

červen 2022

fresh[®] **TIME**

PROSPERITA

Osobnosti tohoto vydání:

Petr Vašíček
Jan Nedělník
Petr J. Kalaš
Jan Zeman
Lumír Františák
Michal Hotmar



Petr Vašíček

**Postavili jsme firmu
znova na nohy**

rozhovor na stranách 2–4

Postavili jsme firmu znova na nohy



Petr Vašíček

Největší výrobce matrací a doplňků pro zdravé spaní na českém a slovenském trhu, společnost Hilding Anders Česká republika a.s. otevřela v dubnu novou halu v Jilemnici. Po fatálním požáru v roce 2020 se výroba matrací vrátila do stejné lokality, kde zaměstnává 110 stálých pracovníků. Firmě se podařilo zachovat objem zakázek v původní velikosti a nyní rozšiřuje dodávky nejen v tuzemsku a na Slovensku, ale i v dalších zemích Evropské unie. Je také významným dodavatelem do zdravotnických zařízení. Právě v této oblasti chystá řadu inovací, ale i další produktové i technologické novinky. Jednou z unikátních technologií, se kterou ve společnosti pracují, je funkční a vizuálně efektní 3D Rainbow technologie, jež dokáže vhodně kombinovat několik pěn různých vlastností v jedné ložné ploše. Matrace s lehací plochou, která byla vytvořena tímto způsobem, je typická pestrobarevnými masážními výstupky. Funkčně dokáže technologie 3D Rainbow vytěžit výhody z různých materiálů – například spojit pohodlí paměťové pěny se vzdušností a studených pěn, což v tuto chvíli žádná jiná technologie neumožňuje. Nejen o tom, jak se firmě podařilo překlenout krizi po požáru a začít znova vyrábět, je rozhovor s Petrem Vašíčkem, ředitelem Hilding Anders pro Českou republiku, společnosti založené už v roce 2000 pod názvem TROPICO PLUS CZ:

Když si vzpomenete na požár před dvěma roky, co se vám vybaví především?

Vzpomínám si na první dojmy, když jsem okamžitě po oznámení dorazil na místo požáru – směsice vzteku a zoufalství. Celý areál už byl v plamenech a hasiči vlastně jen z venku jistili to, aby oheň nepřeskočil na okolní budovy. Byl to pocit, který jsem nikdy předtím neprožil, a doufám, že už znova ani neprožiji. Nicméně, jak odezněly emoce, přišla realita a já jsem stál před rozhodnutím – buď vše ukončit, vyplatit lidi a rozloučit se s nimi, nebo se pokusit firmu znovu postavit na nohy.

Vzápětí přišlo velké odhodlání, tedy postavit nový provoz a vyrábět matrace dál. Jak tento krok ovlivnil pocity managementu a vztah zaměstnanců k firmě?

Hned druhý den ráno po požáru jsem si svolal všechny zaměstnance do skladu v areálu továrny a oznámil jim svoje rozhodnutí společnost zachránit a pokračovat dál. A zeptal jsem se, zda do toho půjdou se mnou. Když jsem tu otázku položil, očekával jsem dlouhé ticho, ale přišla okamžitě reakce. Ano, jdeme do toho s vámi! Velmi mě ten postoj lidí nadchnul a pomohl mi věnovat tomu veškerou energii. Najednou zjišťujete, že lidé k firmě mají vztah a neberou ji nejen jako zdroj příjmů, ale i jako rodinu. Začali jsme okamžitě připravovat plány, jak co nejrychleji rozjet provizorní výrobu, tak, abychom si udrželi zákazníky. Protože zákazníci byli motor toho, aby firma mohla dál fungovat. Následovalo hodně schůzek, hodně vysvětlování. Ale jak skvěle se zachovali naši zaměstnanci, tak skvěle se zachovali i naši zákazníci. Od všech

Náš výrobní program je velmi široký. Od rodinných matrací přes luxusní vyrábění z unikátních materiálů či za použití jedinečných technologií až po speciální sortiment matrací pro zdravotnická zařízení. Vyrábíme nejenom velké tisícové série, dokážeme dělat i mikrosérie, ale i zakázkovou výrobu, což se týká jak matrací a doplňků, tak i postelí.

jsem dostal příslib, že pokud výrobu budeme schopni rozjet třeba do půl roku, určitě zůstanou nadále našimi odběrateli.

V dubnu 2022 jste otevřeli nový areál, a to přímo v Jilemnici. Čím se liší od původního provozu a jaké jsou záměry s touto investicí?

Areál v Branské ulici v Jilemnici se nám podařilo pořídit v srpnu 2021, muselo se udělat hodně opatření na zvýšení požární odolnosti všech budov. Díky kvalitnímu výběru firem se to povedlo ve velice krátkém čase. Za šest měsíců jsme byli připraveni ke kolaudaci, a tím pádem jsme mohli začít celou výrobu stěhovat do jednoho místa. Areál je výrazně větší než původní. Máme k dispozici přes 20 000 m² výrobních ploch. První cíl, který máme, je dostat se na kapacitu přes 200 000 kusů matrací za rok, což je plán pro rok 2022. Je velmi pravděpodobné, že ho i lehce překonáme. Pro rok 2023 bychom pak rádi zvýšili výrobu o 50 %. A v krátkém horizontu, tak do tří let, bychom rádi překonali půl miliónu matrací za rok.

Říká se, že každé zlo je k něčemu dobré. Platí to i ve vašem případě? Co se po požáru změnilo, čím tragická událost výrobu posunula dál?

Nyní jsme vlastně čtyřikrát tak větší, než jsme byli. Ve výrobě se můžeme pochlubit špičkovým strojním vybavením a technologiemi. Například naše CNC řezací centrum patří k nejmodernějším v Evropě. Počítáme s nárůstem výroby matrací, čalouněných postelí i doplňků. Budeme potřebovat posílit pracovní pozice v kancelářích i ve výrobě. Máme zájem o aktivní lidi, kteří jsou ochotni se učit a posílit náš tým. Chceme pokračovat v dodávkách výrobků na český a slovenský trh, ale v krátké době rozšířit prodej i do Německa a Rakouska. Nabízíme zázemí nadnárodní firmy, nové technologie, vzdělávání a benefity nejen pro současné, ale i nové kolegy.

Jaké typy matrací na český a slovenský trh dodáváte, čím jsou výjimečné?

Náš výrobní program je velmi široký. Od rodinných matrací přes luxusní vyráběné z unikátních materiálů či za použití jedinečných technologií až po speciální sortiment matrací pro zdravotnická zařízení. Vyrábíme nejenom velké tisícové série, dokážeme dělat i mikrosérie, ale i zakázkovou výrobu, což se týká jak matrací a doplňků, tak i postelí. Náš sortiment můžete koupit a vyzkoušet ve všech prodejních kanálech. Výrobky dodáváme jak do specializovaných prodejen pod značkami TROPICO, CUREM, SPIRIT a SLUMBERLAND, tak i do všech nábytkových řetězců působících na českém a slovenském trhu. V poslední době roste obliba e-shopů a i tam najdete významné zastoupení našich značkových i privátních výrobků (vyráběno pod značkou prodejce).

Mají lidé větší zájem spát zdravě než předchozí generace?

Obecně se zvyšuje zájem a péče o zdraví. Lidé si uvědomují, jak je důležité dobře se vyspat a zrelaxovat své tělo i mysl v průběhu spánku a do kvalitní matrace či postele jsou ochotni investovat. Zajímají se o původ a kvalitu materiálů, jsou více informovaní. Častěji vybírají ve specializovaných prodejnách, kde jim s výběrem odborně poradí proškolený personál.

Mění české domácnosti matrace dostatečně často? Platí nějaké pravidlo, podle něhož je dobré se řídit?

Je to asi případ od případu, snažíme se naše zákazníky v tomto smyslu informovat a šířit osvětu. Pozoruji, že lidé kladou na výběr matrace a jejich včasnou výměnu větší důraz, než





tomu bývalo. Životnost matrace se pohybuje od pěti do deseti let. Z hygienického hlediska se doporučuje matraci vyměnit po čtyřech až pěti letech. To, jak dlouho nám matrace vydrží, ale také záleží na tom, jak kvalitní matraci si vybereme, na kvalitě podkladu (ideální je lamelový rošt s maximální mezerou do 4 cm), na našem zdravotním stavu a také na tom, jak se o matraci staráme. Není vhodné ráno matraci hned zastlat, doporučujeme nechat ji tzv. vydýchat, tedy nechat odpařit vodní páry, které mohou být podhoubím pro růst roztočů a plísní. Pokud to matrace umožňuje, je dobré alespoň jednou za půl roku vyprat potah. Životnost matrací můžete prodloužit také používáním matracového chrániče.

Nakolik je prostředí, v němž působíte, konkurenční? A co z toho plyne?

Jako ve většině odvětví je i v našem oboru velká konkurence. My jsme na trhu již přes 20 let. Přední pozici mezi výrobci jsme vybudovali na tom, že se opíráme o pravidelné průzkumy

trhu, přání a potřeby zákazníka. Věnujeme velkou pozornost výběru kvalitních vstupních materiálů. Používáme pouze certifikované zdravotně nezávadné materiály vyráběné v Evropě s ohledem na životní prostředí. Neustále inovujeme, jsme autoři nových technologií, myšlenek a několika patentových řešení, která zlepšují spánek.

Doporučil byste z vašeho sortimentu matrace pro ty, kteří jsou od rána do večera ve stresu? Třeba pro majitele firem, manažery, maminky malých dětí? Pomáhají některé ke klidnějšímu spánku? Nebo slouží i jako masážní?

Výběr matrace je velice individuální záležitost a nelze dát úplně obecnou radu. Každý má jinou stavbu těla, požadavky na tuhost, každý spí v jiné poloze. Kvalitní matrace by se měla

ideálně přizpůsobovat tělu, ale přitom by měla udržet páteř v rovině v poloze na zádech i na boku. Pro dospělé osoby jsou vhodné matrace s více ortopedickými zónami. Z našeho sortimentu mohou doporučit například řadu matrací CUREM, jejichž konstrukce vzniká speciální technologií nástřiku paměťové pěny velmi vysoké objemové hmotnosti. Díky tomu matrace nevyvíjí na tělo téměř žádný tlak, uvolňuje svalstvo a podporuje hluboký spánek, a tím i tolik potřebnou relaxaci těla i duše.

Kudy se ubírá vývoj novinek ve vašem oboru? Po čem bude brzy velká poptávka? A jak se prosazují nanomateriály?

