září 2023

fresh® TIME

PROSPERITA

Osobnosti tohoto vydání:

Hana Eckert
David Rejhon
Vladimír Zubričan
Jiří Kopáček
Petr Klíma
Tomáš Hudera

Hana Eckert

Optimizmus musí být opodstatněný

rozhovor na stranách 2–3

Optimizmus musí být opodstatněný

Brněnská společnost CLARKSON CZ s.r.o. je už takřka 30 let stálicí na našem trhu. Stala se obchodním partnerem řady firem českých i zahraničních, ať už strojírenských, automobilových, leteckých, pohybuje se v energetice i zbrojním průmyslu. Dodává vysoce kvalitní obráběcí nástroje a nářadí od renomovaných firem z celého světa. Pro většinu odběratelů je letitým parťákem s vynikajícími referencemi. Zakladatelka Hana Eckert se stala podnikatelkou, které si lidi v branži váží. Pro její odvahu dostat se kdysi dávno na roveň kolegům v ryze mužských oborech, s úmyslem dokázat tolik, co oni. Její vůle, píle i nadšení daly vzniknout značce, která zní. Splnit sen se jí podařilo. Stejně tak jako získat zákazníky slovem, které platí. Hanu Eckert jsem poznala před lety na vyhodnocení známé soutěže Ocenění českých podnikatelek, tehdy se ocitla na jednom z předních míst. Zaujal mne její příběh plný houževnatosti. Příběh o tom, kolik toho chtěla a musela zvládnout, aby porozuměla technickým oborům i vztahům v tomto odvětví, aby se zkrátka naučila, jak to ve světě čísel, tabulek, výpočtů a převratných novinek v kombinaci s fungující osvědčenou klasikou chodí. A že není vůbec jednoduché se mezi špičkami prosadit natolik, aby její firmu brali šéfové vážně, aby od ní nakupovali s důvěrou a věděli, že na CLARKSON CZ je spolehnutí. Ale podařilo se:

Hana Eckert

Roste zájem o váš sortiment? Je stále větší poptávka, anebo odběratelé šetří více než v minulosti a kupují až tehdy, je-li to bezpodmínečně nutné?

Současná ekonomická situace nutí všechny společnosti, a tedy i naše zákazníky, k úsporám, které mají absorbovat drasticky zvýšené náklady na suroviny a energie. Největší potenciál úspor ale nespočívá například v nákupu nebo používání superlevných nástrojů, ale spíše v úspoře výrobních časů. A to námi distribuovanými výrobky dokážeme. V tom je naše silná stránka, kterou již prokazujeme hodně dlouho. Díky svým letitým zkušenostem s používáním nejmodernějších nástrojových systémů jsme schopni poskytnout zákazníkovi technickou podporu, která mu umožní vyrábět hospodárněji, a upevnit tak jeho pozici na trhu. Všimli jsme si, že se na nás stále častěji obracejí různé společnosti právě v okamžiku, když přijde řeč na to, jak mohou produkci zlevnit, zvýšit produktivitu, být efektivnější. Na otázku lze odpovědět tedy tak, že firmy jsou v dnešní době při svých nákupech uvědomělejší, rozvážnější a sofistikovanější než v minulosti. Avšak úspory ve všech oblastech jsou v současné době trendem ve většině firem, včetně našich odběratelů, kteří se snaží minimalizovat své zásoby a vyžadují dodávky zboží v co nejkratším termínu. Je to logické a naše společnost se tomu snaží přizpůsobit a vycházet požadavkům pružně vstříc.

Spolupracujete s firmami, které dnes o zakázky nemají nouzi, jde třeba o energetiku nebo zbrojní průmysl. Jaký mají tito odběratelé apetit kupovat, investovat?

Svým sortimentem pokrýváme většinu odvětví strojírenství, nejen energetiku a zbrojní průmysl, i když tyto dvě zmiňované oblasti momentálně nouzi o zakázky skutečně nemají. Máme také velké zákazníky v oboru automobilového, leteckého průmyslu, těžkého strojírenství, ale i v menších výrobních oborech. Pochopitelně některé z těchto oblastí buď momentálně stagnují, nebo jsou v útlumu. Příčinou jsou následky covidových let, ale také probíhající válka na Ukrajině. S tím souvisejí problémy s nedostatkem materiálů pro výrobu, s jeho tokem, s dodávkami specifických dílů pro určité výrobky apod. Určitě situaci nenahrála ani energetická krize, kterou bohužel, ve srovnání s okolními státy EU, nepomohl uspokojivě řešit přijetím řádných opatřeních ani náš stát. Nicméně po útlumu v posledních třech letech vidíme ve většině firem zvýšenou

investiční aktivitu, které velmi napomáhají evropské dotace.

Nepřemýšleli jste, že byste začali nabízet i repasovaná zařízení? Jde to vůbec ve vašem oboru?

Vzhledem k tomu, že jsme především prodejci obráběcích nástrojů a upínacích systémů, nelze až tak hovořit o repasi zařízení. V určitém slova smyslu jsme schopni „repasovat“ použité obráběcí nástroje ve formě jejich přeostření, znovunapovlakování apod. To je samozřejmě nedílnou součástí komplexní nabídky a servisu poskytovaného našim zákazníkům.

Co je dnes rozhodující pro dobrý kontrakt? Vynikající kvalitativní parametry obráběcích nástrojů a nářadí, nebo letitý vstřícný obchodní vztah?

Sebelepší obchodní vztahy nejsou nic platné, pokud bychom nenabízeli vysoce kvalitní produkty za velmi dobrou cenu.

Jste známá tím, že máte ráda disciplínu, přesnost, pořádek. Co tedy vyžadujete od svých zaměstnanců, abyste udrželi výborné reference?

K té disciplíně, přesnosti a pořádku bych přidala ještě loajalitu k firmě a týmového ducha. Nesedí mi, když se zabýváme malichernostmi místo pořádné práce, mám ráda výsledky.

A hledáte další lidi do týmu? Nezdá se vám, že se mladší generaci už moc nechce pracovat, že ji spíše zajímá, kolik bude mít volného času, kolik peněz přibyde na účtu, jaké benefity zaměstnavatel poskytuje?

Ono všechno souvisí se vším. Pochopitelně před covidem byla většina společností ve strojírenském oboru v expanzi. Chyběli lidé. Zaměstnanci měli silnou pozici a mohli si vyjednávat do určité míry podmínky, ať již pro setrvání ve firmě, nebo při nástupu na nové působiště. A zde skutečně hrály vedle výše mzdy obrovskou roli poskytované benefity – délka dovolené, příspěvek zaměstnavatele na penzijní připojištění, stravenky, příspěvek zaměstnavatele na studium cizích jazyků, služební vozidlo, služební počítač a potom pro mě až absurdní nabízené benefity některých společností ve formě finančních příspěvků na návštěvy fitness, bazénů, pobyty v lázních apod. Nyní se k tomu všemu ještě přidává fenomén dnešní doby, kterým je práce z domova.
Ano, přijde mi, že získat dnes kvalitní zaměstnance není jednoduché a jejich požadavky pro nástup stále rostou. Ale na druhou stranu zastávám názor, že všeho moc škodí. My máme určitou nabídku, kterou, pokud není ochoten adept na místo v naší společnosti akceptovat, tak se naše cesty rozejdou. Zájemce o práci u nás mne musí nejdříve přesvědčit o svých kvalitách a schopnostech, nejen technických, odborných, ale i lidských, a potom se můžeme bavit o dalších výhodách a nadstandardech. Samozřejmě, že s rostoucím objemem práce potřebujeme tým rozšiřovat, ale není to věc, kterou lze udělat mrknutím oka. Velmi pečlivě si vybíráme. Ale i tak, pokud někoho přijmeme, a nový zaměstnanec mě během určité doby nepřesvědčí o svém přínosu pro firmu, bez váhání s ním rozvážu pracovní smlouvu.

foto AdobeStock

Co si myslíte o současných kvalitách lidí pohybujících se ve vašem oboru třeba ve srovnání s dobou minulou, těsně po sametové revoluci?

Rozdíly samozřejmě jsou. Pochopitelně je zde souvislost v používání nesrovnatelných technologií, nástrojů a strojů té doby a dnes. Myslím si, že dříve se naplno ukazovaly praktické zkušenosti a vědomosti lidí ať již v konstrukcích, technologických odděleních, tak především přímo u strojů. Všichni tito odborníci byli na svoji profesi a odváděnou práci náležitě hrdí. Dnes mi přijde, že současný přístup lidí je více povrchní, než býval dříve, i když to není pravidlem. Samozřejmě, že se i dnes potkáváme s těmi, kteří jsou velmi schopní a ochotní pracovat tzv. nad rámec svých povinností, přemýšlejí nad problémy, chtějí je řešit. A s těmi je velká radost pracovat.

Pro někoho může být určitá zkušenost nedůležitou, pro dalšího zase naopak. Prožila jsem si za celou tu dlouhou dobu v oboru dobré i horší časy. Bylo a stále je důležité být optimistou a mít pozitivní přístup, neustále si věřit.

Bude mít současná mládež chuť se prosazovat ve strojírenském oboru?

