ujasnit to, co je jeho cíl. Zní to jako fráze, ale skrývá se za tím jednoduchá pravda. Když chci být řidičem kamionu, tak cesta přes prodej elektroniky je pouze zdržení na cestě. Každý, kdo něco dělá, by si měl uvědomit, zdali to je právě to, co ho posouvá vpřed k jeho vysněnému cíli. Není-li tomu tak, je to jen ztráta času. Já jsem se svým současným životem opravdu spokojen, tedy bych odmítl i nabídku z jiného oboru, která se zpravidla neodmítá.

Odejít je svým způsobem umění. Mělo by to být včas. Jednak proto, aby člověk nežil ze zacházející slávy, a hlavně také proto, aby dostali příležitost ti, co na ni mají chuť, ambice i schopnosti.



roval naživo čili se k tomu snažím dopracovat. Ten druhý cíl je spíše chuť nebo ochota se podělit o své profesní zkušenosti nabyté mou předchozí praxí. Ale na tango musí být vždy dva. Čili musím najít někoho, kdo je ochoten mi naslouchat, nicméně pak se rozhodovat podle svého.

Nenahlížíte s přibývajícím věkem na společnost tak, že podlehla příliš konzumnímu způsobu života, a to vás odrazuje od určitých aktivit? To se mi však nezdá, vždy jste sršel energií a váš optimismus býval i je velmi nakažlivý.

Sám sebe vnímám také jako optimistu a spíše pozitivně smýšlejícího člověka. To však ale nic neznamená. Podstatné je, jak mě vnímají právě ti ostatní. Protože právě tak to je. Současné období intenzivního konzumu mně sice trochu vadí, protože mám pocit, že spousta lidí je v pozici indiánů v době, kdy Kolumbus objevil Ameriku. Za lesklé cetky a ohnivou vodu vymění rádi vše bez ohledu na pravé životní hodnoty. Jsem ale opravdu optimista a myslím

si, že i toto období nějak přejde a vše opět získá ty správné dimenze.

Změnila doba covidová váš pohled na business, manažerskou práci, seberealizaci?

Myslím si, že ano. Určitě totiž dojde k transformaci pracovních pozic. Ty, které půjdou vykonávat z domova, budou na trhu práce ceněny výrazně méně než ty ostatní. Byl jsem ne příliš mile překvapen, jak byla spousta lidí zkosnatělá a velmi pomalu a těžce se adaptovala na nově vzniklou situaci spojenou třeba s home officem. Tempo adaptace, alespoň v mém okolí, nebylo překvapivě nijak závislé na věku. Při práci doma mají někteří jedinci problém si najít vlastní řád a rytmus. Naopak

ti, co pochopili rychle, získali ve svém životě další prostor, který se uvolnil například časem ušetřeným cestou do kanceláře. Zásadní otázkou totiž stále zůstává – jestli to vní-

máme jako omezení, nebo jako další zkušenost a příležitost. Za mě – B je správně.

ptala se Eva Brix

A co by vás bavilo? Uvést na trh novou značku dámského prádla, postavit na nohy krachující leasingovou firmu, vzkřísit výrobu porcelánu nebo prosadit nanotechnologickou metodu produkce šampónů?

Moje profesní/pracovní sub cíle jsou v současnosti dva. První se snažím realizovat prostřednictvím svých aktivit na Country Radiu. Jak jsem již naznačil, rád bych někdy mode-

Určitě totiž dojde k transformaci pracovních pozic. Ty, které půjdou vykonávat z domova, budou na trhu práce ceněny výrazně méně než ty ostatní.

Úprava domácností pro potřeby home office

Nástup páté vlny pandemie znamenal pro značnou část českého obyvatelstva konec spekulací. Covid s námi bude evidentně ještě dlouho, je potřeba si podle toho upravit byt, zní z úst mnoha Čechů. Home office, kterého v březnu letošního roku využívalo 37 % českých zaměstnanců (zhruba 206 000 lidí), se zase o něco více rozšířil a z části domácností se stávají kanceláře tentokrát již natrvalo.

Inflace, nedostatek čipů, drahé služby i zboží a mnohé další negativní faktory, které sužují české obyvatelstvo, jsou aktuálním tématem snad všech segmentů. Není pochyb o tom, že hlavní příčinou je pandemie covidu-19, která svět trápí bezmála dva roky. Zatímco po první, maximálně druhé vlně si spousta lidí byla téměř jistá, že většína změn v jejich životech je pouze dočasná, opak začíná být pravdou. Češi se začínají s covidem sžívat, a to zejména z hlediska pracovního prostředí. Řeč je o institutu home office. Ten za poslední dva roky prošel velkými změnami a nyní je z něj opět aktuální téma. Většina zaměstnanců si totiž pobyla v práci sotva několik měsíců a někde se už znova stěhují do domácích kanceláří. Oproti předchozím do-

časným návratům domů však začíná být patrná razantní změna. Češi si začali uzpůsobovat domovy tak, aby zde mohli pracovat pravidelně, či dokonce nastálo. Vybavení domácích kanceláří bylo před prvním výskytem covidu v ČR na velmi malé úrovni. „Je to pochopitelné, institut home office nebyl před březnem 2020, kdy se virus u nás objevil, příliš častý. Pouhá 4 % Čechů vykonávala svou činnost z domova pravidelně. S nástupem první vlny pandemie a následných lockdownů ale stále více lidí začalo domácnost přetvářet pro pravidelnější pracovní působení z pohodlí domova,“ řekl Jaroslav Vosmík, ředitel společnosti Centrum zdravého sezení Spinalis, a dodal: „Nejde však jen o pohodlí, ale v první

radě o zdraví. Pracovat i třeba jen dva až tři dny v týdnu pouze z pohovky či jídelní židle je pro skelet člověka vysoce škodlivé.“ Správné, respektive špatné sezení je aktuálně celosvětovým fenoménem. Vnímá to stále více Čechů a k radosti fyzioterapeutů si lidé nejen pro home office kupují zdravotní židle. Je důležité si včas uvědomit, že hlavní prioritou pro kvalitně odvedenou práci je vhodně uzpůsobené pracovní prostředí. „Doporučuji všem, kteří stále sedí na nepohodlné tvrdé židli, aby učinili kroky ke změně, a předešli tak například hrudní hyperkyfóze, předsunu hlavy anebo různým bolestem, ať akutním, nebo v horším případě chronickým,“ upozornil Jaroslav Vosmík.