V poslední době jsem zaznamenal trend recyklace materiálů, směřování k vyšší ekologii a nižší uhlíkové stopě. Tyto postupy s úspěchem uplatňujeme i v našem výrobním procesu. Při vývoji pracujeme s moderními materiály a hledáme pro zákazníky cenově přijatelné cesty, aby za své peníze dostali maximální kvalitu, komfort a funkčnost. Nanomateriály se začínají uplatňovat zejména v textilu jako vynikající zábrana proti alergenům.

Máte již představu o matraci příštího století?

Nicméně, jak odezněly emoce, přišla realita a já jsem stál před rozhodnutím – buď vše ukončit, vyplatit lidi a rozloučit se s nimi, nebo se pokusit firmu znovu postavit na nohy.

Těžko předvídat dalekou budoucnost. Já osobně si myslím, že podoba matrace se výrazně nezmění. Velký vliv bude mít ekologie rukou v ruce s ekonomikou. Bude se stále více klást důraz

na použité vstupní materiály, jejich životnost, ale také na jejich dopad na životní prostředí. Obecně budou na matraci kladeny čím dál větší nároky na to, aby poskytla v čím dál náročnější době co nejvyšší spánek, uvolnění těla a myslí a důkladnou regeneraci.

za odpovědi poděkovala Eva Brix



dm drogerie pro umění, diskuzi a čistý vzduch



Společnost dm drogerie markt rozjasnila Prahu a Plzeň. V duchu svého kampaňového motta se rozhodla „inspirovat uměním“. K nespoutaným fotografiím, které charakterizují kampaň Zažij sílu inspirace a jsou k vidění po celém Česku, se v průběhu května přidaly umělecké malby neboli mural art. Vdechly nový život nejen šedivým plochám, ale díky speciálním ekologickým barvám také samotné přírodě.

Co dělá lidské bytosti krásnými? Takovou otázku mohli v průběhu dubna vidat lidé procházející kolem vybrané pražské budovy v ulici Milady Horákové, v jejíž blízkosti sídlí prodejna dm. V květnu se tato plocha pod rukama ilustrátora Máry Čmáry proměnila v umělecké dílo. „Příroda vždy člověka inspirovala k velkým činům, proto v sobě návrh ukrývá i odkazy na slavné dílo renesančního malíře Sandra Botticelliho Zrození Venuše. Malba pro dm vyobrazuje ženu v laskavém objetí přírodou, s květinou kosatců obklopenou vodou,“ popsal výtvarník Marek

Kulhavý, který tvoří pod pseudonymem Mára Čmára. Další malbou se rozzářil prostor plzeňské náplavky, kde se barev chopila umělkyně Yeve. V průběhu května pak uměleckou výzdobu dostaly také vybrané prodejny v Praze, Brně a v Plzni. Realizace velkoformátových maleb se zhostilo vizuální studio DRAWetc. Všechna díla jsou vytvořena pomocí dvou typů speciálních ekologických barev. Prvním z nich jsou barvy značky Airlite, jejichž součástí je složka, která čistí vzduch pomocí procesu fotokatalýzy. Výsledné malby díky nim zafungují jako vzrostlý

les o stejné ploše. „Barvy použité na plochu zdi s otázkou, co dělá lidské bytosti krásnými, dokážou pohltit orientačně 6,43 kg škodlivin denně. Hlavní malba pak vstřebá okolo 4,11 kg škodlivin za den,“ vysvětlil manažer komunikace dm drogerie Jiří Peroutka. Barevnou pestrost malbám pak dodaly barvy, jejichž součástí je složka, která má s pomocí vody samočisticí efekt. Ten zachová výraznost a čistotu díla.

Nástěnné malby, neboli mural art, jsou součástí celoroční kampaně společnosti dm Zažij sílu inspirace. „Celistvý obraz v lidech evokuje pocity a nálady. Například streetartové umění dokáže vyvolat společenskou diskuzi. Cílem maleb, potažmo celé kampaně, je být inspirující, rozsvítit a zušlechtit veřejný prostor a ukázat, že umění povznáší ducha,“ doplnil Jiří Peroutka. Po této etapě bude následovat druhá fáze kampaně s názvem Inspirace přírodou, v období Vánoc ji zakončí poslední část, jejíž inspirací budou sami lidé. (tz) ■■■

Jak a proč lépe znát vlastnosti rostlin

Člověk nikdy nebude znát všechno. Přesto se o to snaží. Touží přijít věcem a procesům na kloub, aby se mu lépe pracovalo, a tudíž i žilo. Potenciál planety i lidských možností je obrovský a vyzývá k dalším objevům a jejich praktickému využití. Velké množství jich vzniká v péči o lidské zdraví nebo v hledání cest, jak uživit všechny na tomto světě. Ohromné výzvy jsou tedy před odborníky, kteří se věnují zemědělství, potravinářství či biotechnologiím. Patří mezi ně tým Výzkumného ústavu pícninářského, spol. s r.o. Troubsko a Zemědělského výzkumu, spol. s r.o. Troubsko, v čele s RNDr. Janem Nedělníkem, Ph.D.:



RNDr. Jan Nedělník, Ph.D.

Šlechtitelství jste zasvětil kus života. Proč právě jemu?

Neřekl bych, že šlechtitelství, ale spíše jeho podpoře. Jako fytopatolog jsem se snažil pomáhat šlechtitelům s výběrem výchozích materiálů, které byly rezistentnější vůči škodlivým činitelům. A potom bylo na šlechtiteli, aby vytvořil konečnou odrůdu. To, že mám podíl na několika odrůdách (např. jetel luční Fresko, jetel Pramedi apod.), ještě ze mě šlechtitele nedělá. A proč šlechtitelství? Vidím v něm jednu z největších možností, jak do budoucna uživit rostoucí populaci obyvatel na zeměkouli. Zelená revoluce v 50. letech minulého století a nové odrůdy např. rýže zachránily některé části světa před hladomorem a stejný potenciál vidím v nových odrůdách i do budoucna, a to zejména v souvislosti s aktuální bezpečnostní, klimatickou a energetickou krizí. Jako výzkumníka, který se dlouhodobě

orientuje na inovace přinášející nejen ekonomický efekt zemědělským podnikatelům, ale také dlouhodobé environmentální efekty, mne těší, že se Evropa touto cestou vydala. Byť mám výhrady k partiálním opatřením, zemědělskou produkci je nutné transformovat. Nové odrůdy a šlechtitelské technologie jsou jednou z oblastí podporující tuto transformaci.

Co vás na tomto oboru fascinuje?

Neustálé objevování nového. Práce s živými organismy, konkrétně rostlinami, ale také mikroorganismy je opravdu fascinující. Šlechtitelé musejí znát jak rostlinný genom, tak v případě šlechtění na rezistenci i genom škodlivého organismu. Musejí neustále hledat nejvýhodnější kombinace genů, které se projeví v nové odrůdě. Je to úžasná tvůrčí práce, která se dnes stále více přenáší z pole do laboratoří. Ale na konci vždy musí být šlechtitel a jeho intuice při ko-

nečném výběru. Stále platí, že úspěšný šlechtitel musí mít tzv. zelený palec.

Není to až příliš cesta sci-fi, cesta do neznáma, cesta velkých vizí, která je pouze pro ty trpělivé?

Čtenáři se cestou krajinou přesvědčují na každém poli o významu šlechtění. Odrůdy, které se dnes pěstují, jsou moderní, uniformní a kvalitní. Pokud by nebylo šlechtění, tak by se velmi obtížně hospodařilo. Dnes již umíme tzv. sekvenovat genetickou informaci a umíme nebo se učíme hledat v miliónech dat ta, která jsou základem pro důležité vlastnosti odrůd. Kvalita, obsahy nutričně zajímavých látek, rezistence, to je výčet z několika vlastností, na které se šlechtění zaměřuje. S podporou Technologické agentury ČR řešíme projekt Národního centra kompetence, na němž participují podnikatelské subjekty, které do něj vkládají své prostředky. Soukromí investoři vždy dobře uváží návratnost. Tedy vývoj nových možností ve šlechtění rozhodně není sci-fi.

A jde spíše o směr omylu nebo výsledků, které mají šanci v praxi dokázat divy?

Výzkum je ve své podstatě založen na hypotézách, které se mohou, ale také nemusí potvrdit. I negativní výsledek je velmi důležitý, protože ukáže následovníkům, že tudy cesta nevede. Produkce nových odrůd ale dokazuje, že při důkladné znalosti podstaty vlastností rostlin je to cesta správným směrem.

Proč se v souvislosti se šlechtěním říká, že jsou třeba ovocné keře přešlechtěné, příliš moderní, a že nic nevydrží, a ovoce bez chuti? Nakolik je to pravdivé tvrzení a nakolik zbavené jakékoli objektivní informace?

Nejsem úplně odborník na ovocné dřeviny, ale může se stát a stává se v praxi, že některé odrůdy podlehnou tlaku škodlivých činitelů. Příkladem z nedávné minulosti byly švestky a jejich napadení virem šarky, a trvalo delší dobu,

Dnes již umíme tzv. sekvenovat genetickou informaci a umíme nebo se učíme hledat v miliónech dat ta, která jsou základem pro důležité vlastnosti odrůd. Kvalita, obsahy nutričně zajímavých látek, rezistence, to je výčet z několika vlastností, na které se šlechtění zaměřuje.

než se podařilo vyšlechtit rezistentní materiály. Nám se podobný případ stal i u odrůdy safloru, kdy musela být stažena z trhu kvůli silné náchylnosti k jedné houbové chorobě. Ale podařilo se nám opět najít takové genotypy, které daly základ nové odrůdě, která je již v praxi, a dokonce dostala Zlatý klas.

Získal jste ocenění také za inovaci technologie pro přípravu nových šlechtitelských materiálů rostlin, za DNA čipy. Co si pod tím můžeme představit?

DNA čipy jsou dle našeho názoru efektivním nástrojem pro šlechtitele k výběru materiálů s požadovanými vlastnostmi. Na malé ploše v řádu čtverečních centimetrů jsou bodově naaplikovány fragmenty nukleové kyseliny nesoucí požadovaný gen (např. gen pro fixaci dusíku), a pokud naaplikujeme nukleovou kyselinu z rostlin, tak dochází k párování a velmi rychlé selekci původů, které tento gen obsahují. Klasickou cestou musel šlechtitel rostliny dlouhodobě sledovat v polních podmínkách, takto dostane nástroj, který mu informaci zjistí v krátkém čase. Oceněná technologie, kterou jsme vypracovali společně s firmou Essence line s.r.o., Masarykovou univerzitou a firmou Ing. Hany Jakešové může mít přesahy i do veterinární či humánní medicíny.