Ono je to těžké. Vývoj je velmi dynamický, a to ve všech možných sférách života. Takže i kdyby neměla chuť prosadit se přímo ve strojírenství a obrábění, dostane se k nám jinou cestou. V našem oboru se stále častěji hovoří o digitalizaci, robotizaci apod. A to je specializace, kterou dnešní mládež bere a zajímá ji, takže se k našemu zaměření může dostat tak trošku oklikou.

Před pár lety jste přijali dokument týkající se politiky kvality. V čem vám pomáhá?

Od roku 2008 jsme držiteli certifikátu ISO 9001. Pravidelné audity a obhajoby tohoto certifikátu firmě napomáhají při nastavování interních procesů, a to především v obchodní činnosti. Tento certifikát je rovněž nutnou podmínkou pro účast naší firmy ve výběrových řízeních, ale také nám umožňuje být dodavatelem ve velkých strojírenských podnicích, nadnárodních společnostech apod., bez něho by to možné nebylo.

Jakou podnikatelskou a manažerskou zkušenost byste ráda někdy předala svým nástupcům?

To není jednoduché. Pro někoho může být určitá zkušenost nedůležitou, pro dalšího zase naopak. Prožila jsem si za celou tu dlouhou dobu v oboru dobré i horší časy. Bylo a stále je důležité být optimistou a mít pozitivní přístup, neustále si věřit. Samozřejmě optimizmus musí být do určité míry opodstatněný, nemůže být bezbřehý. Je nutné mít dobrý tým, to znamená mít v něm spolehlivé lidi, kteří se nebojí nést odpovědnost za svoji práci. Ráda dávám prostor mladým, kteří jsou schopni přinést oživení, nové znalosti, nové úhly pohledu.
Co se týká manažerských zkušeností, pak je důležité, aby naše činnost vyvolávala absolutní spokojenost zákazníka, a to od samotného majitele přes jednatele, ředitele, technology, programátory až po samotné operátory u strojů. Nestačí, aby byl spokojen jen někdo z nich. Není nad pochvalu od obsluhy stroje, tedy člověka, který s vašimi nástroji přímo pracuje, který je závislý na jejich kvalitě, a který je také schopen tuto kvalitu posoudit. Takováto spokojenost, pochopitelně podmíněná kvalitou dodávaných produktů, ale i vysokou mírou podpory a servisu, kterou pro zákazníka zajišťujeme, se potom vrátí v podobě jeho důvěry a v pokračující spolupráci.
Určitě je nutné ke všemu a všem přistupovat s pokorou, bez předsudků a bez předem stanoveného názoru. Mít vždy čistou a jasnou mysl, a až na základě poznání druhého si vytvořit svůj vlastní názor, a nenechat se ovlivňovat jinými.

ptala se Eva Brixi

Dává mi smysl vařit českou kuchyni

David Rejhon

Nestačila jsem se divit, co všechno David Rejhon, šéfkuchař restaurace The Artisan, která je součástí pražského hotelu Marriott, stihne. A dodnes si kladu otázku, zda má vůbec čas stát v kuchyni, když má být zároveň na farmách, odkud restaurace odebírá zeleninu, ovoce nebo maso, také sedět u počítače a plánovat, čím hosty překvapí, když zrovna chystá velkou firemní sešlost s mimořádnými požadavky na stravování. Mezi tím určitě zkouší nové zeleninové přílohy, saláty či neobvyklé dezerty plné fantazie. Nebo... Těch „nebo" by bylo nekonečno. Vychází mi z toho, co jsem viděla a ochutnala při letošní letní prezentaci pro novináře, že se tento muž jednak nezastaví, jednak se ani nepotřebuje a nechce zastavit. Jeho profesním životem se prolíná čas s pohybem a vášeň vařit. Sestavuje jídelní lístek z toho, co v Čechách vyroste, uzraje, odchová se. Experimentuje s jedlými květy, fermentovanou zeleninou, medem i zbylými kousky chleba. Nic nesmí přijít nazmar a všechno musí chutnat. Českou kuchyni ctí, doplňuje inovacemi, přemýšlí o ní v dalším rozměru a předkládá hostům tak nápaditě, jak jen to jde:

Jste šéfkuchař světoběžník, který v zahraničí získal mnoho zkušeností. Jaká pro vás je tou zásadní? Co jste si ze světa odnesl domů?

Špičkovou gastronomii a suroviny z celého světa jsem měl možnost poprvé poznat v 17 letech ve Švýcarsku. Díky Alexii Falcone, americko-francouzské šéfkuchařce, se kterou jsem několik let pracoval ve francouzské restauraci Circle Line v Praze a později v Syracuse v New Yorku, jsem pronikl do tajů francouzské kuchyně, která je pro mě základem vysoké gastronomie. Několik let jsem strávil v Asii, vařil jsem ve Vietnamu, v Singapuru, Hongkongu či thajském Bangkoku a tamní kultura, pestrost surovin i možnosti jejich zpracování mě nadchly a inspirovaly. Přestože jsem měl možnost toho hodně procestovat, stále jsem Čech a dává mi smysl v lokálním prostředí vařit českou kuchyni z čerstvých, sezónních surovin.

Když jste na začátku léta novinářům vysvětloval svou strategii udržitelnosti, udivilo mne, kolik času věnujete tomu, aby se v restauraci neplýtvalo potravinami, aby se využívaly opravdu od kořene po nať, jak se říká... Dá se to stihnout?

Udržitelnost a šetření zdrojů jsou důležitou součástí mého životního stylu. Dle mého názoru velmi záleží, jak si člověk rozloží práci během dne a jakým způsobem zvládne zkoordinovat svůj tým. Jsou samozřejmě časové úseky, kdy jsme v restauraci plně vytíženi a v takových případech nám se zpracováním organického odpadu účinně pomáhá náš kompostovací stroj. Vyprodukovaný kompost následně dodáváme zpět našim lokálním dodavatelům.

Suroviny odebíráte od osvědčených farmářů v České republice, se všemi se znáte, jste s nimi stále v kontaktu. Dost musíte zvládat organizaci práce, prolíná se určitě se sezónností toho, co kdy zraje, co se kdy sklízí. Jste víc kuchař, nebo manažer?

To je pravda, lokálnost a sezónnost surovin, se kterými pracujeme, je pro mě klíčová. Dlouhodobě spolupracujeme výhradně s lokálními dodavateli a farmáři v okruhu do 200 km od Prahy a jsme pravidelně v kontaktu. Myslím si, že každý šéfkuchař v restauračním provozu musí umět nejen dobře vařit, ale také být dobrým manažerem. Je velice důležité sestavit si fungující tým, mít přehled o cenách surovin, sezóně i o jejich původu a kvalitě. Hlavní bod,

na kterém mnoho restaurací vyhoří, jsou právě finance, respektive schopnost stanovit správnou cenu pokrmu.

Máte rád fermentování zeleniny. Na to využíváte její jinak neupotřebitelné části, což je posléze základ dalších výrobků, jako jsou octy, zálivky, nejrůznější ochucovadla... S čím pracujete nejraději a jaký má tato záliba potenciál?

Já mám nejradši mléčné anaerobní kvašení za pomoci soli. Je to velice jednoduché a účinné. Stačí dodržet dva základní kroky – přidat určité procento soli a stlačit surovinu v nádobě tak, abychom se zbavili přebytečného vzduchu. Tímto způsobem jsme schopni prodloužit životnost potravin, a navíc je jejich konzumace pro naše zdraví velice prospěšná. Je to metoda, kterou používali už i naši předkové.

Také si pečete vlastní chléb, který hostům nabízíte například s horkým hovězím lojem, který vzniká rozpouštěním lojové svíčky... Jak hodnotí hosté takovou inovaci na jídelním lístku a na stole?

Hosté lojovou svíčku s naším domácím chlebem hodnotí skvěle. Máme velké přebytky hovězího loje, a při přemýšlení, jak jej využít, jsme přišli s touto inovací servírování jedlé svíčky a českých škvarků. Ze začátku jsem měl strach, že lidé budou vyžadovat máslo, ale opak se stal pravdou. Vždy mám máslo připravené, ale mám radost, že jak lokální hosty, tak cizince škvarky uchvátí.

Ochutnala jsem u vás pečeného holuba, byl skvělý. Nenastal čas renezance holubího masa? Čím je pro strávníka zajímavé?

Snažím se vracet zapomenuté suroviny zpět na menu a myslím si, že holub je jeden z nich. Jeho maso je na rozdíl od dalších červených mas nejen neobvyklé, ale vlastně také velice zdravé. Holoubata jsou totiž jatečně zralá již ve stáří 25 dní, a za tak krátkou dobu je nestačí napadnout žádný parazit.

V letním menu nabízíte rovněž neobvyklou chlebovou zmrzlinu. Co vás vedlo k tomu, abyste ji začali připravovat?

Vedou nás k tomu pilíře naší restaurace, a to je udržitelnost a soběstačnost. V kuchyni nám každý den zbydou odřezky chleba, tak z nich s naším domácím medem a smetanou vytváříme chlebovou zmrzlinu. Je spousta jídel a nápojů, které lze vytvořit právě z chleba. My jsme cílili na medový komponent, tím pádem jsme zvolili právě chlebovou zmrzlinu.

Na business obědy k vám chodí řada podnikatelů, odehrávají se u vás pracovně společenská setkání při ochutnávání specialit. Co byste doporučil pro září a říjen?