Centra zdravého sezení jsou sítí značkových showroomů po celé České republice, které se specializují na prodej a poradenství v oblasti zdravého sezení. Zabývají se již více než deset let ergonomií pracoviště a spolupracují s předními odborníky z řad fyzioterapeutů, ortopedů a neurologů. V Centru zdravého sezení lze pořídit kancelářské zdravotní židle s pohyblivým sedákem na pružině nebo designové výškově nastavitelné stoly MODESK. Zákazníci si zde mohou vyzkoušet jednotlivé modely židlí nebo stolu a zdarma si židle také zapůjčit na vyzkoušení domů nebo do kanceláře. (tz)



Luštěniny nejsou jen o čočce na kyselo

Petr Klíma je mezi lidmi, kteří se zajímají o zdravé stravování, oblíbenou osobností. Je také autorem blogu greenwayfood.cz a úspěšných knih Zeleninová kuchařka – z farmy přímo na váš stůl a Luštěninová kuchařka se spoustou zeleniny. Nedávno vyšla jeho třetí kniha nazvaná Obilovinová kuchařka od polévek po dezerty, v níž širokou veřejnost seznamuje s méně používanými surovinami a ukazuje, jakou roli mohou hrát na našem talíři i v našem zažívání. Petr Klíma je také fotograf a šéfkuchař oblíbené dejvické restaurace Country Life. Specializuje se na pestrou a zdravou kuchyni z rostlinných zdrojů. Je vlastně takovým manažerem sám sobě a všem, kteří pochopili, že vlastním přístupem k jídelníčku mohou změnit mnohé v lepší ve svém životě.



Petr Klíma

Napsal jste několik knih, které směřují k zdravému, a řekla bych i veselému stravování. To je hodně průkopnická práce, i když debat o tom, co jíst, je nespočet...

To je právě ten oříšek, vyznat se ve všech těch debatách a názorech, co je zdravé, a co ne, na internetu je toho spousta a hlava jde z toho kolem. Já nejsem výživový specialista, jsem především kuchař, který si rád hraje se zdravým-

mi surovinami. Z mého pohledu musí být jídlo dobře dochucené, ale také dobře vypadat, to je určitá záruka úspěchu.

Jak vlastně hodnotíte stravovací návyky české populace?

Byla doba, kdy jsme na tom moc dobře nebyli a dost jsme pokulhávali v porovnání se západními zeměmi. Nyní je to o dost lepší, lidé si

čím dál více dávají pozor na to, jaké potraviny kupují, a zaměřují se více na zdravější varianty. Také si uvědomili fakt, že ne každý den musí být na stole maso. Vegetariánské a vegan restaurace zažívaly velký boom, nyní to trochu utlumila pandemie, ale o to více si zase jednotlivci začali vařit i doma, já doufám že i zdravě.

V čem děláme největší chyby?

Myslím že v pestrosti použitých surovin. Moje první kniha se zaměřuje na zeleninu, která by měla být součástí našeho každodenního jídelníčku. Také jsem však napsal dvě velice důležité kuchařky. Jedna je se zaměřením na všechny druhy luštěnin a druhá nedávno dokončená na obiloviny, právě tyto dvě složky v jídelníčku Čechů ve větší míře chybí. Musíme si uvědomit, že luštěniny nejsou jen o čočce na kyselo a obiloviny o nezdravém bílém chlebu. V kuchyni doporučuji vyzkoušet i cizrnu, fazoli adzuki a mungo, nebo více vařit jáhly, pohanku nebo třeba čirok a amarant. Jídelníček by mohl být velice rozmanitý, stačí jen chtít a nazapadat do stereotypu.

A měřeno vašimi očima – jsme hodně obézní národ?

Není to pěkný pohled, dříve se o obezité jen mluvilo, dnes už to jde i často vidět. Nejsmutnější je to, že začíná být i hodně obézních dětí, což mnohdy není jen vina jejich predispozice, ale hlavně rodičů, kteří jídlo svých dětí nekontrolují a je jim to lhostejné.

Zrodila se řada směrů, jak jíst. K tomu i česká kuchyně prožívá renezanci. Je opravdu tak „nebezpečná“, jak se některým výživovým poradcům zdá? Vždyť takový chleba se sádlem a s cibulí, to je pochoutka! Stejně jako zabijačkové speciality nebo tradiční vánoční cukroví...

Nemůže se vše svádět na českou kuchyni, ale na to, jak se jídla obměňují. Samozřejmě, když budu jíst k snídani párek s hořčicí, k obědu guláš s knedlíky a k večeři právě chleba se sádlem, tak to nemůže dobře dopadnout. Ale když si dáme k snídani nakvašenou ovesnou kaši, která nám nastartuje den a zažívání, místo knedlíků uvaříme jáhly, po kterých se téměř nepřibírá, tak si pak ten chleba se sádlem můžeme někdy taky dovolit. Problém je spíše ovlivněn příchodem fast-foodových řetězců, kde každému vše chutná a myslí si, že párkrát do týdne je to košér, zapít smažené kuře colou a pak si třeba zajít do

cukrárny na větrník. To už je vážně bomba, pro někoho však úplně normální model. Také právě nadměra sladkostí nás dělá tak obézním národem.

Vy sám jste vegan. Dobroty, které připravujete, jsou neskutečně chutné až návykové. Vaříte a pečete úžasně. Proč vám tento styl jídelníčku vyhovuje?

Já právě striktní vegan nejsem, považuji se za flexitariána, zdravá výživa mě velice baví a má pro mě smysl. Rád improvizuji, nebojím se kombinovat různé druhy surovin a objevovat hlavně ty nové. V restauraci, kde působím více než deset let, jsem měl možnost ochutnat a zařadit do jídelníčku spoustu novinek, které přišly na trh. Moje knihy dokazují, že bezmasá strava v žádném případě nemusí být nudná a strohá, sami se přesvědčte.

V kuchyni doporučuji vyzkoušet i cizrnu, fazoli adzuki a mungo, nebo více vařit jáhly, pohanku nebo třeba čirok a amarant. Jídelníček by mohl být velice rozmanitý, stačí jen chtít a nazapadat do stereotypu.

A čím může být veganství užitečné pro běžného konzumenta?

Především k nastavování metabolismu, také k úbytku váhy, ale hlavně k velkému odlehčení stravy, budete se cítit lépe a vše půjde úplně samo, hlavně co se fyzicky týče.

Jste také velkým přítelem zeleniny. Kolik jí sníte třeba za týden?

Asi 150 kilo! Ne to byl žert, nijak si to nepočítám, záleží na období. V létě jím hodně čer-

stvé zeleniny, přes zimu na ni moc nemám náladu, tak dávám přednost zelenině vařené, anebo kvašené. Jím podle toho, na co mám zrovna chuť, nevedu si žádné tabulky, kolik, kdy a co. Prostě přirozeně, bez stresu, a hlavně chutně.

Mnoho lidí odkazuje na to, jak se stravovali v naší zemi předkové, a nedají dopustit na pečivo, tučné maso. Jenže dříve se také všichni více pohybovali, jejich fyzická zátěž byla mnohonásobně větší než dnes. Dá se tedy souhlasit s tím, že život se mění, a tedy by se měla měnit i naše strava?

To se takto nedá srovnávat. Jak říkáte, naši předci tvrdě dřeli, a proto potřebovali vydatnou krmu, na druhou stranu jedli maso velice zřídka. Doba se změnila, méně se hýbeme, a proto bychom tomu měli přizpůsobit i svůj jídelníček. Také bychom měli jíst co nejméně průmyslově zpracovaná jídla, to je největší zlo.