Je za tím vším jistě velké know-how, které otevírá nové obzory týkající se obživy obyvatel, bere v úvahu klimatické změny, ale je opředeno i mnohým tajemnem nepoznaného. Nač v řešení jednotlivých projektů, jimž se ústav věnuje, pomýšlíte především?

Pokud bychom zůstali u projektů zaměřených na šlechtění, tak je to především studium nových možností, jak lépe znát vlastnosti rostlin. A všichni čtenáři dobře vědí, že vlastnosti všech živých organismů jsou zakódovány v genetické informaci a možná příznačně tento rozhovor vzniká v roce, kdy si připomeneme 200 let od narození opata starobrněnského kláštera Gregora Johanna Mendela, otce genetiky. Objevil základní princip a my ho jen moderními metodami dále rozvíjíme. Jeden z největších projektů, který máme, je právě Národní centrum kompetence s názvem Biotechnologické centrum pro genotypování rostlin. Zde ve spolupráci s mnoha dalšími partnery studujeme a šlechtitelům přinášíme nové materiály nejen u jetele lučního, ale také trav, ječmene, hrachu, brambor, ovocných dřevin. V dalších projektech se zaměřujeme na fyzikální metody ochrany rostlin jako alternativy k chemické ochraně či studujeme možnosti zlepšení půdních vlastností.

A čím se zabývá váš ústav nyní, co se snažíte objevit? Samozřejmě chápou, že ne o všem budete otevřeně informovat...

Energetická krize spojená s válkou na Ukrajině znovu do popředí dostala diskuzi o obnovitelných zdrojích energie, včetně výroby bio-

plynu. S jedním významným partnerem v ČR máme projekt, který se zabývá zefektivněním bioplynové produkce. Navazuje na to i naše snaha omezit erozní události při pěstování kukuřice, která je nejvýznamnějším zdrojem biomasy pro výrobu bioplynu. Praxi přinášíme technologii smíšené kultury, kdy na jednom poli v jednom čase jsou společně pěstovány kukuřice a dusík fixující plodina, která má výrazně protierozní charakter. Další z projektů, který míří k rychlému využití, je zefektivnění aplikace kompostů jako zdroje organické hmoty pro zvýšení kvality zemědělských půd. Ověřujeme i efekt aplikace kompostů na povrch půdy bez zapravení. Oba zmíněné projekty zaměřené na bioplyn a kompost velmi úzce souvisí také s tématem bioekonomiky. Bioekonomika je relativně nový trend v Evropě založený na mnohem lepším využití biomasy v celém procesu i její produkce. Snažíme se bioekonomiku moderovat na národní úrovni a pro její podporu jsme založili první ve střední a východní Evropě bioekonomický hub s názvem BIOEAST HUB CZ.



Jaký názor máte na využití vojtěšky, kopřivy či pampelišky pro výživu člověka?

Jedním slovem kladný. Ze svého dětství si pamatuji, a platí to dodnes, že se sbíraly kopřivy na jarní salát či sušily na čaj. Nebo se sbíraly listy, a tady si dovoluji opravit ne pampelišky, ale smetánky lékařské, také do salátů, čajů apod. A vojtěška je královna plodin. Mnozí se určitě setkávají s naklíčenými semeny vojtěšky, která lze již dnes koupit. Zelenou hmotu vojtěšky bych přece jenom nechal hospodářským zvířatům. Byť jsem několikrát při návštěvách různých pracovišť i listy vojtěšky konzumoval. Není to příliš můj šálek čaje. Ale i u kopřivy a smetánky, pokud bychom je chtěli využít více ve výživě, tak být závislí jenom na sběrech

z přírody by asi nestačilo a musely by se hledat pěstitelské technologie umožňující sklizeň na větších plochách. I tomuto jdeme do určité míry naproti a v našich sklenicích množíme řízkováním právě kopřivu pro zakládání produkčních ploch. Zaměření se na méně tradiční plodiny v potravinářství či renezance pozapomenutých druhů je jednou z forem efektivnějšího využití biologických zdrojů, což je mj. princip bioekonomiky.

Jste ve spojení i s některými výrobci potravin a konzultujete určitá nová řešení?

Ano, jsme. Máme dokonce některé užité vzory, např. na chlebovou směs obsahující některé naše odrůdy jako fazol, forma s černými semeny, či na světlivový olej využitelný ve studené kuchyni. Snažíme se tedy jinými slovy i některé naše odrůdy kromě zemědělského využití nabízet i kolegům potravinářům. V polovině května se u nás konal Den fascinace rostlinami a téměř 500 návštěvníků za jediný den mělo možnost nejen navštívit naše laboratoře a pokusné plochy, ale také ochutnat výrobky z našich odrůd: cizrnový salát a pomazánku, pomazánku se světlivovým olejem, bábovku a perníčky s přidávkou fazolové mouky.

A jak těžší moderní zemědělská praxe z vašich výsledků práce? Po čem je poptávka?

Náš ústav je v současné době vlastníkem více než 25 odrůd (světlice barvířská, lnička setá, svazenka shloučená apod.), z nichž se většina množí a pěstuje na českých polích. A nejen na českých. Jsou to odrůdy meziplodin, odrůdy, které jsou využívány ve směsích pro opylovače, směsi pro suché podmínky a celá řada dalších produktů. O osiva odrůd je velký zájem, neustále také poptáváme i nové množitele. Zemědělská, ale také zahrádkářská praxe má velký zájem o náš program Českého čmeláka. Poptávka je rovněž po nových postupech v ochraně rostlin či technologických pěstování plodin na orné půdě. Naše výsledky se snažíme předávat do praxe formou poradenství, ale také na veletrzích a polních dnech. Nejbližší příležitostí, kde budou mít čtenáři možnost vidět naše produkty, bude v polovině června naše účast na největším celostátním polním dnu v Nabočanech na Chrudimsku či koncem srpna na agrosalonu Země živitelka.

za odpovědi poděkovala Eva Brixí

RD Rýmařov umí **sázet stromy**



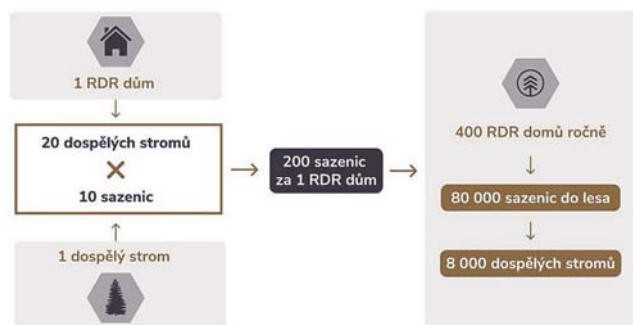
nov. K podobnému přístupu motivuje i ostatní firmy. „Na jeden náš dům je potřeba průměrně 20 dospělých stromů. Teprve odborníci z akademie nám vysvětlili, že pokud je chceme vrátit do přírody, musíme zasadit zhruba desetkrát tolik sazenic. V našem případě to znamená až 200 vysazených stromků na jeden dům,“ řekl Lukáš Foral, spoluzakladatel investiční skupiny Progresus Invest Holding, do níž RD Rýmařov patří. Společnost postaví ročně více než 400 rodinných domů, do českých lesů tak za rok 2022 plánuje vysadit minimálně 80 000 sazeniček druhově pestrých stromů. Aby měla společnost jistotu, že se jejím stromům bude dařit co nejlépe, nechá výsadbu na lesnících z České lesnické akademie Trutnov. „Zodpovědný přístup RD Rýmařov vítáme a také ostatním firmám doporučujeme se před sázením poradit s odborníky. Laici totiž většinou zasadí stromů málo a často nekvalitně, proto jich hodně zahyne. I při odborné výsadbě je navíc třeba počítat s tím, že některé sazenice uschnou, jiné sežere lesní zvěř, další se vytěží, aby silnější stromy měly dostatek prostoru k růstu. Zasazení jedné sazenice proto opravdu nestačí,“ vysvětlil Miloš Pochobradský, ředitel České lesnické akademie Trutnov. Velkým tématem je při výsadbě stromů také offsetování oxidu uhličitého. Ve světě existuje několik odborných metodologií pro výpočet objemu uhlíku, který stromy absorbují. Pro hrubou představu může posloužit ale i jednoduchý výpočet. „Přesná kalkulace je velmi komplexní a my si ji necháváme zpracovat odborníky. Firmám ale doporučujeme alespoň zjednodušenou metodologii dánské neziskové organizace EcoTree. Při znalosti několika základních proměnných, jako je hmotnost, věk a objem vody v dospělých stromech, které budete sázet, si můžete udělat hrubou představu, kolik oxidu uhličitého za svůj život vaše stromy pohltnou,“ shrnul své tipy v oblasti udržitelnosti Lukáš Foral ze skupiny Progresus Invest Holding a dodal, že zkušenosti bude rád sdílet i s dalšími firmami. Případní zájemci se na něj mohou kdykoliv obrátit. (tz)

Den Země připadl na 22. dubna 2022. Řada firem hledá možnosti, jak se ke svátku ekologie a udržitelnosti připojit. RD Rýmařov, největší stavitel dřevostaveb u nás, za každý dům, který v budoucnu postaví, vysadí do českých lesů 200 sazenic. Spolu s Českou lesnickou akademií Trutnov vyzývá ostatní firmy – před sázením stromů se poraďte s odborníky, oblíbená firemní formulka ve stylu „za jedno auto jeden strom do lesa“ totiž neplatí. Sazenic je potřeba zasadit zhruba desetkrát víc, než kolik „dospělých“ stromů chce firma do lesa vrátit.

Sázení stromů se v posledních letech stalo oblíbenou aktivitou mnoha firem, které se snaží udělat něco pro ochranu přírody a snížit svoji uhlíkovou stopu. Stoletý strom za svůj život může pohltnout přibližně 872 kg CO₂, průměrná evropská domácnost ho ale za rok vyprodukuje přes 8 tun. K dosažení uhlíkové neutrality tedy sice stromy zdaleka nestačí, v životním prostředí ale mají nenahraditelnou roli. Aby ji

strom mohl plnit po celý svůj život, potřebuje odbornou péči lesních hospodářů. Pokud firma nechce využívat sázení stromů jen jako marketingové gesto, ale opravdu přispět ke kvalitě životního prostředí, je spolupráce s profesionály naprosto zásadní. Firma RD Rýmařov zahájila v rámci oslav Dne Země projekt správného sázení stromů ve spolupráci s Českou lesnickou akademií Trut-

Jedna sazenice nestačí!