Naše klientela je široká, nechodí k nám zdaleka jen podnikatelé, jak si lidé mohou myslet. Třeba nedělní brunche jsou vysloveně rodinnou záležitostí, večery s živou hudbou zase lákají páry na romantickou večeři. Během podzimu bych určitě doporučil jako předkrm naše domácí rajčata se sýrem z Krasolesí. Říjen je období výlovů, proto je výbornou volbou grilovaný pstruh z Chabrybárny podávaný s dýní či kadeřávkem. Jako skvělou sladkou tečku na konec jednoznačně medovník, který cukráři dělají z našeho domácího medu.

Hotel chová svá včelstva a pěstuje jedlé květy a bylinky na zdobení a dochucení pokrmů. Baví to zaměstnance, zpestřuje jim to směny, anebo to berou jako výmysl šéfů?

Pro kuchaře i pro mě je to zpestření práce. Tímto způsobem má celý tým možnost vyzkoušet si i jiné aktivity. Častokrát si v tom i někteří vypěstují zálibu, popřípadě se i nadále zdokonalují, a to mě právě velice těší.

Máte jako šéfkuchař, pod jehož rukama vznikají malá umělecká díla, ještě nějaké profesní sny? Třeba aby zaměstnanci nikdy nebyli nemocní, aby umělá inteligence uvařila knedlíky sama nebo aby česká klientela dávala ještě větší důraz na zeleninová jídla? Nebo by vám stačily dva měsíce dovolené v kuse?

Přál bych si, aby česká kuchyně nebyla považována za nezdravou. Z toho důvodu se snažím vyzdvihnout opomíjené suroviny, jako jsou například luštěniny, které jsou mimochodem velice zdravé a chutné. Chtěl bych českou gastronomii vybalancovat tak, aby lidé věděli, že sice jsou naše jídla těžká, ale stále jsou připravována z kvalitních surovin.

za odpovědi poděkovala Eva Brixi

Při pohledu na krásnou ženu

Uměleckého skláře Vladimíra Zubričana jsem poznala před několika lety při vyhodnocení soutěže Marketér roku v Praze. Působil velmi osobitě, měl šarm a já v něm seznala duši filozofa. Absolutně jsem ale třeba nedokázala odhadnout, kolik let mu je, netušila jsem, že kdysi vládnul také šicímu stroji, navrhoval oděvy, věnoval se mládeži s tvořivým duchem. Ale vytušila jsem okamžitě, že je tak trochu buřič, provokatér, vynálezce, houževnatý dříč, nebo že tvrdě dokáže obhájit svůj názor. Slíbila jsem mu, že připravím rozhovor, že ho takto uvedu na naše stránky. Sliby chyby. Každý rok to samé. Fakt, už se ozvu... Kaju se, jsem hříšník a slibotechna. Ale jak se říká, všechno má svůj čas. Rozhovor jsme společnými silami připravili až nyní, poté co jsem při letošní slávě Marketéra přísahala, že skutečně zavolám. Když jsme tentokrát po skončení slavnostního aktu v Praze, až byli všichni delfíni (speciální cena, originální skleněný delfín, umělecké dílo) rozdáni, chvíli povídali o životě, zjistila jsem, že má Vladimír Zubričan rád kefír. A že mu letí nápady hlavou až při pohledu na pěknou ženu, to jsem do této chvíle netušila:

Vladimír Zubričan

Jste výtvarník, nebo filozof? Anebo někdo úplně jiný? Co si představit pod pojmenováním umělecký sklář?

Upřímně nevím. Nikdy jsem o sobě neřekl, že jsem umělecký sklář, a filozof asi také ne. I když v každém z nás kousek toho filozofa dřímá. Jsem sklář, který své řemeslo miluje, dělá ho, jak nejlépe umí, a jestli ve mně dřímá kousek umělce, musí spíš posoudit ti druzí.

Kde se vzalo přátelství se sklem, materiálem, z něhož vzniká nový svět?

Bylo to na tzv. první dobrou. Pocházím z Broumovska, kde žádné sklárny ani sklářské tradice nejsou. Prvně jsem uviděl reportáž v televizi o nově otevřené sklárně ve Světlé Nad Sázavou. Chlapi tam nabírali sklovinu a žhavou ji tvarovali. Bylo to úžasné. No a ty záběry mi vlastně změnily život. Věděl jsem, že tohle chci dělat a nic jiného. A vydrželo mi to dodnes. Pokud bych dostal od života šanci a mohl se znova rozhodnout, chtěl bych být znova sklářem.

Léta vytváříte skleněné delfíny pro soutěž Marketér roku. Jsou to překrásné kousky, každý je originál, každý obsahuje průnik do vaší duše i řemeslného umu. Čím si vás tato soutěž získala?

To by bylo opravdu na dlouhé psaní. Prostě jsem v jeden úžasný nádherný den potkal prima lidi, a slovo dalo slovo a k činům již zbýval kousek. No a už je to osm let, co spolupracuji s Českou marketinkovou společností a vytvářím pro ni skleněné ceny ve tvaru a symbolu Modrého delfína. Mám možnost uplatnit vlastní tvůrčí činnost, a to mě prostě baví. I když rok od roku je to náročnější. Stále vymýšlet nové tvary, aby to nebyla nuda.

Vzpomenete si na nejrozsáhlejší zakázku, na níž jste se podílel, kterou jste realizoval?

Zadaný projekt z USA. Žárovky, které by odpovídaly normám USA, a přitom měly specifický tvar a funkci. Pár států – Itálie, Švédsko, Německo – si na tom tzv. vylámalo zuby. Dva nadšenci – starší pán chemik a silikátník v oblasti skla a já. Dva roky zkoušek a omylů a žárovky jsou na světě. V oblasti skla šlo o specifický obal, který musel splňovat přísné normy. Sklo mělo odfiltrovat UV záření a nesmělo byt použito olovo, které se přidává do olovnatých skel. Trošku smutku přinesla zpráva, že tento produkt, který jsme přivedli na svět, se nebude vyrábět v České republice, ale v Číně, a to z důvodů nižších výrobních nákladů. Jde o ESL, nový typ svítidel VU1.

To by bylo opravdu na dlouhé psaní. Prostě jsem v jeden úžasný nádherný den potkal prima lidi, a slovo dalo slovo a k činům již zbýval kousek. No a už je to osm let, co spolupracuji s Českou marketinkovou společností a vytvářím pro ni skleněné ceny ve tvaru a symbolu Modrého delfína. Mám možnost uplatnit vlastní tvůrčí činnost, a to mě prostě baví.

Jak se rodí nápady? Za stolem, ve vaně, na procházce, při večeři s přáteli?

Trošku se stydím. Při pohledu na krásnou ženu. Vždyť i sklo je krásné, vrtkavé a potřebuje vás celého. Vyžaduje věrnost a pokoru. Je trošku sobecké, neodpouští. Ale také dokáže být něžné, křehké. Někdy jen hřeje, jindy vás spálí. V obou případech pak fantazie hraje dominantní úlohu.

Pracuji pro různé firmy zabývající se osvětlovadly, kde ruční práce s ojedinělým designem hrají hlavní a významnou roli. Je to zajímavá a kreativní činnost. Stále něco nového a laťka se posouvá výš a výš.

Na čem nyní pracujete?

Pracuji pro různé firmy zabývající se osvětlovadly, kde ruční práce s ojedinělým designem hrají hlavní a významnou roli. Je to zajímavá a kreativní činnost. Stále něco nového a laťka se posouvá výš a výš.

Kdy jste umělcem, kdy podnikatelem a kdy manažerem?

Myslím, že nejsem ani jedno, nebo vše dohromady. Jsem stále kluk, který si rád hraje. Kterého to baví. Samozřejmě ekonomická stránka tu má také své místo, ale princip zůstane utajen.

Nebojíte se, že někdy dojde surovina na výrobu skla?

Asi tak: že dojde surovina, o to se bát nemusím. Ale že ji nebude mít kdo zpracovat, tak tam ten opravdový strach je. Sklářství není jen o libých tvarech, ale také o opravdové dřině. A dobrý sklář nevznikne za týden ani za rok. Takže nás pomalu ubývá a toto úchvatné řemeslo má na kahánku. Ale kdo ví?

Květiny a vázy, sklenice, misky, poháry, láhve, nádoby. Odedávna patří k sobě stejně jako nápoje a sklo. Vnímá muž kytky jinak než něžná polovina lidstva?

Krásu a vůni vnímáme všichni stejně. Vykouzlí nám úsměv na tváři, prožíváme příjemný pocit. A není rozdíl mezi tím, jestli květinu dostáváme, nebo darujeme.

Vladimír Zubričan s doc. PhDr. Jitkou Vysekalovou, Ph.D., čestnou prezidentkou České marketingové společnosti

Je stále Česká republika obdařena vysokou mírou know-how pro tvořivé zacházení se sklem a smyslem pro jeho umělecké ztvárnění v porovnání s jinými zeměmi?

Na to krátká odpověď. Ano, je.

Má umělecký sklář své profesní sny? Že navrhne nejkrásnější náhrdelník pro svou vyvolenou? Že vyhraje největší zakázku na světě? Že vytvoří designový předmět všedního dne, který budou chtít všichni?

Všichni o něčem sníme. Automechanik a novém motoru do auta. Spisovatel o úžasném románu. Stejně i tak já mám svůj sen. Ale ten neprozradím, už by to nebyl sen a ztratil by své magické kouzlo.

za odpovědi poděkovala Eva Brixi

Mléko k zahnání žízně, příběhy sýrů a...