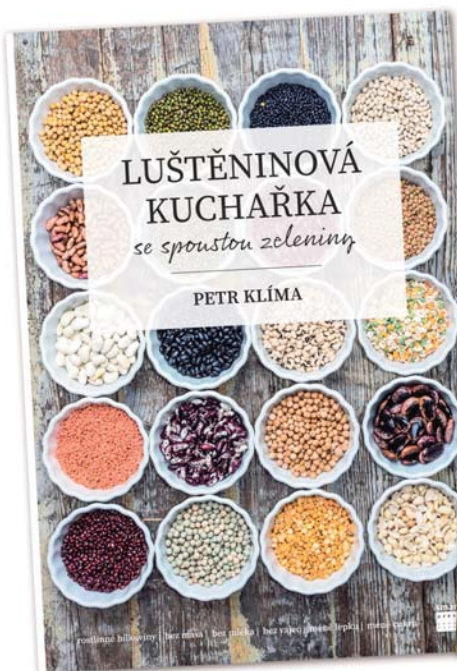
Sestavit knihu jako kuchařku, dát si práci s recepty, to je pro mne nepředstavitelně náročné. Co vás na tom nejvíce baví? A co přímo nesnášíte?

Je to celkově krásná a kreativní práce, vymyslet si sám koncept, vyzkoušet a sepsat recepty, sám si pokrmů naaranžovat a nafotit, třešničkou na dortu je však vždy práce redaktorky a grafičky v nakladatelství, které kuchařce vdechnou krásnou duši a vzhled. V každé z knih registruji vývoj mé tvorby, což je u takové práce důležité. Práce na kuchařkách mě baví, je za mnou krásná a zdravá trilogie doslova výživných knih. Pokaždé se nemohu dočkat, až budu držet novou publikaci v ruce. Vždy mi trochu vadí, že to trvá tak dlouho, jsem občas trochu netrpělivý, výsledek je však nádherný. Líbí se mi můj kreativní koníček, pohltilo mě to.

Obrací se na vás čtenáři také s dotazy, prosbami o radu, píšou pochvaly?

Lidé se se mnou mohou setkat v pražské restauraci, ale také prostřednictvím internetu na blogu greenwayfood.cz. Zde najdou mnoho nových receptů, ale i zajímavých článků, často mi zde kladou různé otázky, na které rád odpovím. Také restaurace je propojena s krámkem se zdravými surovinami, tak za mnou často chodí zákazníci pro rady, je to nádherně vymyšlené. A pro ty, které zdravé stravování zajímá, jedna důležitá informace: všechny moje kuchařky vyšly v nakladatelství Smart Press. K dostání jsou na www.smartpress.cz.

za odpovědi poděkovala Eva Brixí



Nejde o víru, ale o prostou matematiku



Cyril Svozil

V nabídce máte také systémy pro velké podniky. Zvedá se po nich poptávka?

Ano, a to výrazně. Zařízení SAS (špičkovací akumulční stanice) umí totiž nejenom tzv. peak shaving, tedy ořezávání špiček v odběru, ale také hladké přechody do ostrova v případě mikrovýpadků či výpadků. S rostoucími cenami energií může takové zařízení výrobnímu závodu ušetřit významné prostředky a současně předejít nepříjemnostem a ztrátám spojeným s výpadky na výrobních linkách. Kromě toho pochopitelně umí akumulovat zisky z fotovoltaické elektrárny a rozložit jejich využití v čase dle potřeby.

Je hrozba nedostatku energie, nejen elektrické, opravdu aktuální? V jakém kontextu? A blackout? Lidé tomu neradi věří...

Nechci strašit, ale myslím, že je zcela reálná. Nejde totiž o víru, ale o prostou matematiku. Spotřeba prakticky lineárně roste a není realistické vsázet na její pokles, výroba klesá (v Německu se loni zavřely tři jaderné reaktory Brokdorf, Grohnde a Gundremmingen C a poslední tři mají ukončit svou činnost tento rok). Navíc s nástupem elektromobility vstupuje do rovnice další, nezanedbatelný „spotřebič“. Jelikož máme každý z nás jen malou možnost ovlivnit naše politiky, aby se odvážněji pustili do výstavby nových zdrojů, tak to nejrozumnější, co můžeme udělat, je pořídit si do svého obydlí vlastní FVE a baterku.

Celá skupina FENIX Group, kam AERS patří, působí v nadčasových projektech souvisejících se soběstačností týkající se výroby a ukládání energie, zejména elektrické. Na čem se podílí přímo vaše firma?

AERS je tvůrcem řešení bateriových úložišť a všeho s nimi spojeného. Na poli elektrického sálavého topení jsme už leccího dosáhli a naše portfolio je opravdu široké (od topných

AERS
ADVANCED ENERGY STORAGE

Vždycky jsem obdivovala lidi s logickým myšlením a darem vysvětlovat ostatním, oč jde. Se schopností vnímat a tvořit strukturu, řád, systém, řadit argumenty. Výjimečné jedince, kteří dokážou popsat skutečnost tak, aby i ostatní porozuměli. Podnikatel či manažer, který to umí, má nevyčísitelnou konkurenční výhodu. Je mu nasloucháno. Takovým je i Cyril Svozil mladší, jednatel firmy AERS s.r.o., pokračovatel svého otce, charismatické osobnosti českého i světového businessu Ing. Cyrila Svozila, zakladatele mezinárodní skupiny FENIX, jejíž kořeny najdete v Jeseníku na severu Slezska. Specializací AERS jsou bateriová úložiště pro rodinné domy, firemní a další objekty. Firmě se daří. Ukázalo se, že vize nabraly praktický směr. Otvírají v předstihu oči všem, kteří chtějí žít rozumně a uvažují v rozměru budoucnosti.

Bateriová úložiště jsou hlavní osou vývoje a výrobního programu vaší firmy. Proč jste zvolili právě toto zaměření?

Protože věříme, že budoucnost je elektřina. A taky protože to bohužel vypadá, že ceny obecně v energetice půjdou razantně nahoru (ruku v ruce s menší spolehlivostí dodávek). To jsou faktory, které nás vedly k tomu, že jsme do našeho Energetického konceptu FENIX (plně elektrifikovaný dům s kvalitní obálkou, elektrickým sálavým vytápěním a dalšími technologiemi jako stínění, rekuperace apod.) integrovali i fotovoltaickou elektrárnu a bateriové úložiště.

Jak je to s dodávkami materiálů? Nemáte potíže? Ostatně z čeho se takové úložiště například pro rodinný dům skládá?

Potíže samozřejmě máme, a to zejména co se týče elektronických součástek, které pocházejí výhradně z Asie. Naše domácí bateriové úložiště HES (Home Energy Station) se skládá z několika technologických „šuplíků“ (inverter, charger, MPPT, synchronizace a switchboard) a ze samotné bateriové části. My pracujeme se second-life akumulčními Li-Ion články ze skupiny Volkswagen, což nám umožňuje integrovat do jedné skříně až kapacitu 41 kWh.

Doufám, že na nás jednou historie bude nahlížet milosrdněji než jako na snílky a nepochopené jedince. Odluka od státu je moje srdeční téma, ve které hluboce věřím. Ať už jde o odluku církve od státu, odluku peněz od státu, potažmo energetickou odluku jedince od distribuce.

rohoží přes topné fólie až po panely). Tenhle typ vytápění ve spojitosti s efektivní regulací je nevhodnější jak z ekonomického, tak z ekologického hlediska, protože dokážeme regulovat teplotu s velkou přesností a téměř bez jakékoliv setrvačnosti v jednotlivých místnostech individuálně. Největší přidaná hodnota AERS je ve vlastním BMS (Battery Management System), který jsme vyvinuli a který obsluhuje a řídí naše bateriová úložiště HES (domácí), DES (univerzální kontejner) či SAS (průmyslová řešení).