Výpočet správného počtu stromů za RDR domy

Kolik CO₂ absorbuje 1 vzorový stoletý strom?



Data jsou modelová, nepředstavují přesný výpočet ke konkrétnímu stromu. ● Hmotnost vzorového stromu: 1000 kg ● 50 % z hmotnosti = 500 kg sušina ● 47,5 % sušiny = 237,5 kg uhlík ● Hmotnost uhlíku * molární hmotnost CO₂ = 872 kg oxidu uhličitého = 1 vzorový stoletý strom

Optimizmus a česká tepelná čerpadla

Zázemí rodinné firmy, vlastní vývoj a kvalitní materiály... To je jihočeská firma ACOND, která uspěla mezi dravou konkurencí a dnes je v podstatě lídrem české výroby tepelných čerpadel.

A proč tomu tak je? Hnací motorem je odvaha, chuť do práce a optimizmus jako hnací motor firemní kultury.

Jak to celé začalo

Počátky se datují do roku 1998, kdy Ing. Jiří Hanus starší, který v té době už více než 30 let pracoval jako konstruktér a projektant, založil společně se svými dvěma syny – Jiřím a Otou – vlastní společnost specializující se na výrobu tepelných čerpadel. „Původně jsme tepelná čerpadla jen dováželi ze Skandinávie. První vlastní zařízení jsme si vyrobili pro sebe v podstatě ze zvědavosti, další pak pro známé. A od té doby postupně rosteme. Časem jsme přišli na to, že je dokážeme vyrobit levněji, ale přitom kvalitněji a lépe,“ popsal začátky Jiří Hanus mladší, spoludávající společnosti ACOND, dnes již tradičního českého výrobce tepelných čerpadel, a vzápětí dodal: „Naším hlavním cílem byl vždy spokojený zákazník, nikoliv nízká cena na úkor kvality, a tak jsme velmi rychle přešli na českou výrobu tepelných čerpadel od základu.“

Hlavní prim u tepelných čerpadel hraje jejich kvalita v podobě odolné nerezové konstrukce, ultra tichého provozu, vysoké účinnosti, kvalitního Scroll kompresoru a perfektního online servisu, který funguje jako Radar z M*A*S*H – než totiž poruchu zaznamenáte, často ji technici stihnou na dálku opravit. „Oproti jiným výrobcům připojujeme zařízení přes internet k servisnímu dispečinku. Data jsou tak průběžně monitorována a vyhodnocována, díky čemuž dokážeme drobné opravy řešit na dálku, třeba jednoduchou úpravou nastavení nebo aktualizací softwaru. O případném problému tak mnohdy víme dříve než majitel a zabráníme většině servisních výjezdů,“ přiblížil Jiří Hanus ml.

Čísla, čísla a zase čísla...

V milevském výrobním areálu, který dnes čítá přibližně 1400 m², začínala společnost ACOND s pěti zaměst-



nanci. Jejich počet se postupně rozšířil na dnešních 120, z nichž přibližně pětinu tvoří montéři a servisní technici a zbylou část pracovníci ve výrobě, skladníci, výzkumníci a vývojáři až po pracovníky v administrativě. „Při současných výrobních kapacitách zvládneme denně vyrobit 15 tepelných čerpadel, což je 50% nárůst oproti nedávné době, kdy byla výroba na deseti čerpadlech denně,“ popsal Jiří Hanus ml. A plány do budoucna? „Ještě do letošního léta chceme výrobu navýšit na 20 tepelných čerpadel za den, což bude představovat 140 čerpadel za týden. Připravujeme k tomu i dvousměnný provoz,

který by měl být spuštěn v září letošního roku.“

A nejen to! Významný rozmach výroby čeká společnost ACOND i v příštím roce. „Na stole je také rozšíření výroby o novou dvoupatrovou halu o rozloze přibližně 2000 m², která by měla být otevřena v červnu roku 2023 a týdně by měla zvládnout vyrobit okolo 180 tepelných čerpadel. To bude znamenat i potřebu navýšení personálních kapacit přibližně o 40 zaměstnanců a další externí pracovníky,“ vysvětlil Jiří Hanus ml. Obě haly dohromady by tak měly zvládnout vyrobit necelých 17 000 čerpadel ročně.

A co bude dál? Společnost ACOND chystá novou řadu tepelných čerpadel.

„V současné době připravujeme prémiovou řadu, která tepelná čerpadla posune jak v oblasti designu, tak i v oblasti účinnosti a tichosti zase o kus dál. Její představení plánujeme na přelomu letošního roku, ale detaily si prozatím ponechám pro sebe,“ dodal Jiří Hanus ml. Zájem o čerpadla ACOND se totiž rozšiřuje i za hranice České republiky. V současnosti narůstá poptávka z Polska, Velké Británie, Irska, Nizozemí, Rakouska a Španělska. Pobočka společnosti ACOND bude brzy otevřena i ve slovenské Bratislavě. (tz)



Důležitost konceptu udržitelného rozvoje v naší společnosti dále posílí



Petr J. Kalaš

Desetiletí je už dost dlouhá doba, na jejímž základě se dá bilancovat. Co se za toto období Radě podařilo?

Hlavním, a dosaženým, cílem Rady bylo její domácí a externí instituční zakotvení. Členství v Radě vlády pro udržitelný rozvoj, jejím Řídícím výboru, předsednictví v rámci Rady Výboru pro udržitelnou energetiku a dopravu na jedné straně, a úzké propojení na Světovou podnikatelskou radou a sdílení jejích výstupů, přispěly u nás k zviditelnění agendy udržitelného rozvoje z podnikatelské perspektivy. Vedle toho se podařilo získat členství a spolupráci řady významných firem, navázat několik funkčních partnerství a v rámci pracovních skupin průběžně oslovovat aktuální témata udržitelného rozvoje z národní i mezinárodní perspektivy.

A co naopak vázne?

Přál bych si především širší členskou základnu a její výraznější sektorové zaměření.

Kolik členských firem máte a jaký výhled na růst členské základny máte na nejbližší období?

Současný počet firem v naší Radě je něco pod hranicí 20 členů. K tomu přistupuje šest partnerství a v rámci sedmi pracovních skupin kolem

Planeta se mění. Ochránci přírody, klimatologové, ekonomové i prognostici volají po zdravém rozumu směrem k široké veřejnosti. Nezastupitelnou roli nejen mohou, ale budou muset sehrát i podnikatelé. Pracovat tak, aby Země přežila a mohla násobit užitek pro obyvatelstvo, aby uchovala sama sebe, a poskytla tak místo pro štěstí lidí, jejich obživu, seberealizaci i platformu pro nové myšlenky, jež znásobí lidské znalosti i možnosti. I s tímto cílem byla před deseti lety založena Česká podnikatelská rada pro udržitelný rozvoj. Jejího prezidenta Petra J. Kalaše jsem se zeptala:

dvou desítek odborníků. Cílem do konce tohoto roku je zvýšení počtu členů na 25 s výhledem dalšího rozšíření prostřednictvím zapojování do tematicky zaměřených pracovních skupin.

Jste zakládajícím členem. Kdy a kde jste se o Světové podnikatelské radě dověděl a čím vás její program zaujal?

Světová podnikatelská rada byla osvědčeným partnerem mezinárodního klimatického programu, který jsem měl možnost v pověření švýcarské administrativy od roku 1996 řídit v rámci mého jedenáctiletého působení ve Světové bance. Jedním z tehdejších výstupů Světové podnikatelské rady byl tzv. GHG Protocol, který dodnes slouží pro určování firemní uhlíkové stopy a na jehož přípravě jsem se i osobně podílel. Díky této úzké osobní spolupráci se Světovou podnikatelskou radou jsem si uvědomil klíčovou roli, kterou podnikatelská sféra hraje v rámci praktické businessové, na rozdíl od filantropické, implementace konceptu udržitelného rozvoje a rovněž klimatické agendy. Proto bylo logické usilovat o naše zapojení do Světové podnikatelské rady, ke kterému došlo v roce 2012.

Hledání cest k harmonii a ozdravení planety, zejména pokud jde o udržitelné podnikání, je už hodně dlouho v centru vaší pozornosti. Proč vás zajímá právě toto?

Jsem přesvědčen, že působení globálních planetárních změn a výzev vyžaduje výraznou změnu našich současných, převážně krátkodobě převládajících postojů a aktivit. Jedním z důležitých hybatelů potřebných změn je podnikatelská sféra. Přijetí podnikatelsky zaměřeného principu udržitelného rozvoje, dlouhodobější a nad rámec krátkodobých finančních ukazatelů zaměřená podnikatelská strategie představují společenský příspěvek firem v jejich vlastním podnikatelském zájmu, neboť předpokladem jejich prosperity je udržitelné prostředí společnosti. Aktuální evropská strategie Zeleného údělu dále posiluje toto společenské vědomí udržitelného rozvoje.

Souvisí to s vaším životním krédem?

Myšlím, že ano. V pracovní oblasti jsem měl příležitost prosazovat aspekty udržitelnosti v rozvojových projektech švýcarské spolupráce v 80. letech. I následná koordinace mezinárodního programu Environment for Europe a management programu národních klimatických strategií v rámci Světové banky napříč kontinenty zanechaly výraznou stopu udržitelného rozvoje a klimatické agendy. Nač jsem zvlášť hrdý, to je přenesení agendy udržitelného rozvoje i na mé děti a jejich dlouhodobé aktivní zapojení do mezinárodních programů s tímto zaměřením.

Politická i ekonomická situace ve světě je napjatá a mnozí tvrdí, že v současné době nelze jinak než na některá ujednání, dohody, dokumenty zapomenout, a teprve až se vše zklidní, znova se k vizím udržitelnosti vrátit. Jak na to nahlížíte?

Zastávám názor potřebného pokračování v implementaci mezinárodních dohod a ujednání, týkajících se dlouhodobých globálních výzev (Pařížská dohoda, Zelený údel EU, další) s dočasným přizpůsobením se národním energeticky-bezpečnostním potřebám v důsledku krátkodobějšího působení ukrajinského konfliktu.

A nejsou určité teze, jimiž se Česká podnikatelská rada řídí, už jen teorií?

Jsem přesvědčen, že naopak nedávná covidová zkušenost a aktuální ukrajinský konflikt důležitost konceptu udržitelného rozvoje v naší společnosti dále posílí.

Jak vnímáte ve vaší platformě převratné technologie, jejichž prostřednictvím se odpad stává vyhledávanou surovinou? A fandíte stále elektromobilitě?