Životní styl se mění, o zdravém stravování se toho píše víc než dost. Jakou roli hraje mléko? Odborníci znalí věci odpoví jednoznačně. Argumentem může být velká spotřeba mléka i mléčných výrobků u nás, řadíme se na přední příčky v celosvětovém srovnání. Mléko zkrátka na náš stůl patří. Ten, kdo odolává jeho kouzlu, možná po přečtení následujících řádek změní názor. Odpovídal Ing. Jiří Kopáček, CSc., předseda Českomoravského svazu mlékárenského, který toho u nás ví o mléku, sýrech a celém mlékárenském sortimentu tolik, že je to jen těžko k uvěření.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.

Nedávno jsem se dočetla, že pít mléko v horkých dnech je velmi užitečné, protože tělo nejen hydratuje, ale také mu přináší spousty minerálů, které člověk pocením ztrácí. Také je údajně tento způsob zásobení organizmu efektivnější než pití obyčejné vody, anebo spíše je to výhodná alternativa. Co o tom soudíte? Je užitečné dát si sklenku mléka v restauraci při odpoledním jednání třeba místo minerálky? Jenže na jídelním lístku jsem mléko zatím nikde neviděla.

Toto je velmi příhodná otázka a je vhodné se nad ní zamyslet. Předně je dobré si uvědomit, že hlavní součástí mléka je voda, které je v něm obsaženo 87–87,5 %. V ní jsou pak rozpuštěné významné nutrienty souhrnně označované jako sušina mléka, kterou tvoří mléčný tuk (okolo 4 %), mléčné bílkoviny (okolo 3,4 %), mléčný cukr laktóza (přibližně 4,9 %), ale také mikroživiny v podobě minerálních látek a vitamínů. Všechny zmíněné makro – i mikroživiny jsou právě tolik cennými a nepostradatelnými složkami v naší výživě, nicméně právě ten vysoký obsah vody příznivě přispívá ke zdravému hospodaření s vodou v lidském organizmu. Takže pokud budeme žízniví, rozhodně nám k zahnání žízně přispěje mléko či rozličné mléčné nápoje.
V mléce je obsaženo pozoruhodné množství minerálů, ze kterých bych v každém případě vyzdvihl vápník a fosfor, ale také třeba i hořčík, který lidé pocením ztrácejí. Mléko je vlastně zdrojem všech potřebných minerálních látek (s výjimkou železa), kdy je jejich využitelnost značně vysoká. Zcela mimořádné a prakticky nezastupitelné postavení při tom má vápník, kterého je mléko nejdůležitějším zdrojem.
A jak správně uvádíte, je skutečně škoda, že se v našich restauracích běžně mléko a mléčné nápoje nenabízejí. Já si vzpomínám na své dlouholeté pracovní působení v Nizozemí, kde je toto zcela běžné stále. Když jdete v poledne na oběd, kdykoliv a kdekoliv si můžete objednat mléko či podmáslí, a klidně i k vepřovému steaku, jakkoliv se to zdá podivné. A také když se sám pohybuji po rakouských či německých horách, běžně si v restauracích na horských boudách poroučím k jídlu mléko či mléčné nápoje a nikoho to nepřekvapuje. Je to tu prostě běžné. A ve Švýcarsku navíc k tomu dostanete i syrovátkový nápoj Rivella, která naprosto bezpečně osvěží a zaručeně zažene žízeň.

A jak je to se zakysanými mléčnými nápoji, třeba kefírem či acidofilním mlékem? Ty podle některých názorů ochlazují, takže v parnech pro nás mohou být velmi užitečné...

Naprosto správně. Fermentované mléčné nápoje jsou nejenom zdravé a výživově hodnotné, ale navíc také velice lahodné. Podávání zakysaných nápojů má však jednu podmínku. Aby vás skutečně osvěžily a vy si na nich pochutnali, musejí být podávány opravdu dobře vychlazené. Ostatně jak jinak, jsou to mléčné výrobky.

Je jich na našem trhu už velká nabídka, zejména těch ochucených. Opravdu spotřebitelům tolik šmakují? Čím jsou ve stravování užitečné?

Mlékárenský průmysl nabízí velmi pestrý sortiment, ať už přírodních, nebo ochucených – podmáslí, acidofilní a kefírová mléka, zákysy, kyšky, jogurtové nápoje, jogurtová a jinak zakysaná smoothies. A mezi ochucenými to jsou výrobky nejenom nasladko, ale i naslano. Zkusili jste například někdy ayran, nápoj vyrobený z jogurtu a vody, velmi oblíbený například v Turecku a v mnoha dalších oblastech Blízkého východu? Tento nápoj je stejně jako ostatní zakysané mléčné výrobky skvělým

V mléce je obsaženo pozoruhodné množství minerálů, ze kterých bych v každém případě vyzdvihl vápník a fosfor, ale také třeba i hořčík, který lidé pocením ztrácejí. Mléko je vlastně zdrojem všech potřebných minerálních látek (s výjimkou železa), kdy je jejich využitelnost značně vysoká.

zdrojem minerálů a bílkovin, napomáhá obnovovat střevní mikroflóru, a je tak vlastně přírodním probiotikem. Do ayranu se často přidává sůl nebo také lístky nasekané máty, a často může být místo vody použita i okurková šťáva.

V červnu se v Praze odehrál další ročník Oslavy mléka, do soutěže o Mlékárenský výrobek roku 2023 se přihlásili renomovaní producenti, zazářily novinky. O čem vypovídají letošní výsledky?

Nejdřív bych uvedl, že letošní soutěž o Mlékárenské výrobky roku byla v pořadí již dvacátá, a že jsme tedy slavili malé kulaté jubileum. Soutěže se letos účastnilo 20 tuzemských výrobců (celkem jich máme okolo 30), kteří do hodnocení přihlásili celkem 52 výrobků, které jsme rozdělili do deseti soutěžních kategorií. Hodnocení za účasti 16 nezávislých porotců proběhlo již 24. dubna na Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha. Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků dle platné potravinové legislativy. U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.
Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl letos opět v kategoriích jogurtů a tvarohových krémů, výrobci přihlásili také vysoký počet sýrů, které byly rozděleny do celkem pěti kategorií. Za nový trend je letos možné označit speciálně ochucené sýry (například s rozmarýnem, černuchou, s papričkami jalapeño), ale také výrobky určené pro náročné spotřebitele a gurmány, nebo naopak konvenientní výrobky pro „pohodlné“ spotřebitele, kterými jsou například sýry k tepelné úpravě. Pokračujícím trendem výrobců zůstávají i nadále reformulace, tedy takové úpravy složení výrobků, které odrážejí současné požadavky zdravé výživy, např. snižování obsahu cukru, soli, přídatných látek či obohacování jinou výživově hodnotnou komponentou.
A které výrobky v soutěži nejlépe obstály? V soutěži o Novinku roku soutěžilo celkem 24 výrobků, ze kterých toto ocenění dostalo celkem devět nových nebo inovovaných výrobků. Absolutním vítězem v letošní soutěži se stal tradiční sýr Sýr na pánev s uzeným sýrem ze společnosti MADETA a.s., kterému porotci přidělili 97,3 bodu z celkových sta možných. Absolutní novinkou roku se stal Sýr na vidličku z Mlékárny Polná spol. s r.o. Hlavní cenu médií získal Selský sýr s probiotiky ze společnosti Moravia Lacto a.s.

Tak jak je vidět, inovacím nebude nikdy konec, ale je stále náročnější přinést na trh něco opravdu odlišného od toho, co již existuje. Výrobci tvrdí, že je zákazník poměrně konzervativní a že rád kupuje to, nač je zvyklý. U novinek je opatrnější, přesto je asi hledá...

I toto jste vystihla opravdu přesně a z výsledků letošní soutěže o Mlékárenské výrobky roku to je také patrné. Na jedné straně vyhrávají osvědčené tradiční výrobky, na druhé straně se mezi ně protlačí i některá úplná novinka, která sice spotřebitele překvapí, potěší, ale za rok nemusí už na trhu vůbec být, protože se jí zákazník přejí, okouká se a zase se na jejím místě objeví něco jiného. I pro toto našli výrobci dobré řešení: u řady příchuťových výrobků vyrábějí jen krátkodobé limitované edice nebo sezónní výrobky. V létě to bude například limetka, pomeranč, lesní jahoda a jiné, v zimě zase perníkové koření, pečené jablko, zázvor... A ty příchutě se opět vrátí, až nějaký čas či sezóna uplyne, nebo se navrátí.
Přijít na dnešní trh s něčím skutečně úplně novým je vlastně téměř nemožné, protože objeveno bylo asi už vše, co se dalo objevit. Ještě je tu ale jedna forma nových výrobků, kterou určují výživové trendy a zdravotní či výživová doporučení. Touto cestou jsou reformulace výrobků, tedy takové úpravy receptur, kde se snižuje například obsah soli, přidaného cukru, přítomnost přídatných látek (tzv. éček), či naopak se zvyšuje obsah některého pozitivního nutrientu – bílkovin, vitamínů, minerálů... A trend reformulací, myslím si, dnes opravdu frčí a spotřebitelé ho vyžadují. Ale i zde je tato praxe někdy limitovaná, protože snížení například obsahu soli v sýru by mohlo zcela změnit jeho charakter. Dovedete si například představit reformulovaný balkánský sýr téměř bez soli? Určitě asi ne, to už by to nebyl balkán...