Založili jste vlastní vývoj, disponujete vlastním know-how. A v čem jste jiní než konkurence?

Jsme jiní zejména v tom, že jsme se, jak správně říkáte, nevydali cestou integrátora, ale vlastního vývoje. To ve svém důsledku znamená, že jsme pouze nepoptali komerční komponenty na trhu a nedali je do jedné krabičky, ale postupovali jsme tak, že jsme si nejdříve definovali, co by mělo takové zařízení umět. Že by mělo jít o třífázový asymetr, all-in-one, že by mělo být modulární s širokou škálou možností ovládání pro uživatele. A v tomto smyslu jsme bateriová úložiště vyvinuli.

Bateriová úložiště pro domácnost jsou poměrně drahá. Už máte strategii k tomu, aby byl odbyt podle vašich představ?

Obávám se, že celková energetická situace v Evropě povede k tomu, že pokud budete chtít spolehlivé dodávky za rozumné peníze, tak to bez baterky nepůjde. Celá řada našich zákazníků má také technologie, které potřebuje chránit, a k tomu je HES přímo určen. Přejít našich systémů do ostrovního režimu je v rámci milisekund a drtivá většina technologií jej vůbec nepostřehne. V současné době budujeme síť autorizovaných instalačních partnerů, kteří budou pro koncové zákazníky instalovat fotovoltaické panely a úložiště, abychom se mohli soustředit na vývoj a zlepšování.

Jelikož máme každý z nás jen malou možnost ovlivnit naše politiky, aby se odvážněji pustili do výstavby nových zdrojů, tak to nejrozměšší, co můžeme udělat, je pořídit si do svého obydlí vlastní FVE a baterku.

Jakou předpokládáte životnost těchto zařízení a co s nimi, až doslouží?

Životnost by měla být někde kolem 15 let. Ale každá aplikace je individuální a záleží na tom, jak moc uživatel baterku používá.

Jsou zákazníci, kteří ji šetří a drží si podstatnou část kapacity pro případ výpadku. A pak jsou tací, co chtějí kapacitu baterie co nejvíce využít, a tím pádem články cyklují podstatně více.

Údržbu a garanční prohlídky zajišťujete ke každé instalaci také?

Instalaci a servis provádějí naši autorizovaní partneři.

Počítáte s dodávkami jen v ČR, nebo budete hlavně exportovat?

V roce 2022 počítáme s dodávkami v rámci ČR a SR. Od druhé poloviny roku se budeme postupně pouštět do pilotních projektů v zahraničí.

Zvyšování soběstačnosti objektů v případě elektrické energie – kde nacházíte největší prohřešky? A co doporučujete firmám řešit?

U novostaveb je klíčová kvalita obálky objektu a pak efektivita regulace vytápění. Z vlastních zkušeností víme, že u objektů postavených ve standardu NZEB (Nearly Zero Energy Buildings) je energetická náročnost pro vytápění mnohdy překvapivě malá. Klíčovou složkou je efektivní práce s teplotními zisky a ztrátami. Jinými slovy, pokud svítí sluníčko přes prosklené plochy, pokud jsou v objektu lidé, pokud se zapnou spotřebiče atd., tak dochází k teplotním ziskům, na které musí topení okamžitě reagovat útlumem s tím cílem, aby byla zachována požadovaná teplota v objektu. To je něco, co je vlastně právě elektrickým topným systémem a je velkým problémem například teplovodních systémů. Proto věříme, že elektrické sálavé vytápění bude v budoucnu dominovat.

Věnujete se možnostem akumulace energie, zapsali jste se mezi průkopníky u nás, a patrně i v rámci Evropy. Dříve se jim říkalo vynálezci. Byli to snilkové, odvážní myslitelé, nepochopení jedinci, vizionáři. Někteří přemýšleli, jak získat energii z přírody, dodnes jsou záhadou blesky a jejich využití. I na to jste někdy pomýšleli?

Doufám, že na nás jednou historie bude nahlížet milosrdněji než jako na snílky a nepochopené jedince. Odluka od státu je moje srdeční téma, ve které hluboce věřím. Ať už jde o odluku církve od státu, odluku peněz od státu, potažmo energetickou odluku jedince od distribuce. Tak jako dnes může každý věřit v boha, jakého si sám vybere, tak myslím, že bude v dohledné době možné platit penězi dle svého uvážení (tj. bitcoin), a vyrábět a držet alespoň bezpečnou část energie sám a pro své využití bez absolutní závislosti na systému. A blesky? Každá záhada najde své vysvětlení.

za odpovědi poděkovala Eva Bixi



Spolana získala zlatou medaili v soutěži Český med

Tradiční chemický výrobce Spolana, který patří do rafinérské a petrochemické skupiny ORLEN Unipetrol, chová ve svém výrobní areálu včely již od roku 2018. Vysokou kvalitu a výbornou chuť stočeného medu potvrdila i loni akreditovaná laboratoř Výzkumného ústavu včelařského, organizátor každoroční soutěže Český med. V ní již počtvrté za sebou získala Spolana zlatou medaili. Že se včelám v Polabí loni hojně dařilo, dokazuje i množství medu, kterého včelaři stočili na 90 kg.

V okolí neratovické Spolany se díky toku řeky Labe nachází rozmanitá fauna a flóra. Myšlenka chovu včel medonosných v místech původní výroby čokolády a sacharinu se tak v roce 2018 rychle uchytila. Význam včel však nespočívá pouze v produkci medu, jak upozorňuje jednatel Spolany Miroslav Falta: „Včely pomáhají monitorovat kvalitu životního prostředí a zabezpečují opylení kulturních plodin i volně rostoucí vegetace uvnitř našeho závodu

i v jeho okolí. Velmi nás proto těší, že Spolan-
ský med plní všechny normy dle odborných
testů Výzkumného ústavu včelařského a že ho
již počtvrté za sebou zdobí zlatá medaile ze
soutěže Český med.“

Do loňského ročníku soutěže Český med bylo
přihlášeno 149 vzorků medu od včelařů z celé
republiky, 113 vzorků bylo oceněno zlatou
a devět stříbrnou medailí. U přihlášených
medů byly hodnoceny fyzikální a chemické
vlastnosti, správnost etikety a celkový estetick-
ký dojem balení.