Inovativní technologie napříč naší společností, včetně průmyslu i dopravy, představují, podle vládní strategie a politik na podporu udr-

žitelného rozvoje a klimatické agendy, hlavní oblast jejich implementace. Toto zahrnuje mj. i oblast oběhového hospodářství a znovuvyužití (recyklace) odpadových i druhotných materiálů, kterou se zabývá jedna z našich pracovních skupin.

Jinou oblastí naší podpory v rámci pracovní skupiny Čistá mobilita je elektromobilita, jejíž implementaci mají na starost někteří z našich členů.

Otázkou bytí a nebytí v Evropě jsou energie. Myslíte, že se za čas objeví nějaký úžasný vynález, který zbaví podniky i domácnosti obav o teplo a ohřev vody?

V důsledku ruského napadení Ukrajiny se energie, především ropa a zemní plyn, zabezpečení jejich zásobování a cenová dostupnost dostaly do krátkodobě urgentního krizového režimu, v kterém budou hrát klíčovou roli především energetické úspory, obnovitelné zdroje energie a technologický přechod vytápění od zemního plynu k elektřině. Dlouhodobou výzvou v oblasti pokrytí spotřeby tepla a teplé vody je nalezení uhlíkově neutrálního způsobu výroby tepla. Místo dnes neznámého převratného technologického vynálezu půjde pravděpodobně o kombinaci přechodné role zemního plynu, přechod k vytápění čistou (OZE) elektřinou prostřednictvím tepelných čerpadel, o využití biomasy,



čistého (zeleného) vodíku, bioplynu, termálních kolektorů.

O čem se v jednotlivých sekcích podnikatelské rady nyní nejvíce diskutuje a čím se hodlá v dalším desetiletí zabývat?

Nedávno nově přijaté uspořádání pracovních skupin Rady se zaměřuje na oblasti a aktuální

témata, reflektující koncept udržitelného rozvoje v širokém kontextu EU strategie Zeleného údělu a implementace v našem domácím prostředí, jako jsou např. dekarbonizace a klimatická mitigace a adaptace, digitalizace, čistá mobilita, udržitelné financování, oběhové hospodářství.

otázky připravila Eva Brixl

INZERCE

ACOND®

UŠETŘETE S TEPELNÝM ČERPADLEM



- ▲ nejtišší čerpadlo v Česku - akustický výkon 49,3 dB
- ▲ špičková účinnost A+++ / A+++ pro co nejvyšší účinnost
- ▲ ekologické chladivo, nerezové provedení
- ▲ on-line servis - jedinečná služba v Česku
- ▲ záruka 5 let na čerpadlo a 10 let na kompresor včetně práce technika a cestovného
- ▲ česká výroba

www.acond.cz



Jedním z předsevzetí je vybudování první evropské udržitelné biopekárny

Dá se vymyslet ledacos. Uvést do života také. Je to hodně o odvaze, chuti zkusit nevyšlapanou cestu. Věřit si a dokázat nemožné. Biopekárna Zemanka s.r.o. ze Sedlčanska to umí. Její vizitkou nejsou jen unikátní sušenky a kreky, ale třeba také jasná a srozumitelná strategie udržitelnosti do roku 2027. Když v ní listujete, zdá se vám, že jste se ocitli ve světě přívětivosti a touhy dělat dobré věci, v nadčasovém prostoru plném inovací a výzev, jak se dnes říká. Jan Zeman, majitel, to upřesnil:



Jan Zeman

Je to několik měsíců, co světlo světa spatřila strategie udržitelnosti vaší společnosti do roku 2027. Jakých cílů si přejete dosáhnout?

V oblasti udržitelnosti jsme si stanovili celkově 8 strategických cílů. Chceme například poznat alespoň 50 % dodavatelů našich surovin, část z nich osobně navštívit. Plánujeme vytvořit systém firemního dobrovolnictví u nás v Zemance, péct více produktů pro alergiky a s vyšším podílem bílkovin. Asi neambició-

znějším cílem ale je vybudovat první zelenou evropskou pekárnu a inspirovat další firmy k udržitelnému podnikání.

Snažíte se pracovat se surovinami, jejichž původ je transparentní, ale také využíváte to, co se považovalo v minulosti za odpad, za něco podřadného. Proč tato cesta?

My nevyužíváme odpad, ale odebíráme od partnerů jejich nevyužité suroviny. Hledáme cesty, jak ve výrobě potravin dál zužitkovat

kvalitní suroviny, které už nezpracuje původní výroba. Předcházíme tak plýtvání a už teď jsme s partnery zachránili od vyhození více než tunu jídla. Tyto naše cirkulární projekty mne navíc velice baví, protože se v nich setkáváme s partnery, kteří jsou hodnotově podobně naladěni jako my a vznikají pak výborné produkty. Se společností UGO jsme například došli k názoru, že dužina z odšťavněné červené řepy, mrkve nebo jablek, se dá využít do těsta na sušenky a kreky. Je to totiž pořád ta samá řepa, mrkev a jablko, pouze jsme z nich vylisovali šťávu. Vznikly tak populární Dužinky. S Plzeňským Prazdrojem jsme dali nový život pivovarskému mlátu, které zůstane po uvaření piva a je plné vlákniny, bílkovin a dalších živin. A s IKEA, Mamacoffee a Costa Coffee jsme vytvořili výborné kávové sušenky z kávové sedliny, kterou jsme v našich receptech jednoduše nahradili mletou kávou.

Je to pro vás tedy i cesta uzdravování planety, potažmo české krajiny?

Naše malá pekárna sama o sobě nezachrání svět. Naším velkým cílem je ale být inspirací pro větší hráče. Protože pokud malá pekárna dokáže vymyslet a zrealizovat takto ambiciózní projekty, věřím tomu, že to dokážou také velké firmy s mnohem zásadnějším dopadem. Chceme ale ukazovat, že jde podnikat s respektem k přírodě, neuhýbat ze svých hodnot, a přitom ekonomicky růst a být ziskovými. I proto jsme se letos rozhodli udělat rebranding a spustili jsme svou první televizní kampaň. Chceme být vidět a chceme, aby se co nejvíce lidí a podnikatelů dozvědělo, co jako malá pekárna dokážeme. Ostatně i proto jsme si nechali vypracovat Strategii udržitelnosti a ESG report.

Principy cirkulárního hospodářství využíváte každý den. Se kterými partnery přeměňujete jinak zbytkový materiál z provozu či výroby v něco, na čem si lze pochutnat?

Chuť cirkulárních produktů je něco, na co po každé dostávám pozitivní zpětnou vazbu, takže jsem rád, že se ptáte. Aktuálně pečeme, jak jsem již naznačil, pivovarské kreky z mláta od Plzeňského Prazdroje. Vyrábíme je slané, česnekové a sýrové. Koupit je můžete například na Rohlíku nebo Woltu a také samozřejmě na našem e-shopu nebo v prodejně v Praze. S UGO pečeme Dužinky z dužiny z mrkve, červené ře-



py a jablek, která zůstane po odšťavnění. Řepné, mrkvové, řepno-mrkvové a jablečné Dužinky jsou k zakoupení v naší prodejně, e-shopu a také v dm drogerii, Globusu či Albertu. Sušenky z kávové sedliny pečeme s několika partnery. Z IKEA vozíme přímo k nám sedlinu z jejich kaváren a my jim doručíme kávové sušenky. Sušenky z IKEA sedliny si koupíte pouze v kavárnách IKEA. Podobně to funguje také s Costa Coffee, naším nejnovějším partnerem. Sedlinu pomáháme zpracovat také mamacoffee a sušenky z této spolupráce prodáváme v Kauflandu a v naší prodejně.

Jedním z vašich předsevzetí je vybudování první evropské udržitelné biopekárny. Kdy odhadujete, že bude stát? Počítáte tedy i s exportem sušenek a krekrů?

Aktuálně jednáme o pozemku. Pekárnu chceme postavit do roku 2027, ale uvidíme, zda se nám to při aktuální situaci v oblasti stavebnictví podaří. Nechceme nic zanedbat, u stavby chceme využít maximum recyklovaných materiálů, chceme být energeticky úsporní a vybudovat systém na využití dešťové vody. Do zahraničí exportujeme už nyní. Aktuálně prodáváme své výrobky v deseti evropských zemích. Kromě Slovenska ale nevyvážíme produkty pod značkou Zemanka, ale pečeme sušenky pro privátní značky zahraničních řetězců.

Patříte mezi inovativní podniky. Máte v úmyslu uvést na trh až čtyři výrobky ročně s obsahem bílkovin vyšším než 17 %. Z jakých zdrojů budou proteiny pocházet?

Už teď máme několik výrobků s vyšším podílem bílkovin. Možností, jak u výrobků zvýšit množství bílkovin, je několik. My teď používáme například čočkovou mouku, nebo sýr v případě slaných krekrů a testujeme další mouky z luštěnin. Ve vývoji jsme ale zatím na začátku.

Umíte péct bez vajec, mléka, lepku i palmového tuku. O kolik produktů chystáte rozšířit tento sortiment do roku 2027?

Všechny naše produkty jsou už teď bez palmového tuku a bez umělých ochucovadel. Produktů bez lepku máme teď asi deset druhů, veganských skoro třicet.

Dala by se do některých produktů využít třeba sušená vojtěška nebo kopřiva?

Zatím jsme to nezkoušeli, ale je to zajímavá myšlenka. Zkoušeli jsme však cirkulární sušenky, do kterých jsme přidali čajový prach. Uvidíme, jestli tuto novinku v příštím roce uvedeme.

V květnu jste otevřeli první brandovou prodejnu v pražském obchodním domě Kotva. Přibudou další?

Pravděpodobně ano, ale vše záleží na tom, jak se bude dařit prodejně v Kotvě.

Zde se dá také nakoupit bez obalu, moderně a rychle. Jak dbáte na hygienu?

Když se řekne bezobalový prodej, myslíme tím prodej bez použití jednorázových obalů. V bezobalových prodejnách si nakupujete do vlastní nádoby nebo sáčku na více použití. U nás v bezobalovém prodeji prodáváme naše sušenky v zálohovaných dózách. Ty využíváme hlavně pro nákup na našem e-shopu. V prodejně v Kotvě je moderní a plně automatizovaný výdejník od české společnosti MIWA. Hygiena prodeje je tak plně zachovaná.

Jak tento způsob prodeje bez obalu dokáže snížit ekologickou stopu podniku i spotřebitele?

U bezobalového prodeje nevzniká zbytečný obal, a tedy odpad. Sníží se tak zátěž pro planetu, omezí se výroba obalů, a to vše má výrazný dopad na životní prostředí.