Vy jste velikým znalcem sýrů, většinu na světě vyráběných jste ochutnal, navštívil jste nespočet sýráren, znáte malé i velké výrobce. Nejste také autorem některých receptur?

V mé čtyřicetileté praxi jsem se samozřejmě na vývoji řady výrobků spolupodílel. Jsem hrdý na to, že mými alma mater byly takové sýrařské společnosti jako jihočeská Madeta, holandská Leerdammer Company nebo německé firmy Käserei Seelow v Braniborsku

Výsledky soutěže Mlékárenský výrobek roku 2023

kategorie	vítězný výrobek	výrobce
Mléko a smetana	TATRA mléko do kávy 4 %	Mlékárna Hlinsko, a.s.
Zakysané mléčné nápoje	Acidofilní mléko z Valašska plnotučné	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
Jogurty a skyry	Řecký jogurt 0 % tuku – mango	Polabské mlékárny a.s.
Tvarohové krémy	Lipánek tvarohový kakaový	MADETA a.s.
Sýry čerstvé a tvaroh	Zálesák – jemný smetanový sýr s příchutí cheddaru a jalapeño	Kromilk, a.s.
Sýry měkké a plísňové	Král sýrů Hermelín – rozmarýn a jemný pepř	SAVENCIA Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.
Sýry polotvrdé a tvrdé	Kaškaval mini	Mlékárna Olešnice a.s.
Tavené sýry a mléčné pomazánky	Smetanito	Bel Sýry Česko a.s.
Sýry k tepelné přípravě	Sýr na pánev s uzeným sýrem	MADETA a.s.
Speciality	Crème fraîche	Brazzale Moravia a.s.

a Goldschmidt v Meklenbursku. V Madetě jsem byl u vývoje nových ochucení řady tavených sýrů, spolupodílel jsem se na vývoji sýra Kamadet, a hlavně jsem se staral o zavádění řady nových technologií ve výrobě přírodních sýrů. Jako student jsem tu řešil diplomovou práci v sýrárně v Českém Krumlově, kdy jsem hledal nové plísňové kmeny pro výrobu sýra niva. V Plané nad Lužnicí jsem později zaváděl zrání ementálských sýrů v plastových obalech a ve zracích bednách, kterým jsme zjednodušili těžkou práci sýrařek z doby klasického zrání sýrů. V Německu jsem byl u zrodu sýra s modrou plísní Blue Master a čerstvých sýrů s ochucujícím pláštěm Evit, a takto bych mohl pokračovat. A v rámci mé konzultační práce přispívám snad i dnes svými zkušenostmi sýrařům a sýrárnám, které se na mě obrátí se svými problémy.

Některé sýry se zrodí vlastně náhodou, omylem. Znáte jejich příběhy?

Těch příběhů, někdy až pohádkových, je celá řada a já se o nich rád zmiňuji a vyprávím je na svých ochutnávkových večerech se sýry, které pořádáme s mojí paní pro veřejnost. Mimo jiné, dnes máme již 13 zcela odlišných tematických programových večerů a naši návštěvníci u nás poptávají stále další a další. To nás moc těší.
Ale abych se vrátil k těm příběhům, tak zmíním alespoň jeden z nich. Znáte například francouzský sýr valençay? Jde o čerstvý sýr ze syrového kozího mléka posypaný popelem z dřevěného uhlí. Delikatesa! Výrobek je pojmenovaný podle městečka a zámku Valençay, který se vyráběl ve tvaru pyramidy. Majitel zámku Charles Maurice de Telleyrand pozval na zámek v době Francouzské revoluce Napoleona a bylo to krátce po jeho neúspěšném tažení do Egypta. Když císař spatřil jemu servírované sýry ve tvaru pyramidy, tak se velice rozhněval a pokládal to za znamení, že se mu snad posmívají, protože mu pyramidy sýrů připomněly jeho neúspěch v Egyptě. Vytasil hbitě šavli a jedním máchnutím všem sýrům na stříbrném podnosu sesekl špičky. Od té doby prý nařídil pan de Talleyrand, aby se kozí sýr valençay připravoval ve tvaru jehlanu s odříznutou špičkou a takto se sýr vyrábí dodnes. A navíc dnes nese sýr i chráněné označení původu.

Co je dnes pro mlékárny v naší zemi nejsložitější zvládnout a co jim přináší velkou radost?

Podnikání v mlékárenství není vůbec jednoduché, a mléko a mléčné výrobky jsou navíc velmi citlivými komoditami. Problémů je celá řada. Mlékaři musí obstát v silném konkurenčním prostředí jednak mezi sebou samými, jednak v konkurenci dnes například s výrobky rostlinného původu a dalšími. Pandemie covid-19 a krátce po ní vyvstalá geopolitická situace způsobená zejména ruskou agresí na Ukrajině měly značný dopad na zvýšení všech nákladových vstupů – energií, plynu, mléčné suroviny, obalů, pohonných hmot, ale také ceny práce. Ekonomika mlékáren se náhle propadla do červených čísel, nicméně mléko a výrobky z něho patří naštěstí mezi základní potraviny a postupně se většina výrobců ze složité situace dostává a snad se již dnes začíná opět blýskat na lepší časy. Ale těch faktorů, které ovlivňují vývoj, je ještě daleko více. Velký vliv hraje také vývoj počasí, celosvětová poptávka, vývoj směnných kurzů a další a další. Mlékárenství tedy prochází různými obdobími a platí pro něj tedy to, že jednou je dole a jindy nahoře. Ale souhrnně postupuje kupředu. Navíc bych připomenul, že mlékárenství (od produkce mléka, jeho zpracování až po obchod) přináší dnes obživu více než miliardě osob ze současných osmi miliard, které žijí na naší planetě. To koukáte, viďte, jaký význam pro svět mlékárenství také znamená!

Dá se odhadnout, jaký trend spotřeby mléčných výrobků u nás bude? Vzroste konzumace, nebo poklesne? Čeho sníme a vypijeme asi nejvíce?

Spotřeba mléka a mléčných výrobků má u nás lehce rostoucí trend. V roce 2021 jsme se v České republice ve spotřebě mléka a mléčných výrobků dostali na historickou hodnotu tzv. mléčného ekvivalentu (všechny mléčné výrobky přepočtené na mléko) ve výši 262,9 kg na osobu, což nás zařadilo mezi země s nejvyšší spotřebou mléka na světě. Loňský rok ale znamenal zdražení všech vstupů, a tedy i výsledných cen mléčných výrobků, propad o 6 % na 246,9 kg mléčných výrobků v hodnotě mléčného ekvivalentu. Toto snížení považuji ale za dočasné a jsem přesvědčen, že se pozitivní trend zase vrátí. Osobně dnes vidím náš potenciál až na hladině okolo 270 kg mléčných výrobků na osobu a rok, což odpovídá i stravovacím návykům naší zeměpisné oblasti.

Moje zamilovaná dobrota je tvaroh. Ve všech možných i nemožných podobách. Je natolik univerzální jako snad žádná potravina. Jaké jsou její největší přednosti? Jeho image stoupla, ale přesto – nezasloužil by si tvaroh ještě větší pozornost v české gastronomii? Nechtěl by se váš svaz pustit do sestavení tvarohové kuchařky?

Souhlasím s vámi, že tvaroh patří mezi nejoblíbenější mléčné výrobky vůbec. Je to navíc naprosto tradiční výrobek z mléka, který není nutné výrazněji inovovat. Tento výrobek, který má všestranné použití ve studené, ale i v teplé kuchyni, je také cenově přijatelný, a tedy dostupný všem spotřebitelům. Jde o velmi hodnotnou potravinu, která se ve vhodných úpravách a ve spojení s ostatními potravinovými ingrediencemi stává zdravým, výživným a sytým pokrmem. S tvarohem si zcela oprávněně mnozí lidé spojují hubnutí. Výrobek má totiž málo kalorií, v odtučněné podobě je téměř bez tuku, ale přesto dodává organizmu pro zdraví důležité plnohodnotné bílkoviny složené z esenciálních aminokyselin. Tvarohových minikuchařek a receptářů vytvářejí jeho výrobci sami poměrně dost a uplatňují je ve své marketingové komunikaci, my na mlékárenském svazu jsme již několikrát věnovali tvarohu pozornost a hodně jsme o něm napsali i na naše edukativní webové stránky www.mleko-vas-zdravi.cz a zaměřili jsme na něj i naše propagační programy v zahraničí. Samostatnou kuchařku jsme zatím nevydali, ale i to je určitě z vaší strany dobrý nápad a možná myšlenka k úvahám do budoucna. A tak zakončím naše dnešní povídání o mléce a mléčných výrobcích jedním citátem, který tentokrát bude o tvarohu: Známý český herec a spisovatel Jan Werich jednou prohlásil: „To by se mělo vytesat aspoň do tvarohu, když ne do mramoru.“

Když císař spatřil jemu servírované sýry ve tvaru pyramidy, tak se velice rozhněval a pokládal to za znamení, že se mu snad posmívají, protože mu pyramidy sýrů připomněly jeho neúspěch v Egyptě. Vytasil hbitě šavli a jedním máchnutím všem sýrům na stříbrném podnosu sesekl špičky. Od té doby prý nařídil pan de Talleyrand, aby se kozí sýr valençay připravoval ve tvaru jehlanu s odříznutou špičkou a takto se sýr vyrábí dodnes.