„Med květový z Polabí ze Spolany přesvědčil
odbornou porotu po všech stránkách a za ma-
ximální počet 100 bodů obdržel zlatou medaili.
Pro neratovický podnik jsme také již dříve re-
alizovali důkladné rozborů květového medu,
a to s výbornými výsledky ve všech sledova-
ných kritériích. Vynikající kvalita medu ze Spo-
lany Neratovice opakovaně dokresluje ostatní
ukazatele čistoty životního prostředí v areálu
podniku a jeho okolí,“ uvedl Dalibor Titěra,
jednatel a současně vedoucí výzkumu a zkušeb-
ní laboratoře Výzkumného ústavu včelařského,
který je organizátorem soutěže Český med.
Ve Spolaně chovají osm včelstev a loňská snůška
byla oproti předchozímu roku lepší. Vegetaci



v okolí včelích úlů svědčí slunečné počasí a díky
vydařenému sezóně včelaři stočili 90 kg medu.
Spolanští medobraní se zúčastnili i žáci tam-
ní základní školy, kteří si prošli celý proces od
sběru až po finální stáčení produktu do sklenic.
Spolana je v podpoře okolního životního pro-
středí velmi aktivní. Ve spolupráci s neratovic-
kou organizací Českého rybářského svazu
a Kralupským ekologickým centrem již devá-
tým rokem zarybnuje řeku Labe a ve spolupráci
s neziskovou organizací ALKA Wildlife se stará
o sokoly stěhovavé pravidelně hnízdit v areálu
Spolany. Vliv výroby ve společnosti Spolana na
životní prostředí se v posledních letech výrazně
snížil. Okolí výrobního areálu, zejména dočiš-
ťovací nádrž, je vyhledávaným útočištěm řady
chráněných a ohrožených živočišných druhů.
Čistotu areálu potvrzuje přítomnost vydry říč-
ní, čírky obecné, ledňáčka říční nebo pstru-
ha obecného, tedy živočichů vysoce citlivých na
kvalitu životního prostředí.

Aktivní podporu životního prostředí dokládá
i ocenění Byznysu pro společnost. Skupina
ORLEN Unipetrol, do které Spolana patří, zís-
kala v roce 2021 první místo v soutěži Top
Odpovědná firma v kategorii životní prostře-
dí. Uspěla s projektem chemické recyklace
plastů, která slouží k jejich opětovnému vy-
užití založenému na principech cirkulární
ekonomiky. (tz)



Kdo změnil **pohled** na **konopí** nejen u nás

Známý konopný aktivista Jiří Stabla v lednu představil nový konopný olej, který obsahuje do 1 % THC. Podle něj bude Česká republika velmi seriózní zemí ve využívání možností konopí. Česko se stalo konopným hráčem s výhodou teprve nedávno, když prezident České republiky Miloš Zeman podepsal 27. září 2021 novelu o návykových látkách. Ta od letoška umožňuje mimo jiné maximální množství delta-9-tetrahydrocannabinolu (THC) ve výrobku až do výše 1 %. Tím otevřel nové pole nejen pro podnikání Jiřího Stabla, ale rovněž láká investory z celého světa.

Jiří Stabla se konopí začal věnovat už ve svých čtrnácti letech. Mnoho z nás si ho pamatuje z dob, kdy po celé zemi zakládal konopné lékárny a své úspěchy sbíral také ve světě. Od roku 2009 je předním propagátorem a výrobcem konopných produktů. Učil se léčit konopím v Izraeli a na mnoha místech planety nashromáždil cenné rady. Podpis z Hradu mu dal zelenou uskutečnit svůj velký sen. Tím je CBD olej, který bude zákazníkům vyhovovat ještě více, než tomu bylo doposud. Je v něm totiž ve větší míře zastoupeno také THC. To má podle vědeckých prací mnoho pozitivních zdravotních účinků a je relaxační. Olej dostal jméno STABLA 10. „Lidé mi píší objednávky. Jsou jich desítky měsíčně. Je to nádherný pocit, když si vybavím, že jsem byl jedním z hlavních motorů, které donutily vládu jednat, protože si to lidé přáli,“ uvedl Jiří Stabla. Dlouho měl připravený THC koncept. Na svou příležitost si ale musel počkat. Vyplatilo se. „Všichni jsme se modlili, když zákon podepisovala Poslanecká sněmovna a pak ho řešil Senát. Vyšlo to. Bylo to sice těžké a napínavé, ale vítězství se dostavilo. Mnoho nemocných lidí, kteří trpí poruchami spánku a kreativní absencí, nás budou nyní moci využít v tom nejlepší slova smyslu. Konopí se začne ve společnosti

více řešit, protože THC má velmi skvělé sedativní a analgetické účinky. Konopnou budoucnost vidím velmi slibně,“ řekl Jiří Stabla a dodal: „Klasické CBD oleje rozhodně odepsané nejsou. Řidiči budou muset stále hlídat limit THC, aby neměli problémy s dopravní policií.“ Produkt, kterým chce Jiří Stabla zaujmout, je CBD olej Full Spectrum 10. V něm je zastoupeno mnoho kanabinoidů společně s terpeny, flavonoidy a chlorofylem. Právě zmiňované látky dodávají extraktům na váznosti. Co je však asi nejdůležitější a co zákazníka bude nejvíce motivovat ke koupi, je fakt, že olej STABLA 10 obsahuje 10 % CBD a do 1 % THC. Podle vědeckých pracovníků jsou hodnoty THC okolo 1 % v produktu velmi slibné a jak je známo, právě THC může být výbornou alternativou ke klasické léčbě. Jiří Stabla potenciál svých produktů konzultuje s významnými vědeckými pracovníky i spotřebiteli. Produkty, které nesou jméno Stabla, vyvíjí se svým společníkem, MUDr. Rodionem Schwarzem. Spolu tráví mnoho času studiem kanabinoidů a léčbou pacientů s postcovidem. Nedávno spustili informační web www.postcovidovysyndrom.cz a infuzepomaha.cz. „Spojení Stabla – Schwarz má smysl. Nechal mi vzorky pro pacienty, zaslal



mi vědecké knihy o konopí a mně se to téma začalo líbit. Začal jsem ho studovat a přiznám se, šel jsem. Nesmíme připustit, aby se lidé domnívali, že je konopí všelék, ale je to výborný pomocník k západní a čínské medicíně. Když vidím, jaký má vliv na mé pacienty, zajímá mě stále více. Nejsem jediný z lékařů, kteří dnes konopí doporučují. Je nás mnoho a bude nás přibývat. I pro ně naše kapičky budou skvělou alternativou,“ sdělil MUDr. Rodion Schwarz, praktický lékař z Přílepské ordinace nedaleko Prahy. Rok 2022 vypadá pro rostlinu konopí a českého občana velmi nadějně. Zjednoduší se také legislativa léčebného konopí. Jiří Stabla s Rodionem Schwarzem chtějí v příštích měsících představit také projekt léčebného konopí, které bude sofistikovaně a podle nejnovějších výzkumů pěstováno a zpracováváno. Více informací odhalí až v půli roku 2022. Nyní vyjednávají podmínky spolupráce s izraelskými partnery a českými genetiky. „Jsem velmi rád, že jsem našel někoho, kdo pro nemocné opravdu hledá možnosti, a ne pouze konvenční metody, jak léčit. Viděl jsem tisíce spokojených zákazníků konopných produktů a jen pokora a disciplína může nám všem otevřít cesty k lepším výsledkům. Mediální konopí je budoucnost a stejně tak i konopí do 1 % THC. Když se podíváme na archeologické záznamy, tak zjistíme, že v rostlinách bylo THC v mnohem nižších hodnotách, než dnes můžeme najít na trhu. Lidé vše přehánějí a někdy zbytečně. Jsem přesvědčený, že nízké hladiny THC mají obrovský význam. Přeji všem, aby ho našli,“ poznamenal propagátor léčebného konopí Jiří Stabla. Více informací o CBD oleji STABLA 10 naleznou zájemci na webových stránkách stabla.cz. (tz)



Jiří Stabla (vlevo) a MUDr. Rodion Schwarz

Oběd s umělou inteligencí, bez číšníka

Rutinní úkony, například výdej jídla a jeho následná platba u pokladny, budou brzy svěřeny technologiím na bázi AI. V rozhovoru Bronislav Neubauer, Operations Manager za skupinu PRINCIPAL, reprezentant společnosti Principal engineering vysvětlil, jak to celé funguje. Doplňme jen, že PRINCIPAL je skupina ICT společností se zaměřením na vývoj softwaru, strategické konzultace, poskytování kvalifikovaných IT specialistů a vytváření ekosystému pro rozvoj startupů. PRINCIPAL dnes tvoří 400 profesionálů na zákaznických projektech a v portfoliu více než 4000 ověřených ICT odborníků se zkušenostmi v navrhování business strategií, řízení inovací, agilního vývoje aplikací, projektového řízení, QA a testování či DevOps.