Plánujete podobné samoobslužné bezobalové zásobníky nabídnout také firmám? Už víte, kde budou stát první?

Ano, máme v plánu bezobalové výdejníky s našimi sušenkami umístit také do prostor firem, abychom byli zájemcům víc nablízku. Detaily zatím ale nebudu prozrazovat.

Vaše strategie se opírá o dobré vztahy. Jsou podle vás spolupráce a otevřenost klíčovými faktory udržitelného podnikání?

Rozhodně ano. Otevřenost je základem pro dobré vztahy s partnery i zákazníky. Věřím, že i nám se daří právě díky tomu, že se vždy snažíme jednat férově – a to jak k přírodě, tak k partnerům.

otázky připravila Kateřina Šimková ■■■



Káva jako životní styl i firemní benefit



Lumír Františák

foto Pavel Kačer

Život bez kávy si většina lidí, zejména pak duševně pracujících, vůbec nedovede představit. O její dlouhodobé popularitě svědčí i písnička stará půl století, v níž Karel Štědrý líčí, že „v naší kanceláři, nejlepší se kafe vaří, to říká i sám soudruh ředitel!“ V dnešní době tomu není jinak, jen kvalita a způsob přípravy kávy byly položeny na mnohem vyšší úroveň. O tom jsme si povídali s Lumírem Františákem, sales managerem společnosti Jacobs Douwe Egberts Professional.

Lze považovat konzumaci kávy za součást firemní kultury v České republice?

Jak potvrdil průzkum pro naši značku L'OR Professional, káva je důležitou součástí života českých zaměstnanců. Skoro polovina lidí si bez ní nedokáže představit svůj pracovní den. Je vnímána jako zdroj energie, ale je spojena

Filip Sajler otevřel na Pankráci novou kavárnu L'OR Café

Šéfkuchař Filip Sajler přidal další vlaječku do mapy provozoven restaurační skupiny Perfect Canteen. V office budově Gemini na pražské Pankráci otevřel moderní kavárnu L'OR Café. Svým umístěním je koncipována především pro zaměstnance přilehlých kancelářských komplexů, Filip Sajler však věří, že pestrá nabídka prémiové kávy L'OR Professional a chutného občerstvení přiláká i další návštěvníky.

„Ke každé nové provozovně přistupujeme jako k jedinečnému a specifickému projektu, který stavíme na námi dlouhodobě prověřených hodnotách. Zakládáme si na kvalitě surovin od spolehlivých dodavatelů. Nejinak tomu je i s kávou, která je základním prvkem naší nově otevřené kavárny. Je vidět, že se kávová kultura v Česku zlepšuje. Lidé více přemýšlejí o tom, jakou kávu pijí, a kvalitu dokážou ocenit. Navázání partnerství se značkou L'OR Professional tak bylo logickým a ideálním krokem,“ řekl Filip Sajler, spolumajitel restaurační skupiny Perfect Canteen. L'OR Café láká své návštěvníky na tmavě praženou, silnou a intenzivní směs Arabiky a Ro-

busty, vhodnou pro espresso i mléčné varianty. Během celého dne zve k příjemným schůzkám nejen s kolegy u slaného snacku nebo dezertu. Menu zpestří sezónní kávové speciály. Aktuální nabídku doplňuje Espresso tonic nebo Bio Café Lemonade podle receptury baristy L'OR Professional, Robina Blaschke. Každé pondělí mezi 10.00 a 11.00 nabízí L'OR Café svým návštěvníkům espresso zdarma.

V L'OR Café je možné zakoupit si kávu do Rekelímku. Nová kavárna se tak připojuje do



Filip Sajler

řad téměř 600 provozoven, ve kterých si lze odnést občerstvení ve vratném, ekologickém obalu. V kavárně lze rovněž kterýkoli Rekelímek vrátit a vyzvednout si zálohu.

Do posledního detailu byl dotažen i samotný prostor kavárny. „Naším hostům u nás musí chutnat, ale také se u nás musí dobře cítit. Při tvorbě projektů obvykle spolupracujeme s architekty, designéry nebo umělci. Plánování L'OR Café bylo o to snazší, že pro kolegy z L'OR Professional je design kávových zón denním chlebem a přesně vědí, co je správné jak z funkčního, tak z estetického hlediska,“ dodal Filip Sajler.

L'OR Café má otevřeno ve všední dny od 8.00 do 17.00 (pátek do 16.00). Je již třicátou provozovnou restaurační skupiny Perfect Canteen a už druhou Filipa Sajlera v pankrácké office budově Gemini B. V roce 2018 zde otevřel moderní kantýnu Perfect Canteen Gemini. Přinášíme řešení pro firmy a radost z dobrého jídla pro jejich zaměstnance. Žijeme inovacemi, vaříme s láskou a vymýšlíme nové projekty už od roku 2009. Díky každodenním přáním našich hostů jsme se s radostí začali učit nové věci, postavili přes 30 kantýn a každý den uvaříme přes 6000 porcí jídla, vždy z čerstvých surovin. Od roku 2020 jsme součástí české rodinné firmy Hopi Holding. (tz)



zatím zůstává u kávy instantní. Kávu se vžitým označením „turek“ si v práci připravuje necelá pětina lidí. Bývá pravidlem, že společnost s větším počtem zaměstnanců má i větší zázemí pro přípravu kávy. L'OR Professional ale dokáže připravit kávové řešení, včetně zapůjčení kávovaru a jeho servisu zdarma i pro menší kolektivy.

Snažíte se i vy přispět k výchově kultivovaných spotřebitelů a jsou ochotni vám naslouchat?

Se svými zákazníky konzultujeme každý detail týkající se kávy. Ať už jde o prostředí, ve kterém si kávu vychutnat, nebo o kávu samotnou. A to jak na začátku naší spolupráce, tak i v jejím průběhu. Seznamujeme je s novinkami a nabízíme jim alternativy k výběru podle jejich představ. Není neobvyklé, že zaměstnanci konkrétní firmy třeba hlasují o konkrétním kávovém blendu. Pokud je ze strany našich klientů zájem, rádi pro ně nachystáme setkání s našimi odborníky, kteří jim o kávě poví pár zajímavostí nebo třeba připraví kávové drinky podle aktuálních trendů.

Roste zájem o zavádění kaváren do business prostorů, jakou je například nedávno otevřené L'OR Café v budově Gemini v Praze na Pankráci?

Pokud není nabídka kávy na pracovišti pro zaměstnance uspokojivá, rád využije nabídky

kavárny jen pár kroků od svého pracovního stolu. To ale samozřejmě není jediný ani hlavní důvod. Zastávka v kavárně je zpestřením například obědové pauzy nebo místem pro příjemná setkání. V neposlední řadě je třeba uvést i pestrou nabídku kaváren. Ve zmíněné kavárně Filipa Sajlera L'OR Café jsou vedle skvělé kávy k dostání například i letní kávové speciály a samozřejmě i řada výtečných dobrot k zakousnutí. Pokud to prostory kancelářské budovy umožňují, využít volnou kapacitu pro kavárnu je určité dobrou volbou.

Může být kávová kultura ve firmě i zajímavým benefitem pro zaměstnance?

Aktuálně žijeme v době, kdy nabídka pracovních míst převyšuje poptávku a o schopné zaměstnance se firmy často přetahují. Benefity jsou tak často tím, co nové kolegy naláká, ale i tím, co pomáhá ty stávající udržet.

Naše zkušenosti ukazují, že nabídka kvalitní kávy se stává jedním z důležitých zaměstnaneckých benefitů. To potvrzují i výsledky aktuálního průzkumu, pro 77 % českých zaměstnanců je nabídka kvalitní kávy v zaměstnání důležitá. Pro 18 % představuje dokonce jeden ze zásadních benefitů.

mnoho spokojených hostů
popřál Pavel Kačer

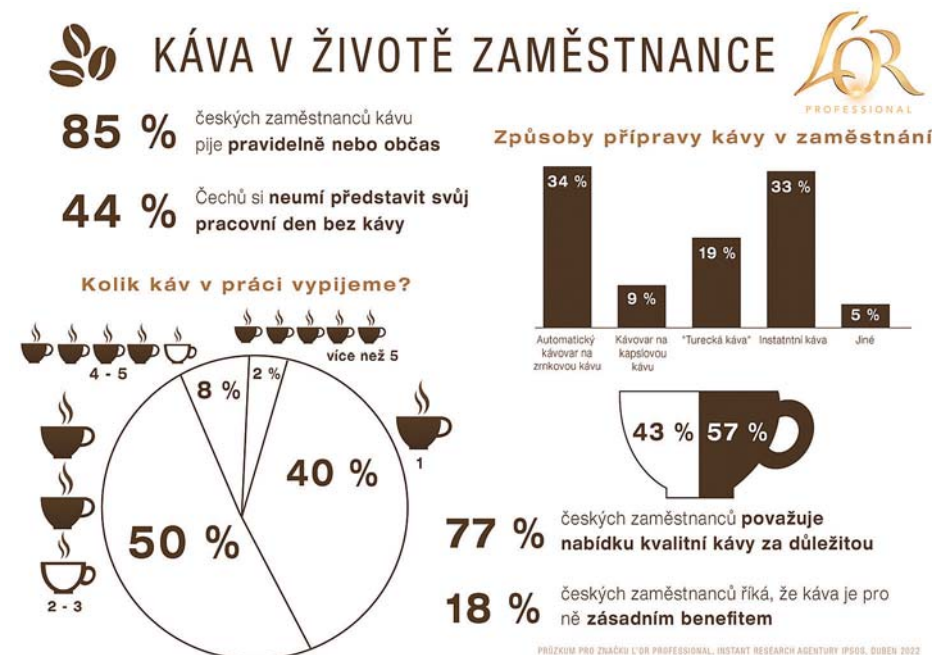
i s okamžiky odpočinku a setkání s kolegy. „Jdeme na kávu“ často znamená „jdeme probrat to či ono“, ať už jde o pracovní záležitosti, nebo témata z osobního života. Káva tak dokáže lidi stmelovat a společnosti jsou si toho čím dál více vědomy.

Dáváme důraz na správnou úpravu a kvalitu kávy, nebo jsme zůstali u osvědčeného „turka“?