otázky připravila Eva Brixi

Virtuální skanzen ukazuje pestrost lidové architektury

Přes dvě stě obytných domů, stodol či vodních mlýnů můžou zájemci navštívit ve virtuálním skanzenu, který vznikl jako jeden z výstupů projektu VISKALIA Etnologického ústavu AV ČR, Archivu Národního muzea a Katedry geomatiky Fakulty stavební ČVUT. Jeho součástí jsou popisy stavení, nákresy i dobové fotografie, a některé objekty můžou zájemci prozkoumat i ve 3D. Virtuální skanzen představuje deset hlavních regionálních typů lidové architektury u nás a může posloužit jako inspirace při renovacích či ochraně stávajících budov.

foto Martin Šimek

Ve Zbožicích na Havlíčkobrodsku stával ve stráni poblíž rybníka patrový dům se zděnou přízemní částí a roubeným patrem. Tak ho zachytila dobová fotografie z roku 1943. Díky virtuálnímu skanzenu jsou k dispozici i nákresy jednotlivých částí celé usedlosti – míval roubenou světnici s podlahou o 30 cm výše než podlaha síně, v přízemí stála pec a v zadním traktu hlavní budovy černá kuchyně.
Z domu se šlo naproti do chléva a dvůr uzavírala klenutá zděná brána. V usedlosti byla rychta, jak ukazuje zvonička na dřevěných sloupech u domu. A celou usedlost si zájemci můžou projít ve 3D.
„V Česku na rozdíl od většiny zemí Evropy nemáme centrální muzeum v přírodě (skanzen), kde by bylo na jednom místě možné vidět budovy z různých regionů, tak jsme chtěli nabídnout skanzen virtuální v online prostředí," vysvětlil Jiří Woitsch z Etnologického ústavu AV ČR. „3D modely jsou takovou třešničkou – lidé si můžou objekty různě otáčet, přibližovat, odklápět střechu, stěny, virtuálně tu budovu opravdu proslídit."

Z pohodlí domova do celé republiky

Virtuální skanzen představuje deset hlavních regionálních typů venkovské architektury z území celé ČR a zahrnuje 215 staveb – domů, statků, ale i špýcharů a vodních mlýnů. Například v Bukovnu na Mladoboleslavsku stával zajímavý objekt. Lidé můžou prozkoumat nákresy, fotografie a 3D model patrové roubenky s doškovou střechou a pavlačí, která měla dekorativní sloupky. Dům karpatského typu si lidé ve virtuálním skanzenu prohlédnou třeba z Ostravice na Frýdecko-Místecku. Přízemní roubený dům měl trojdílnou dispozici komorového typy, síň ve středním dílu byla průchozí a v zadní části k jizbě přisedala černá kuchyň. Díky pečlivé dokumentaci se ale zájemci dozví i to, že v domě byla pec a sporák s kachlovou kobkou s kamnovcem.

Lidová architektura, která přežije

Lidové stavitelství tvoří jeden z úhelných kamenů regionální a národní identity, velmi rychle ale zaniká. I proto vznikl projekt VISKALIA, který si dal za cíl zpřístupnit a srozumitelně prezentovat informace o venkovském stavitelství z území České republiky, a to jak odborné, tak i nejširší veřejnosti. Projekt vedl Archiv Národního muzea ve spolupráci s Etnologickým ústavem AV ČR a Katedrou geomatiky Fakulty stavební ČVUT, která měla na starost přípravu prezentace pro veřejnost, hlavně 3D modelů vybraných objektů.
„Tři roky jsme pracovali na digitalizaci dvou největších sbírek starých fotografií a plánů lidové architektury z 19. století až po 50. léta 20. století, tedy z doby, kdy objekty stály a fungovaly. To znamená zhruba 30 000 fotek, plánů, kreseb a dalších materiálů," upřesnila Klára Woitschová z Archivu Národního muzea. „Každou stavbu jsme zároveň řadili k regionálním domovým typům. Tam, kde chyběla původní data, jsme stavby museli také identifikovat a lokalizovat. V případě objektů, které ještě existují v terénu, se porovnával současný stav s historickou dokumentací," doplnil Jiří Woitsch.

Inspirace pro rekonstrukci starých stavení

Díky databázi a virtuálnímu skanzenu tak mají odborníci i kdokoli jiný možnost poznávat historii a posilovat identitu – a zachovávat ji třeba během renovace stávajících objektů. Mnoho z katalogizovaných staveb je dávno zbořeno a často už ani není, kdo by je pamatoval.
„Lidová architektura v sobě snoubí nejen stavbu samotnou, ale i kulturní dědictví, zvyky, tradice, etnickou či náboženskou identitu atd. Předpokládáme, že někoho bude zajímat, jak dřív vypadaly stavby v jeho okolí, nebo i nějaký konkrétní dům. Tak v databázi ho může najít. A když ho nenajde, najde nějaký jiný, třeba ze sousední vesnice. Pořád bude mít dobré vodítko – například pro renovaci své staré stavby," uzavřel Jiří Woitsch. **(tz)**

I ve školní jídelně se naskýtá mnoho možností pro seberealizaci

Petr Klíma

Nejsem vybíravá, sním skoro všechno. Pozobávám právě uzrálý rakytník rovnou z keře stejně tak jako aronii. K snídani si nosím ze zahrady celý rok něco zeleného, když nic jiného není, od kadeřavé petrželky, listů pampelišky a bršlice, naťové cibulky až po listy kadeřávku nebo libečku. Naučila jsem to i potomstvo, a má to lecjaké výhody. Náš stůl se vlastně stále zelená, nejen ráno. Zelenina a ovoce se prolínají s tradiční českou jen zdánlivě nezdravou kuchyní. Vymýšlíme nejrůznější zeleninové dobroty, fantazie má dveře dokořán. Když občas pozoruji, jak malým dětem třeba v tramvaji chutnají načechrané výrobky z vysoce průmyslově zpracovaných surovin, jak se doma těší jen na hranolky místo třeba na brambory na loupačku, běhá mi z toto mráz po zádech. Proto jsem uvítala příležitost, kdy jsem se mohla zeptat Petra Klímy, osobnosti mezi kuchaři dobře známé, také autora tří krásných kuchařek, na to, jak lze školáky naladit k tomu, aby jim chutnalo to, co je pro jejich organizmus opravdu vhodné. Petr Klíma totiž nedávno nastoupil jako šéfkuchař a manažer do školní jídelny v základní škole Hanspaulka:

Z manažerské role šéfkuchaře v restauraci Country Life jste loni přešel do pozice šéfkuchaře školní jídelny základní školy Hanspaulka v Praze. Nebyl to krok do neznáma?

To byl určitě velký skok, přeci jen restaurace a školní jídelna je úplně něco jiného. Bylo to velice těžké rozhodnutí, dlouho jsem nad touto změnou přemýšlel. I když jsem byl poměrně zkušený, tak jsem se musel některé věci naučit, v každé kuchyni je zaveden určitý pořádek-nepořádek, jak se v přípravě postupuje, něco se mi zamlouvalo, některé věci jsem musel změnit. V kuchyni chyběla vůdčí osoba, kterou každý větší kolektiv potřebuje. Snažím se kolektiv více motivovat, dělat věci jinak, s některými jsme se museli rozloučit a nahradit novými, které bude práce více bavit.

Co nového jste v novém prostoru k seberealizaci objevil?

I ve školní jídelně se překvapivě naskýtá mnoho možností pro seberealizaci, navíc práce s dětmi je velice naplňující, kde jinde začít s osvětou o zdravějším stravování než u dětí. Překvapilo mě vybavení kuchyně, která prošla kompletní rekonstrukcí, takže není nouze o moderní spotřebiče, které třeba v restauracích v soukromém sektoru často chybějí.

Potřebují se žáci stravovat jinak než dospěláci?

Je to dost podobné, jen jídlo pro děti by nemělo být moc slané a ostré, maso nemůže být tučné, jinak se jídelníček dost shoduje.

Jsou potraviny, které jim v menu hodně chybí, nejsou zastoupeny?

Je zastoupeno vše, spíše dětem mnoho věcí nechutná, jsou dost vybíravé. Nejsou zvyklé jíst mnoho potravin z domácnosti, přesně řečeno, ne každá domácnost vaří ze zeleniny, určitých obilovin a luštěnin, proto se snažíme ukázat cestu, jak to dělat trochu jinak.

Jak je učíte jíst i to, co dříve nikdo nechtěl? Vědí vlastně, co mají na talíři?

Snažím se dělat jídla na oko atraktivní, některé zdravé suroviny přidávám do jídla tak, že o nich děti ani nevědí. Například zahušťuji polévky luštěninami, dělám jídla klasická, která znají, avšak ve vegetariánské podobě, boloňské špagety ze sojového masa, tohle jídlo má třeba velký úspěch. Děláme často míchané saláty, různé druhy bruschet, pečenou zeleninu s brambory to je hit, nebojíme se ani orientu, posledně mělo velký úspěch třeba butter chicken. Zařadil jsem jiné druhy rýže, používáme jasmínovou, basmati či arborio. Mimo to jsem dělal na prvním stupni přednášky o luštěninách, každá třída se měla možnost seznámit se všemi druhy, dozvědět se, jak významné jsou ve skladbě jídelníčku, děcka měla možnost ochutnat různé pomazánky z fazolí, čočky, okusit fazolové muffiny, sušenky z čoč-

Knihy koupíte na www.smartpress.cz

kové mouky, mnoho podobných zdravějších jídel se učí i na mém kroužku vaření, který byl už před prázdninami beznadějně naplněn.