Bronislav Neubauer

Samoobslužné tabule už nejsou úplnou novinkou a některé řetězce je úspěšně využívají. Váš systém Hug In Motion je však komplexnější. Můžete vysvětlit jeho hlavní charakteristiky?

Hlavní charakteristikou systému Hug in Motion je to, že jde o systém, který plně digitalizuje restaurační proces. Jde hlavně o snížení podílu lidské práce, která je na celém procesu ta nejdražší a nejvíce zranitelná. Mnoho restaurací a jídelen si to vyzkoušelo v rámci pandemie,

kdy obsluha spíše chyběla a její navrácení zpět je velmi problematické. Řešení Hug in Motion má na tento problém s obsluhou a její dostupností odpověď ve formě plné digitalizace obsluhy klienta při vydávání jídla i jeho následném placení.

Dočkáme se tedy v blízké budoucnosti jídelen zcela bez lidské obsluhy?

Ano, možné to je, ale hlavně v nejbližší době se dočkáme toho, že lidská práce bude vynalo-

žena na komplexnější úkoly. Rutinní úkony, jako je výdej jídla a jeho následná platba u pokladny, budou brzy svěřeny technologiím na bázi umělé inteligence a machine learningu, jako je Hug in Motion.

Jak náročné jsou tyto technologie na obsluhu a technologické zázemí? Přeci jen ne každý restaurátér nebo provozovatel jídelny je zdatný v IT technologiích.

Nejsou náročné vůbec, protože hlavní logika je integrována uvnitř samotného boxu, včetně čidel, senzorů, vah a kamer tak, aby bylo možné box jen zapojit do elektriny. Následně se doplní vzorky jídel, aby se naučil, co za jídla se v dané jídelně vyskytuje. Následně algoritmus toto neustále zpřesňuje a doplňuje, a tím se box sám dále učí a verifikuje – vše toto je hlídáno vzdáleně. Takže stačí standardní prostředí a společnost Hugmarket Digital CZ už umí vše „integrovat“ do jakékoliv restaurace nebo závodní jídelny. V případě složitější integrace jsme schopni pomoci i konzultačně, a to díky sesterské společnosti Principal engineering, která je na tyto IT konzultace a integrace přímo zaměřená.

Pro koho je podle vás toto řešení určené?

Je určené pro restaurace a závodní jídelny, které chtějí zrychlit a zdigitalizovat svůj proces odbavení jednotlivých zákazníků. Je určené pro ty, kdo chtějí třeba i zdigitalizovat celý proces výdeje jídla tak, aby se i v případě zavření restaurace z důvodu probíhající pandemie nestalo, že je odkázána pouze na „okénkový“ prodej. Umí se velmi rychle propojit se službami typu Dáme jídlo nebo Wolt a dalšími donáškovými službami a tyto mohou zůstat dále i jako doplňkové i po opětovném otevření a rozšířit sortiment dodání jídla dané restauraci nebo jídelny. Zároveň toto řešení umožňuje soustředit obsluhu tam, kde ji jako provozovatel nejvíce potřebují, a to je v samotné kuchyni nebo při přímé obsluze zákazníka, kde chci vytvářet s tímto zákazníkem přímý vztah.

Nemáte obavy, že systém Hug in Motion bude mít za následek rostoucí nezaměstnanost v pohostinství?

Naopak si myslím, že takováto řešení v našich restauracích a jídelnách umožní zatraktivnit celý obor a dostat do oboru více lidí, kteří mají zájem pracovat v „moderním“ prostředí. Naopak stávajícím lidem „na place“ umožní se věnovat potřebám klientům a odbourávat mnohdy nudné rutinní činnosti.

Je možné využít tyto systémy digitální obsluhy i v jiných než restauračních službách?

Ano, je to možné třeba jako queue systémy, což jsou systémy na řízení fronty například v ordinacích lékařů, systémy na objednávání třeba v nemocnicích nebo jako donáška jídla pro nemocniční pacienty a jídelny. Samozřejmě je vhodný pro fast foody a všude tam, kde chci a potřebuji odbavit hodně lidí na specifickou činnost a nedokáži stejně rychle navýšit personál.

Bude mít systém nějaké pokračování, zdomácnění v budoucnosti? Lze proces odbavení strávníků ještě více urychlit či zjednodušit?

Lze a pracuje se na dalších zlepšeních, například pro samoobslužné prodejny, kam přijdete, vyberete si zboží a odcházíte. Systém vám automaticky odečte danou částku z vaší registrované karty, protože ví, že jste si v obchodě vzal láhev dané limonády a čokoládu. Do budoucna vidíme jako další krok úplné vymizení pokladních systémů a systémů skenování například čárovými kódy. S tím je propojené



foto Kateřina Šimková

i automatické naskladňování a případná do-dávka daného zboží až domů bez lidské obsluhy, ale to je zatím opravdu budoucnost. Využít je možné další služby spojené se znalostí „vašich“ klientů, protože systém je bude znát, včetně jejich oblíbených jídel. Může vyhodno-

covat jejich spokojenost a proaktivně nabízet jejich oblíbené jídlo či dezert. A klient má zase možnost dávat velmi rychlou zpětnou vazbu například svému kuchaři o jídle, a tím zlepšovat kvalitu celého procesu.

za rozhovor poděkoval Pavel Kačer

Pečené čaje z Mixitu na zimu (i na léto)

Müsli s ořechy v Mixitu zvládají na jedničku a dobře to vědí. Všudypřítomné křupání jim ale nestačilo, a tak se rozhodli naučit vás ještě... usrkávat! Hrušku hodili do pece se zázvorem, do vedlejší zavřeli meruňku s kardamomem, a nechali je společně vypotit. A výsledek? Čaje, které jsou ale pořádně (vy)pečené!

svůj nejoblíbenější ovocný drobenkový koláč od babičky. Ovocná kořeněná vůně dá zapomenout na nečas venku a koncentrovaná chuť meruněk vás dozajista postaví na nohy. V Mixitu upečou prostě všechno, co je napadne. Ani čaje před nimi nejsou v bezpečí! Pečené čaje znaly už naše babičky a Mixit se drží osvědčených postupů – ovoce, trocha koření, spousta péče a všechno bez konzervantů, umělých barviv a aromat. Čajovou Mixitea sezónu považujte za zahájenou! Mixit.cz je internetový obchod nejen pro fanoušky zdravého stravování. Na stránce

www.mixit.cz si může každý namixovat svou osobní směs cereálií, müsli, ovesných kaší a sušeného ovoce a oříšků z více než 70 různých ingrediencí, jako jsou různé cereální základy, sušené ovoce, semena, oříšky, ale i chutnovky jako čokoláda, gumovní medvídci nebo třeba lentilky či skořice.