Češi obecně čím dál více vnímají kvalitu kávy a není jim lhostejné, jakou kávu pijí. Není výjimkou, že čeští zaměstnanci požadují kávu na úrovni té z kavárny i na svých pracovištích. V průzkumu jsme zjišťovali, jaké možnosti přípravy kávy čeští zaměstnavatelé nabízejí. Na 34 % zaměstnanců má v práci automatický kávovar na zrnkovou kávu. Srovnatelný počet lidí

Češi a firemní kafe

Káva je celosvětově nejoblíbenějším nápojem, denně se jí vypije kolem dvou miliard šálků. Velké oblíbenosti se těší i u nás, bez kávy by nedokázalo žít šest z deseti Čechů. Jedním z míst, kde si kávu dopřáváme nejčastěji, je naše zaměstnání. Během pracovního dne vypijeme nejčastěji dva až tři šálky. Průzkum pro značku L'OR Professional ukázal, že se káva stává i významným zaměstnaneckým benefitem a faktorem, který může přispět k motivování zaměstnance, a tedy ke snížení rizika jeho odchodu k jinému zaměstnavateli.



Zdravá domácí kancelář má svá pravidla



Michal Hotmar

Donutila i vás současná situace proměnit jídelní stůl nebo kuchyňský ostrůvek na kancelářský stůl? Nebo hůř, krčíte se u konferenčního stolu či v posteli s notebookem opřeným o polštář? Pokud ano, možná jste již zaznamenali nepříjemnou bolest krku, ramen nebo dolní části zad, která je způsobena špatným držením těla nebo dlouhým sezením u počítače bez pohybu. Proto jsme pro vás připravili pár tipů a rad, které vám mohou pomoci při zařizování domácích pracoven. Jak tedy předejít zdravotním rizikům spojeným s prací z domova? Odpovídá Michal Hotmar ze společnosti RIM CZ:

Na co bychom rozhodně neměli zapomínat, když chceme pracovat z domova?

Základem je správně vybavené pracovní místo. To dokáže těmto problémům předcházet a také ergonomie, což je věda, která se zabývá přizpůsobením nástrojů a prostředí tak, aby byly vhodné pro tělesnou stavbu člověka. V kanceláři, a to i v té „domácí“, by proto mělo ergonomii podléhat veškeré vybavení.

Jak by měl vypadat stůl?

Obvykle jsou stoly hluboké 80 cm od přední strany k zadní. To poskytuje dostatek prostoru pro věci, jako je monitor, klávesnice a myš. V domácím prostředí se můžete spokojit s menší hloubkou, ale doporučujeme minimálně 60 cm. Myslete na to, že vzdálenost obrazovky od

obličej by měla být od 50 do 70 cm, a hloubku pracovní desky se tak tomu snažte přizpůsobit.

Když nás bolí záda a krk, znamená to, že jsme zvolili špatnou pracovní polohu?

Aby nedošlo k trvalým problémům s bolestmi krku, ramen a zad, měla by být hlava kolmo ke krku. V této poloze by mělo být méně pravděpodobné, že budete mít do budoucna závažnější zdravotní potíže. Pokud pracujete s notebookem na kuchyňském stole, bude pro vás nejspíše obrazovka příliš nízká. To zapříčiní, že se budete krčit a zcela určitě se nevyhnete bolestem krční páteře. Po krátkou dobu je to pravděpodobně neškodné. Pokud se však do klasické kanceláře v dohledné době vrátíte, nebudete, zvažte montáž notebooku na stojan a použití externí klávesnice a myši. Pokud máte monitor, můžete využít například knihy tak, abyste ho zvedli do pohodlné úrovně očí, která udržuje hlavu a krk v neutrální poloze.

A když se začnou ozývat klouby a vazy?

Abyste předešli zánětům karpálních tunelů nebo poruchám oběhového systému, zvažte podpěrky pro klouby. Pro správné uchopení myši vyzkoušejte například gelovou podložku, pro nohy zase slouží ergonomická opěrka chodidel, která zajistí správný úhel kolen. Ať už sedíte, nebo stojíte, preferovaná poloha vašich paží by měla být 90°. To znamená, že vaše ramena musí být dole v klidové poloze a lokty by měly být ohnuté, přičemž zápěstí by měla zůstat neutrální.

Pokud jde o myš, zkuste si pořídit ergonomickou myš oproti té tradiční. Běžná počítačová myš nutí vaše zápěstí ke kroucení, což může vyústit až k problémům s karpálními tunely nebo způsobovat celkové bolesti zápěstí. Ergonomická myš umožňuje zápěstí udržovat v neutrální poloze, téměř jako byste někomu podávali ruku. Je také dobré čas od času pohnout podložkou pod myši, a vytvořit si tak trochu rozmanitější polohy. Opět se zaměřte na omezení opakovaných pohybů, abyste předešli zraněním.



5 základů ergonomické kanceláře

1. Výška stolu – optimální výška desky by se měla pohybovat od 72 do 78 cm, výšku vždy volte tak, aby lokty svíraly pravý úhel a deska stolu netlačila do předloktí.
2. Hloubka desky stolu – na stole by mělo být dostatek místa pro monitor i klávesnici. Myslete na to, že vzdálenost obrazovky od obličeje by měla být od 50 do 70 cm, a hloubku pracovní desky tomu přizpůsobte. Její rozměr by se měl pohybovat od 80 do 100 cm.
3. Monitor – abyste se nehrbili a k počítači se nemuseli sklánět, horní okraj obrazovky byste měli mít ve výšce očí.
4. Poloha kloubů – abyste předešli zánětům karpálních tunelů nebo poruchám oběhového systému, zvažte podpěrky pro klouby. Pro správné uchopení myši bude stačit gelová podložka, pro nohy zase slouží ergonomická opěrka chodidel, která zajistí správný úhel kolen.
5. Plně nastavitelná židle – alfou i omegou ergonomické kanceláře je správně vybraná židle. Měla by umožňovat dynamické sezení, přizpůsobit se pohybům těla a podepřít páteř na správných místech.

Myslíte, že stačí doma sedět na kuchyňské židli, nebo je lépe pořídit si například manažerské křeslo?

Každý jsme jiný a žádný člověk nemá úplně stejnou postavu a velikost. Židle, která je pro jednoho člověka pohodlná, může být pro jiného naopak nepohodlná. Doporučuji kancelářskou židli, která se přizpůsobí našim tělesným tvarům, protože je více nastavitelná. Dnes najdete v nabídce špičkové kancelářské židle plně nastavitelné a lze je upravit tak, aby vyhovovaly prakticky každému tvaru a velikosti těla. Mezi typické prvky moderních kancelářských židlí patří vícenásobně nastavitelné područky, plně nastavitelné bederní opěrky, úhel sedáku a opěradla, hloubka sedáku a konečně opěrka hlavy nebo krku.

Skutečně výběr speciální židle pokládáte za důležitý?

V běžném pracovním dni člověk prosedí až 15 hodin. Sedíme u jídla, v práci, v autě, v kavárně, v kině i doma na gauči. Myslete na to, až budete vybavovat svou domácí kancelář. V extrémních případech vedou sedavá zaměstnání k vyhrzlým ploténkám, degenerativním změnám páteře, chronickým bolestem krční páteře nebo problémům se zažívacím traktem. Bolest zad se stává běžnou součástí lidských životů, řada z nás si zvykla na to, že tu s námi je každý den. Není to ale nutné. Správně vybavené pracovní místo dokáže těmto problémům předcházet využitím ergonomie.

připravil Pavel Kačer



VEKRA®

OKNA | DVEŘE

**MODERNÍ DESIGN
ODOLNÁ KONSTRUKCE
SPOLEHLIVÁ MONTÁŽ**

**PLASTOVÁ, DŘEVĚNÁ,
HLINÍKOVÁ, DŘEVOHLINÍKOVÁ
OKNA A VCHODOVÉ DVEŘE**

POSUVNÉ SYSTÉMY

INTERIÉROVÉ DVEŘE

STÍNĚNÍ

**NAJDEME
ŘEŠENÍ
I PRO VÁS**

**11 UNIKÁTNÍCH
SHOWROOMŮ V ČR:**

Praha 2x, Plzeň, Cheb, České Budějovice, Ústí n. L.,
Liberec, Hradec Králové, Brno, Olomouc, Ostrava



VEKRA VYDRŽÍ VÍC
tel.: 800 777 666
www.vekra.cz



Nějak bylo, nějak bude

Mluvil jsem v poslední době s řadou podnikatelů. Shodují se na tom, že nějak bylo, nějak bude. Ve vzduchu přesto koluje jediná otázka: Co lze, a spíš co nelze očekávat? Jak predikovat vývoj cen, dostatek energií a materiálů? Podle čeho plánovat, uzavírat kontrakty? Podle jakých pravidel investovat, nebo naopak šetřit? Přicházejí i otázky ve smyslu nač to všechno, proč se snažit, když může rázem skončit civilizace? A jestli si čas neužít jinak než usilovným konáním. Prostě doba je taková a myšlenky většiny z nás se houpou jak cirkusové atrakce. Jenže člověku je vlastní dělnost a tu ani prašivá nejistota přece nemůže proměnit v čekání na konec světa. Je dobře, že to jinak neumíme.

Eva Brixí, šéfredaktorka

čtete s námi

Nový web pomůže vybrat nejušpurnější domácí spotřebiče

Nový web pomůže s výběrem elektrických spotřebičů podle jejich spotřeby elektrické energie. Služba je zdarma a funguje na stránkách tool.label2020.eu/cz. Nástroj vychází z nové celoevropské databáze pro výrobky s energetickým štítkem. Internetová aplikace umožňuje po nasazení QR kódu z energetického štítku porovnávat informace o výrobku přímo v mobilu, případně lze zadat název modelu i přímo na stránkách aplikace. Label 2020 Ověř a ušetři porovnává náklady na elektrinu různých výrobků po celou dobu životnosti výrobku. Pokud se k tomu připočte pořizovací cena, je možné porovnat celkové náklady různých spotřebičů. Údaje o spotřebičích pocházejí striktně z dat, které o nich poskytují na energetickém štítku jejich výrobci. „Rychle se tak ukáže, které údajně výhodné výrobky mohou být z dlouhodobého hlediska dokonce dražší. Pomocí Ověř a ušetři lze velmi rychle určit nejušpurnější výrobky, které jsou v současné době k dispozici. Kromě toho je ke každému modelu výrobku k dispozici celá řada dalších informací,“ vysvětlil Juraj Krivošík ze společnosti SEVEN. Energeticky účinné spotřebiče pomáhají udržet výdaje pod kontrolou. Porovnávat náklady lze tímto nástrojem v současnosti u chladniček a mrazniček, myček nádobí, praček, televizorů, světlidel nebo vinoték. (tz)

partneři www.freshtime.cz



www.uzeninybeta.cz



www.aquapalacehotel.cz

Prosperita Fresh Time

vychází jako příloha časopisu Prosperita, ročník 11, červen 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



Distribuce: 5 P Agency, spol. s r. o.