Dá se dnes vařit relativně levně a zdravě? Anebo se to vylučuje?

Je to trochu složitější, jsou dny, kdy si můžeme dovodit velice pestrá a zdravá jídla, avšak jiné dny musíme trochu ušetřit. Na podzim je to velice pestré s ohledem na ceny zeleniny, naopak po novém roce musíme hodně zvažovat, abychom vyšli, ale to asi v každé restauraci. Zdravá kuchyně určitě není drahá, člověk se jen musí naučit se surovinami dobře hospodařit.

Pitný režim, nápojová kultura, zvyky, rodinné tradice, to vše se snoubí v přístupu mladé generace k tomu, jaké tekutiny si oblíbila, co vyžaduje. Učíte ty horší návyky měnit? Jde to? Umí si vychutnat bylinkové čaje nebo neslazené limonády?

Vaříme každý den k pití čaj, který příliš nesladíme, na výběr jsou i bylinné směsi, děti rády také pijí mléko, máme čerstvou vodu, nic jiného v jídelně k pití není. V teplých dnech jsme každý den předem vařili domácí ice tea, sladili jsme šťávou z citrusů, po těch se uřícené děti mohly takříkajíc utlouct. K pití rovněž byla velice osvěžující chlazená voda s citrónem a mátou. I takové maličkosti dělají děti a učitelský sbor šťastnými.

Nač musíte především myslet při plánování nákupů surovin?

Držíme se spotřebního koše, který je stanoven, za měsíc musí obsahovat patřičné množství surovin od masa (toho je tam mnoho), zeleniny (tu vždy plníme nad 150 %) dále přes obiloviny až po luštěniny (těch tam bohužel zas tak moc není, a proto se snažím plnit tak jako zeleninu nad rámec). Nade mnou sedí velice zkušený hospodář, který má svou práci v malíku, naše spolupráce funguje velice dobře, nemohu si stěžovat, plní mi mnoho přání, která jsou na jiných školách asi vzácností. Občas se mezi surovinami objeví i ty bio, byl bych však rád, kdyby jich bylo ještě více.

Chtěl byste toho změnit ještě mnoho ve školním stravování? A co se už podařilo?

Určitě ano, už teď se těším na nový školní rok, co přinese, mám v hlavě pár nových nápadů, které chci realizovat. Moje vize je propojovat děti s kuchyní, taktéž rodiče Hanspaulky s jídelnou. Několikrát se mi s kolektivem podařilo zorganizovat společenský podvečer – večeři pro rodiče a sousedy z okolí. Hned zprvu na podzim jsem vsadil na svatomartinský večer, další akce byla ochutnávkou jídel, které jsme dětem několikrát připravili, pětice velice chutných jídel, která byla servírována formou ochutnávky. Poslední červnová akce měla název Což takhle dát si guláš. Z názvu vidno, o jaký hlavní pokrm tentokrát šlo, bramboráčky jako příloha, polévka z pečených rajčat a paprik, kterou děti v tomto roce také měly možnost ochutnat. Všechny akce sklidily úspěch a já věřím, že touto cestou budeme nadále pokračovat. Na škole také ihned v září probíhá týden jazyků, na který se i my v jídelně intenzivně připravujeme, každý den jiná země a dvě tradiční jídla, také krásná výzva.

Není tento směr moc pracný?

Není to vůbec pracné, na den máte dvě jídla a polévku, která můžete vypiplat. Někdy je spíše pracnější obnos jídel, vaříme pro 650 dětí, kolektiv kuchyně je osm lidí, když vám dva onemocní, což se několikrát stalo, máte se co otáčet, abyste vše stihli na jedenáctou hodinu připravit. Děláme věci poctivě, pečeme zeleninu do krémových polévek, marinujeme maso na druhý den, moderní technologie nám dovolí vařit přes noc, což je také skvělá věc, třeba maso ve svíčkové se úplně rozpadá, což my jsme v době mých školních let třeba neznali.

Čemu učíte děti v kroužku vaření? Vnímat přírodu a vše to, co nabízí, kladete důraz na jednoduchá jídla plná živin, vytváříte neobvyklé chutě ze zeleniny a luštěnin? Nebo rovnou servírujete zážitky, díky nimž děckám víc chutná?

Děti jsou většinou rozděleny do několika skupin, starší s mladšími, aby si pomohly. Také se občas snažím děti ve skupinkách promíchat, aby se více poznaly navzájem. Mám na kroužku i mimoškolní děti s vazbami na Hanspaulku nebo děti ze školky, takže by se dalo říct mezigenerační kroužek. Nechávám je vždy pracovat s celým receptem, dostanou do rukou vytištěný arch papíru, na kterém najdou suroviny a následný postup, jak celý pokrm připravit. Takže zde máme kromě týmové práce, přípravy a výsledného jídla i čtení s porozuměním či poznávání nových surovin, které děti musí najít na společném stole a použít. Mnoho jídel a pochutin, které na kroužku vaříme, mají děti možnost ochutnat i ve školní jídelně, připadá mi to takto výborně propojené, otvíráme dětem obzory v pestrosti připravovaných jídel.
Většina receptů pochází z mých kuchařek, potažmo z mého blogu, také čerpám ze zahraničních stránek různých blogerů, kterým nechybí inovace a smysl pro moderní pojetí vaření nejen pro děti. Asi pro vás nebude překvapením, že vaříme zdravě a ve větší míře z kvalitních biosurovin, leckdy použijeme i velice neobvyklé, exotické a alternativní suroviny.
Kroužek je také zaměřen na významná období v roce, kdy se připravují v daném čase tradiční české pokrmy. Přivítali jsme svatého Martina tradičními ořechovými rohlíčky, před Vánocemi jsme upekli perníčky s výrazkové žitné mouky a těsně před Velikonocemi jsme nejdříve napekli kopřivové muffiny se sýrem, a následně celozrnné jidáše, které se tradičně připravují na zelený čtvrtek. Pro tyto příležitosti nechávám děti nakouknout do naší velké školní kuchyně, kde je mnoho prostoru pro všechny účastníky, na Vánoce jsme mohli přibrat také sourozence všech dětí, což byl určitě pro každého velký zážitek.

za odpovědi poděkovala Eva Brixi

Zlozvyky, jimiž snižujete hodnotu své firmy

Léta budujete vlastní podnikání. Docela šlape. Alespoň se to tak na základě čísel jeví. Jenže ani dobře vypadající čísla nemusí znamenat, že vaše firma nemá zaděláno na problémy. Zbystřit byste měli zejména tehdy, pokud se chystáte na její prodej. Přestože se v businessu pohybujete už řadu let, možná se dopouštíte chyb, které dokážou hodnotu vašeho většího či menšího impéria podkopat.

Ing. Jiří Jemelka, MBA

Držet se svého kopyta může mít na podnikání negativní dopady. V tom, čemu lidé rozumí, se cítí bezpečně. Jenže podnikání nikdy není bezpečné, stačí se ohlédnout jen několik měsíců a let do minulosti. Proto se vždycky ptejte, zda využíváte plný potenciál toho, co máte. Může se to týkat vytíženosti výrobního areálu, majetku, vztahů s dodavateli. Jakmile zjistíte, že máte prostor v rámci firmy diverzifikovat a své sázky rozšířit do dalšího segmentu, o další produkt, jemuž je trh nakloněn, neotálejte s tím. Nejenže to povede k větší efektivitě, ale taky výrazně zatraktivníte hodnotu svého businessu pro případné kupce či investory. Novinky znamenají nové zkušenosti, další know-how, a to všechno se do firemního kapitálu počítá. Takže odhoďte tvrdohlavost a přestaňte lpět na světě, který je ohraničený rigidními mantinely vašeho na jistotu a tradici orientovaného uvažování. Raději se zabývejte tím, co a jak inovovat, abyste si na trhu vydobyli jedinečnou pozici lídra.

Vymáhání pohledávek je nutná praxe

Častou chybou, kvůli níž si mohou tuzemské firmy projít doslova auditorským peklem, je laxnost při vymáhání pohledávek. Říkáte si, že jedna nebo dvě neproplacené faktury vaše podnikání přeci nesloží... Omyl! Tím, že se o své peníze aktivně hlásíte, jasně nastavujete chod a etiku spolupráce s dalšími subjekty, se svými odběrateli. A ti musí vědět, že normální je platit včas a být důslední v hrazení svých závazků. To, jakým způsobem se firma staví ke svým penězům, o ní mnohé vypovídá. A laxnost oku zkušeného auditora, který váš podnik před velkou akvizicí prověřuje jako detektiv, neujde. Je-li to totiž systematický zlozvyk, tak se může stát, že podmínky, za nichž se má sloučení uskutečnit, se pro vás oproti původnímu, snovému návrhu, dost zhorší. A i kdybyste neprodávali, je nevymáhání pohledávek zkrátka praxe, která jednoho krásného dne může ohrozit finanční zdraví podniku.