Součástí nabídky jsou i předpřipravené směsi vytvořené výživovými specialisty a nabídka surovin například pro celiaky nebo alergiky na určité typy potravin, které se v běžných směsích cereálií objevují. Dalšími produkty v sortimentu jsou Mixit čokolády z kvalitní 70% tmavé čokolády ochucené lyofilizovaným ovocem a oříšky, müsli tyčinky Mixitky, drinky v prášku, slané oříškové mixy i sušenky. Mixit vše zabalí do krásného tubusu v designu firmy a zákazník si může vybrat doručení poštou, PPL nebo osobní odběr v Zásilkovně nebo na některém z odběrných míst po celé zemi zdarma. (tz)

Mixitea pečené čaje jsou nejlepší na zahřátí, když vám mrzne všechno od nosu až po palce u nohou, ale rozhodně nejsou jenom sezónním hitem. Tuhle dvojici můžete totiž úplně stejně:

- zalít minerálkou a rázem si připravit osvěžující limonádu,
- přimíchat do jogurtu nebo oblíbeného müsli,
- namazat na pečivo jako marmeládu.

(Nejen) zmrzlíky a kejchaly zahřeje a nakopne hruška se zázvorem. Stačí tři lžice a 200 ml vody a začnete se zevnitř rozpouštět na sladké ovocné vlně s příjemnou pikantní pálivostí. Jemnějším povahám se doporučuje zředit čaj trochu víc, kovaní Mixitáci propálení od Chili ořechů z pece unesou i silnější lžičkovou nálož. Nedočkavcům vyhlížejícím slunce, léto a sklizeň v sadech už teče na pomoc meruňka s kardamomem. A jak chutná? Jako byste okoušeli





I podnikatelé potřebují snít

Jak vám začal rok 2022? Bude plný přání a předsevzetí, která nesmaže čas? Anebo jste se v uplynulých dvou letech, které nám do života přinesly mnoho nového, i když ne vždy radostného, naučili stát rovnýma nohama na zemi? Podnikatelé to nemají jednoduché. I oni potřebují snít, občas se hodí nabrat sílu u pohádek s dobrým koncem a věřit. Co je silnější? Víra, nebo jasná čísla? Co hory přenaší?

Myslím, že si na to musí umět odpovědět každý sám. K odvaze patří sny, nadšení, nezkratná vášeň. A trochu zdraví. Přála bych ho všem. Spolu se štěstím i vstřícnými odpověďmi, které karty trhu nabídnou. Co na tom, že jsme se ztotožnili s tvrzením, že jedinou jistotou businessu je nejistota.

Eva Brixí, šéfredaktorka

čtete s námi

Svijany: rostoucí obliba hořkých piv



Chutě milovníků piva se neustále vyvíjejí a v poslední době se stále více přiklání k ležákům s plnější chutí a také pivům s výraznější hořkostí. Nejvíce hořký český ležák – Svijanský Rytíř 12 % – s 45 mezinárodními jednotkami hořkosti IBU sklízí ocenění nejen od laiků, ale i od znalců: svědčí o tom cena pro národního vítěze, kterou loni v kategorii ležáků pilsenského typu získal v soutěži World Beer Awards. Rodinný pivovar Svijany s ním potvrzuje, že už dlouhá léta vyrábí piva s nejvyšší

hořkostí na trhu. Patří mezi ně i Svijanský Máz s 34 IBU. „Zatímco průmyslové pivovary ještě donedávna z ekonomických důvodů chmelem spíše šetřily, v poslední době se i ony předhánějí v tom, který vyrobí pivo s co nejvyšší hořkostí. Svijany se těchto závodů nemusí účastnit, protože je už dávno vyhrál,“ řekl k tomu sládek rodinného pivovaru Svijany Petr Menšík. „Jen to žádné svijanské pivo nedává příliš najevo, protože jeho ušlechtilá hořkost z celkové komplexní chuti nijak nevyčnívá.“ Exkluzivní sudové pivo Šlik Svijany uvedly na trh letos v létě. „V jeho případě chceme oslovit spíše mladší generaci milovníků piva, která – jak se zdá – už zase naopak začíná dávat přednost pivům, u nichž není hořká chuť tak dominantní,“ dodal Petr Menšík.

(tz)

partneři www.freshtime.cz



www.uzeninybeta.cz



www.aquapalacehotel.cz

Prosperita Fresh Time

vychází jako příloha časopisu Prosperita, ročník 11, leden 2022

Vydává RIX, s. r. o., Ocelářská 2274/1, 190 00 Praha 9

Šéfredaktorka: PhDr. Eva Brixí-Šimková
e-mail: brixii@iprosperita.cz, mobil: 602 618 008

Šéfredaktor www.freshtime.cz: Martin Šimek,
e-mail: martin@iprosperita.cz, mobil: 606 615 609

Redakční tým: Pavel Kačer, Jiří Novotný, Kateřina Šimková

Grafický design: Michal Schneidewind

Korektury: Mgr. Pavla Rožníčková

Tisk: Triangl, a.s., www.trianglprint.cz **triangl print**

Distribuce: S P Agency, spol. s r. o.

Placené textové materiály jsou označené grafickým symbolem ■■■

www.freshtime.cz

Internetový marketing: Media Know, www.mediaknow.net

Upcyklované předměty z prvního vyřazeného letounu A380 společnosti Emirates

Sběratelé a fanoušci letectví mají nyní možnosti si předobjednat nábytek vyrobený na míru a další jedinečné sběratelské kousky vytvořené z částí letadla A380 společnosti Emirates s registrací A6-EDA, které bylo vyřazeno z provozu.

Co byste řekli na konferenční stolek z podvozkového kola A380? Nebo na hodiny vyrobené z palivového panelu na křídle či na rámeček z pozlaceného loga Emirates z First Class kabiny? Pokud byste měli zájem o něco většího, je k dispozici ocas letadla s vlajkou Spojených arabských emirátů ve výšce 24 m nebo salónek A380 pro vaši terasu. Tyto a další předměty mohou být vyrobeny na zakázku pro sběratele a nadšence, kteří si tak mohou odnést domů kousek historie letectví.

Letecká společnost Emirates uzavřela smlouvu se specialisty z Falcon Aircraft Recycling a jejich partnery Wings Craft se sídlem v SAE. Jejich úkolem je zajistit likvidaci vysloužilého letadla A380 a obnovit materiály z letadla, které lze následně znovu použít a přeměnit prostřednictvím upcyclace a recyklace, čímž napomohou zredukovat odpad.