Placené textové materiály jsou označené grafickým symbolem

www.freshtime.cz

Internetový marketing: Media Know, www.mediaknow.net

Cestovní ruch nabírá na síle, zájem o hotely stoupá

Po pandemii koronaviru lidé začali více cestovat. Podle tabulek na tourdata.cz, které vycházejí z květnových dat Českého statistického úřadu, přijelo do tuzemských hotelů v prvním čtvrtletí letošního roku 2,8 miliónu hostů. Loni šlo pouze o zhruba 280 000.

Převažovali rezidenti, bylo jich na dva milióny. Ze zahraničí Českou republiku nejčastěji navštěvovali lidé ze sousedních zemí.

Nejvíce do České republiky v prvním čtvrtletí roku 2022 jezdili hosté z Německa (234 000), následovalo Slovensko (98 000) a Polsko (79 000). Některé regiony zaznamenaly silnější domácí cestovní ruch.

Týká se to například Prahy. Letos v 1. čtvrtletí zaznamenala víc než 267 000 ubytovaných rezidentů, vyšší hodnota, vezmeme-li posledních deset let, byla pouze v roce 2019, kdy šlo zhruba o 277 000 těchto hostů. „Pozitivní zprávou je velký zájem domácích turistů o dovolenou v Česku. Ve srovnání s prvním kvartálem před pandemií jde pouze o 3% pokles,“ řekl ředitel České centrály cestovního ruchu – CzechTourism Jan Herget a dodal: „Obrovský pokles je u zahraničních hostů, kde chybí zejména turisté z Asie a Ruska. Je tak naprosto jasné, že musíme dát co nejvíce vědět světu, že je Česká republika na turisty připravena.“

Jen do hlavního města Prahy přijelo za první tři měsíce letošního roku ve srovnání s předcovidovým rokem 2019 o 60 % méně zahraničních hostů. Podobné to bylo v Karlovarském kraji, který zaznamenal v letech 2019–2022 úbytek zahraničních hostů o 49 %.

„Se změnou by měla pomoci nejen zahraniční kampaň s podtitulem Přijďte zažít tradiční i nové. Spustili jsme ji ve 14 zemích světa,“ sdělil Jan Herget a dodal: „Roli hrají také přímá letecká spojení, na kterých dlouhodobě pracujeme s Letištěm Praha. Věříme, že i díky těmto aktivitám dojde v brzké době k nárůstu příjezdů do České republiky ze sousedních a blízkých zemí, v regionech pak hotely budou ještě víc využívat rezidenti.“



foto archiv Regata Čechy

Negativní dopad na cestovní ruch, včetně příjezdů do České republiky, má válka na Ukrajině. V tuzemských hotelích letos v prvním čtvrtletí bydlelo přibližně 8700 hostů z Ruska, celkem v těchto hromadných ubytovacích zařízeních v ČR v daném období pobývalo více než 887 000 nerezidentů. Před covidem v roce 2019 bylo ruských návštěvníků hotelů téměř 130 000 z celkových více než dvou miliónů nerezidentů. Čísla, co se týče hostů z Ukrajiny, se tolik neměnila, letos jich bylo zhruba 47 000, v roce 2019 šlo o necelých 50 000. Domácí hosté v letošním prvním čtvrtletí nejvíc navštívili Královéhradecký kraj (282 000), hlavní město Prahu (267 000) a kraj Liberecký (203 000). Na Liberecku jsou dokonce domácí příjezdy nejvyšší od roku 2012. Podobná situace byla v Královéhradeckém kraji. Zahraniční hosté v lednu, únoru a březnu 2022 nejvíc navštěvovali hlavní město Prahu (492 000), Karlovarský kraj (76 000) a Královéhradecký kraj (63 000). (tz)



Léto na dovolené u Máchova jezera

Jedna z nejznámějších vodních ploch republiky ožívá nejen během letních dnů. Na dovolenou sem míří desítky tisíc turistů z Česka i ze zahraničí. Touží vypnout a relaxovat. Chtějí si vyzkoušet všechno, co se jim zde nabízí. Atraktivní vodní hrátky, bezpečné koupání, vyhlídkové plavby, pravidelnou lodní dopravu i rybaření. O lodní dopravu se zde stará společnost Regata Máchovo jezero, a.s. A jaký bude rok 2022?

Máchovo jezero se může pochlubit tím, že se v posledních osmi letech kvalita vody drží na dobré úrovni. Pravidelně ji zde sleduje povodí Ohře a Krajská hygienická stanice. Monitorována je hlavní pláž v Doksech a dále pláže ve Starých Splavech, na Borném, Klůčeku a u hotelu Port. „Během celé sezóny kvalita vody osciluje obvykle mezi stupni 1 až 2, je tedy vhodná ke koupání. V závislosti na podmínkách, teplotě, množství srážek a přirozených biologických faktorech se zřídka kdy vyšplhá na číslo 3. Za posledních pět let se nestalo, že by naměřený počet sledovaných mikroorganismů překročil hranici 50 000 jednotek na litr (limit je 100 000), a tudíž nebyl vydán zákaz koupání. Nyní v květnu je však na stupni číslo 1, a tak koupání nic nebrání, jen teploty by mohly být příznivější,“ uvádí Vladimír Reichert, předseda představenstva a ředitel společnosti Regata Máchovo jezero, a.s.

I letos si mohou návštěvníci vyzkoušet pravidelnou lodní dopravu

Aby se lidé z jedné strany jezera dostali na druhou, můžou mimo procházky nebo vyjížďky na kole zvolit lodní dopravu. Během prázdnin lze pro přepravu využít pravidelné spoje lodí Hynek, již Regata Máchovo jezero zajišťuje dopravní obsluhu. Denně vyjíždí celkem šest linek, každá má osm pravidelných zastávek: Doksy, Klůček, Břežňák, Borný, Šroubený,

Staré Splavy, Staré Splavy – Pláž, Hotel Port. Tři linky míří v uvedeném směru a tři v opačném, vždy však začínají a končí v přístavišti v Doksech. Časy odjezdů jsou uvedeny v jízdním řádu a také na každé ze zastávek. „Hynek disponuje dostatečnou přepravní kapacitou 70 míst, dostane se na každého. Jízdenku není nutné si předem rezervovat, cestující ji koupí při nástupu na loď přímo u kapitána. Vzhledem k nárůstu nákladů jsme museli přistoupit k úpravě cen jízdného. V letošním roce se s námi dospělí cestující svezou za tarify na zastávku o 5 Kč vyššími, tedy za 25 Kč. V případě mládeže od 4 do 15 let zůstává cena na 15 Kč jako loni. Menší děti pak s námi plují zdarma,“ komentuje Vladimír Reichert.

Vyhlídkové plavby pro velké i malé romantiky

Vyhledávanou atrakcí jsou vyhlídkové plavby, které nabízejí unikátní příležitost poznat zdejší krajinu z paluby výletní lodi. V hlavní sezóně, od července do srpna, se pořádají každý den. Oproti loňsku však z Doks vyplouvají vyhlídkové lodě čtyřikrát denně, což znamená o jednu jízdu navíc, a to v časech 11.00, 13.00, 14.30 a 16.30. Z přístaviště ve Starých Splavech vyplouvá loď jednou za den v 15.00. Délka plavby činí přibližně 35 minut a zabaví dospělé i zvědavé děti.

I v letošním roce se mohou všichni romantici těšit na podvečerní plavby s živou hudbou při západu slunce. Poslední paprsky kmitající na hladině vytváří úžasnou podívanou. Čas odjezdu z přístaviště se přizpůsobuje tomu, jak se dny polehoučku začínají zkracovat. „Vyplováme ještě před tím, než se sluníčko začne sklánět k západu, pokud by si někdo nebyl jist, aktuální údaje mu rádi sdělíme nebo je najde na našem webu,“ informuje Vladimír Reichert. Podvečerní plavby bude zajišťovat loď Máj, největší plavidlo flotily Regata Máchovo jezero. Okružní jízda potrvá přibližně 45 minut. A ve které dny

bude možné si takovou plavbu vychutnat? Během prázdnin si ji mohou lidé do svého itineráře naplánovat na úterý, čtvrtek nebo sobotu. „Palubní lístek lze zakoupit přímo u kapitána. Pro dospělé cena činí 220 Kč, pro děti od 4 do 15 let a seniory nad 70 let pak 90 Kč. V letošním roce se cena jízdného zvedla v průměru o 25 Kč na osobu, respektive o 30 Kč pro dospělé a pro děti ve věku od 4 do 15 let a seniory o 20 Kč. Nejmenší námořníci cestují zdarma,“ upřesňuje Vladimír Reichert.

Sedmý rok sportovně rekreačního rybolovu

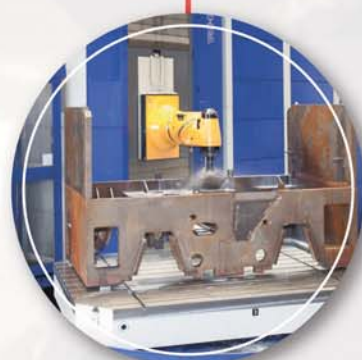
Jestli patří něco k vyhledávaným zpestřením pobytu u Máchova jezera, je to sportovně rekreační rybolov, jehož tradice byla obnovena před sedmi lety. Vodní plocha o rozloze 296 ha je lemována několika rybářskými úseky. Možný je lov ze břehu. V sezóně dravců od 1. září pak také z loďek přímo na jezeře.

Oblíbené stanoviště pro milovníky kempování

Autokemp Klůček, který vlastní Regata Máchovo jezero, je už mezi milovníky kempování léta oblíbený. Ubytovat se zde lidé mohou v příjemných vytápěných chatkách, nebo mohou využít prostory pro stany a karavany. „Klůček je ideální zázemí pro všechny, kteří na dovolenou vyráží obytnou dodávkou nebo karavanem. V současnosti je tento typ trávení dovolené na vzestupu a my cestovatelům rádi vycházíme vstříc,“ říká Vladimír Reichert. Autokemp poskytuje vynikající zázemí také všem nadšeným rybářům, kteří za svým oblíbeným koníčkem cestují i z větších vzdáleností. Pro jeho návštěvníky je přímo vyhrazen jeden ze šesti zdejších rybářských úseků. Povolenky k rybolovu s denní, víkendovou, týdenní nebo roční platností lze zakoupit přímo v recepci autokempu. (tz)

www.regatamachovojezero.cz

Jízdní řád pravidelné přepravy: www.regatamachovojezero.cz/pravidelna-preprava



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