„Máme velkou radost, že můžeme na letošní Dubai Airshow představit vybrané unikátní předměty, které se nám podařilo vyrobit z vysloužilého letounu A380 společnosti Emirates. Náš tým bude na veletrhu přítomen a přiblíží publiku možnosti designu předmětů na zakázku, včetně jednorázových kusů vyrobených z wingletů, okenních panelů nebo z další registrovaných částí letadla. Aktuálně také pracujeme na přeměně ikonického baru A380, který bude brzy dostupný k prodeji prostřednictvím online aukce,“ řekl Fawaz Mohammed Ali, zakladatel a výkonný ředitel Wings Craft Furniture.

„Práce na demonstřování jednotlivých částí letadla stále pokračují, dbáme na dodržování nejprísnejších předpisů a minimalizaci odpadů a dopadů na životní prostředí. Jde o výjimečný letoun, který si zaslouží smysluplný druhý život. Většina upcyclačních projektů nabízí pouze masově vyráběné retailové předměty, ale stroje typu A380 mají řadu ikonických prvků, které stojí za to uchovat a vyrobit z nich i jednotlivé předměty. Spolupracujeme úzce s Wings Craft, abychom představili ještě více unikátních předmětů, vše se bude odvíjet od materiálů a částí letadla, které budou postupně k dispozici pro další zpracování,“ sdělil Andrew Tonks, ředitel Falcon Aircraft Recycling.

Wings Craft, Falcon Aircraft Recycling společně s Emirates Airline Foundation vystaví první řadu předmětů z legendárního letounu A380 na leteckém veletrhu Dubai Airshow 2021, konkrétně na stánku 450B. Výtěžek z prodeje těchto předmětů půjde na nadaci Emirates Airline Foundation, která pomáhá znevýhodněným dětem po celém světě. Zájemci o předměty vyrobené z letounu A380 mohou také kontaktovat Wings Craft na sales@wingscraftshop.com.

(tz)



OMV oslavila 30 let v Česku

Jednou z prvních sítí čerpacích stanic, které vstoupily po revoluci na tehdy československý trh, byla rakouská značka OMV. V říjnu 1991 otevřela svou první stanici u dálnice D1 v Pávově a během následujících 30 let se stala jedním z nejvýznamnějších prodejců pohonných hmot. Společnost neustále rozvíjí a optimalizuje svou síť. Aktuálně provozuje 140 poboček a vychází vstříc potřebám zákazníků, pro které jsou čerpací stanice stále více také místem pro pohodlný odpočinek a kvalitní občerstvení na cestách.



„Česká republika je pro nás strategicky velmi významnou zemí a těší nás, že zdejší motoristé vnímají na základě zkušeností již 30 let pozitivně naši prémiovou značku i kvalitu paliv MaxxMotion, která dovážíme na čerpací stanice z vlastní rafinerie ve Vídni. V rámci dlouhodobého rozvoje probíhá v současné době revitalizace čerpacích stanic v Čechách, intenzivně zde podporujeme nastupující trend elektromobility a neustále pracujeme na zlepšování našich služeb,“ komentovala výročí Elena Skvortsova, Chief Commercial Officer Marketing & Trading, OMV Aktiengesellschaft. Již v roce 1994 otevřela tehdejší ÖMV u čerpací stanice svoji první prodejnu značky VIVA, kterou znají řidiči dodnes. O rok později oznámil v souvislosti s rozšiřováním sítě na mezinárodních trzích generální ředitel Dr. Schenz změnu názvu společnosti na současný OMV. Součástí rozvoje na českém trhu byla akvizice maloobchodní sítě čerpacích sta-

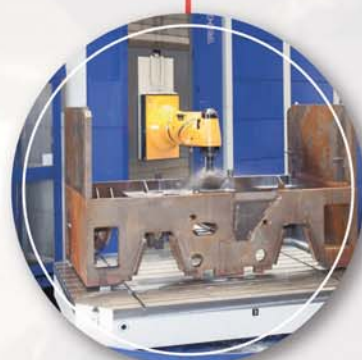
nic BP v roce 1998 a postupná změna designu a rebranding všech lokalit. V roce 2005 koupila OMV v České republice další síť, tentokrát 70 čerpacích stanic německého Aralu, a stala se z pohledu objemu prodeje pohonných hmot jedničkou na českém trhu. Významným milníkem bylo zavedení prémiových paliv MaxxMotion do stálé nabídky pohonných hmot v roce 2011. O pět let později navázalo představení benzínu MaxxMotion 100Plus, jehož složení prochází dodnes neustálými inovacemi. Loni například představil vývojový tým společnosti modifikátor, který snižuje tření v motoru, vede k jeho účinnějšímu chodu a prodlužuje celkovou životnost. Současně s představením MaxxMotion 100Plus se stal ambasadorem prémiových paliv OMV Pavel Turek, významná česká osobnost světa Formule 1. „Na prémiovou značku MaxxMotion jsme dodnes velmi hrdí. Všechna paliva MaxxMotion, která zákazníci čerpají

v české síti OMV, jsou dovážena z naší vlastní rakouské rafinerie ve Vídni,“ připomněl Daniel Vasilache, generální ředitel společnosti OMV Česká republika.

OMV se jako jedna z prvních sítí výrazně zaměřila na podporu segmentu elektromobility. V roce 2019 byla u čerpací stanice OMV v Beřouně zprovozněna vůbec první rychlodobíjecí stanice IONITY na území ČR a v současné době vyrůstají desítky rychlodobíjecích stanic PrePoint díky spolupráci s PRE. „Spolupráce s Pražskou energetikou umožnila zásadně rozšířit síť rychlodobíjecích jednotek pro elektromobily u našich čerpacích stanic. Uvědomujeme si nastupující trend elektromobility a chceme být v rámci naší filozofie We Care More i nadále sítí, která vychází vstříc nejen majitelům automobilů s motorem na tradiční fosilní paliva,“ zdůraznil Daniel Vasilache. V rámci svých ekologických aktivit zahájila OMV roce 2018 ve své rafinerii ve Vídni projekt výroby ropy z odpadních plastů, který připravovala skupina již od roku 2011. Recyklační linka ReOil je schopna vyrobit během jedné hodiny z přibližně 100 kg použitých plastů asi sto litrů syntetické ropy. Rafinerie Schwechat pak tuto ropy dále zpracovává a vyrábí z ní palivo nebo suroviny pro opětovnou výrobu plastů. Tím uvádí do praxe princip cirkulární ekonomiky, jejímž cílem je šetrný přístup k přírodním zdrojům. Do celého projektu investovala společnost OMV zhruba deset milionů eur, asi 10 % nákladů pokryla Rakouská společnost pro financování výzkumu (FFG). Na ochranu životního prostředí cílí také nezisková iniciativa, v rámci níž nabídla loni společnost OMV českým firemním zákazníkům možnost kompenzovat jejich vlastní uhlíkovou stopu na vlastní náklady, a to za každý zakoupený litr paliva nebo za množství, které si samy individuálně zvolí.

(tz)





Všechny produkty
naleznete zde:



QUALITY SINCE 1903

TOS VARNSDORF a.s., Říční 1774, 407 47 Varnsdorf, Česká republika
Tel.: +420 412 351 203, Fax: +420 412 351 490, E-mail: info@tosvarnsdorf.cz

www.tosvarnsdorf.cz