Umění delegovat

Přestože se superhrdinové, kteří vše zvládnou sami a s úsměvem, vyjímají skvěle na filmových plátnech, ve firmě je taková strategie neudržitelná. Je to totiž docela jiný žánr. Naopak umění delegovat a podporovat spolupráci napříč podnikem je vždy esencí úspěšných brandů. Uvědomit si, že zkrátka nemáte superschopnosti a jste jen lidmi, může být ale pro mnohé vlastně velmi bolestné procitnutí. Jenže je vždy hodnotnější k němu dospět z vlastní vůle, než se o to postarají životní události samy. Pro někoho, kdo rád pracuje na vlastní pěst a důvěřuje jen svým schopnostem, je přenechání úkolů ostatním skoro nepředstavitelné mučení. Ale to jen do té doby, než si uvědomí svou novou roli a podstatu podnikání. Roli člověka, který může vybudovat něco mnohem většího, než je on sám. A ještě k tomu může přizvat řadu šikovných lidí, kteří porostou společně s ním i s firmou, s nimiž vytvoří systém, který je schopen plně fungovat, i když na měsíc odjede na dovolenou. Každý investor bude hodnotit podnik, který šlape tímto způsobem, jako potenciální zlatý důl.

Exekutiva jako brzda

Není horšího majitele firmy než toho, který dokonce musí, ba co hůře, osobně chce, posvětit i nákup toaletního papíru do kanceláře. Jestli je to i váš případ, tak všichni patroni podnikání s vámi. Opravdu mezi námi chodí takoví šéfové, kteří si v podobných zbytečnostech libují a mají díky tomu ze sebe lepší pocit. Ale ve skutečnosti je to zvrácené. Odporuje to všemu, co by měl podnikavý duch ztělesňovat. Proč se to vůbec děje? Jedním z důvodů je, že se možná tak trochu bojíte těch podstatnějších úkolů v řízení firmy, a tak unikáte k podružnostem, odvádíte svou pozornost, a přitom vás uklidňuje pomyšlení na to, že jste přeci něco pro podnik udělali. Druhý důvod bývá nekontrolovatelná touha o všem vědět a vše mít pod palcem, ta bývá u podnikatelů častější než předtím uvedený únik. Leč ani jedna z cest není správná a dřív či později může vaši firmu přivést na buben. To proto, že jí nebudete věnovat skutečně hodnotnou péči: strategické řízení, rozvoj, leadership. To je, oč tu běží, a co bude případné kupce zajímat.

Syndrom lva salónů

Baví vás bušit si do hrudi a všem okolo dávat najevo, že vy jste tady tím nejlepším? Tak to vám nemohu gratulovat. Jako šéfové jste si právě podepsali rozsudek malosti. Přebujelé ego zabíjí podstatné hodnoty, o něž by se měla úspěšná společnost opírat. Firmu odsuzuje k tomu, že nikdy nevyroste a nikdo se na její palubě dlouho neohřeje. Jednoduše proto, že ostatní nebaví hrát druhé až desáté housle. Toužíte být opravdu velký šéf a skvělý lídr? Tak to chce ochotu ke spolupráci a chuť obklopovat se lidmi, kteří jsou v něčem lepší a chytřejší než vy. To totiž moudrý podnikatel dělá. Nechává podnikání rozvíjet díky talentu

ostatních, a nebojí se jim přitom přiznat zásluhy. Když totiž chcete navýšit hodnotu firmy, nezapomínejte na to, že ji tvoří lidé. A dobře naladění lidé s výsledky jsou to hlavní, co z miliónu udělá mnohonásobně víc.

foto Pixabay

Málo odpočinku

Možná už jste slyšeli o tom, že se budoucnost podniku při auditech někdy odvozuje také od zdravotního stavu majitelů. Je to tak. Když o sebe člověk v čele nedbá, málo odpočívá a svému zdraví se nevěnuje, pro investora je to varovný signál. Může přijít turbulence, náhlá nemoc, indispozice a firma bude bez šéfa. Zasáhnout ji to může velmi razantně zvláště tehdy, pokud je právě majitel spjatý s velkou částí exekutivy a nedostatečně deleguje. Čím lepší kondice, tím vyšší elán, a tím spíše dostatek energie, kterou v podnikání potřebujete jako lídr. Tím také větší jistota lidí uvnitř i vně podniku. To je zásada, která je nadčasová. Bohužel se v českém prostředí zřídkakdy setkávám s tím, že by podle ní podnikatelé žili. Bývá to spíše právě naopak, až zdravotní problémy zaklepou na dveře a v lepším případě se vše řeší za pět minut dvanáct. V horším je to konečná. Za takových okolností se totiž mnohdy ani prodej firmy nezdaří.

Podceňovaný obchod

Obchod vás moc nebere? To ale špatně děláte. Nebo vás bere natolik, že stojí na vás a ostatní kolegové v týmu se jen vezou? No, to zrovna firmě taky nedává lichotivou výchozí pozici. Obchodní aktivity musí být rozdělené mezi více dobře motivovaných lidí, které to baví. Když ho děláte sami, jednoho dne můžete narazit na hranice. Více vztahů zkrátka už nedokážete obsloužit. Nebo dojde na limity vaší energie a zdraví. Ale obchod se nesmí zastavit. Co s tím? Začněte budovat obchodní tým. Hleďte na dynamiku osobnosti i výsledky. Nehřejte si tu nikoho, kdo trpí přehnanou liknavostí a práce „obchoďáka“ ho stresuje víc, než mu přináší radosti. Orientujte se na motivaci, výkon i podporu týmového ducha, který chce získat víc. A lidi za to pořádně odměňujte. Fungující obchod zvedne cenu firmy na trhu, přinese nové příležitosti a také nové zájemce o investování či koupi.

Ing. Jiří Jemelka, MBA,
jednatel společnosti JPF Czech s.r.o.

INZERCE

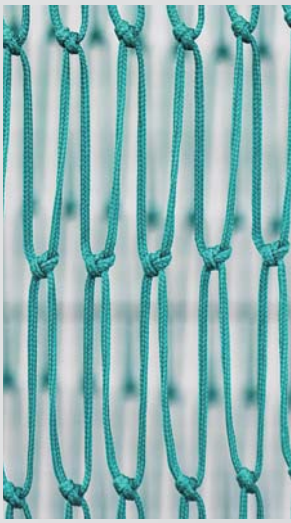
Kv.ŘEZÁČ
WWW.KVREZAC.CZ

Firma Kv.Řezáč, s.r.o.
největší český výrobce uzlových sítí

Sítě pro všechny a na všechno

Bezpečné, pevné a certifikované sítě od Kv.Řezáč slouží nejen sportovcům, zahradníkům, rybářům a dětem při zábavě, ale i v průmyslu.

- **Sportovní sítě**
  Pro všechny druhy sportu, profesionální i rekreační sítě.
- **Ochranné sítě**
  Pro různé účely použití. Sítě podle individuálních rozměrů, tvarované sítě. Široký výběr materiálu.
- **Průmyslové sítě a bezpečnostní provazové žebříky**
  Sítě na kontejnery, sítě na vagóny, bezpečnostní sítě proti pádu osob a předmětů.
- **Sítě, švihadla, šplhací sítě a lana**
  Pro dětská hřiště a sportoviště.
- **Dekorační sítě, houpací sítě**
- **Chovatelské sítě**
  Sítě na voliéry, sítě na krmení koní, rybářské sítě.



e-mail: info@kvrezac.cz ■ **tel./fax:** +420 549 410 084, 549 410 350 ■ mobil: +420 777 581 409
Kv.Řezáč, s.r.o. ■ U Svratky 780, 666 01 Tišnov

www.kvrezac.cz ■ www.kvrezac.sk

Oprášili jsme původní recepturu po mém dědečkovi na Hovězí vuřt

Tomáš Hudera je mistr řeznický a uzenářský, a živnostník, který ctí rodinné tradice a receptury, poctivé řemeslo, sází na optimizmus a humor. Ale nejen to. Miluje kvalitu a rád si povídá o životě, jídle, všem zajímavém. Nadšeně se pobaví o tom a o onom, těší se z toho, když člověku chutná, co vyrobí. Rád nabídne k vyzkoušení tu klobásku, tu tlačenku, nebo nový druh buřtíku. Úsměv provází jeho dny jako sluníčko. A jeho radostná nálada se promítá i do chuti celého sortimentu. Salámy, paštiky, špek... Ostatně, myslím, že je hodně pravdy na tom, že například vařit se má s potěšením, že na chuti je to znát. Pro výrobu uzenin to platí stejně. Firma Hudera a syn s.r.o. je v Praze 6 i dalekém okolí dobře známá. Místní si chodí nakupovat čerstvé zboží den co den, k tomu přiberou i něco víc, co zrovna v kuchyni potřebují. Někteří si zvykli obědvat ve zdejší jídelně, kde se podává takzvaná klasika, to, co se v Čechách léta k obědu vaří, a tohle místo, zejména mezi pány, a je jedno, jestli je to dělník, nebo ředitel, je vyhlášené. Těch aktivit se ale ke jménu Tomáš Hudera váže daleko více...

Tomáš Hudera

Jste odborník vynalézavý, který stále něco zkouší, rád experimentuje. Co nového tedy chystáte pro nadcházející podzimní a zimní čas?

Ano, baví mě zkoušet staré recepty, a třeba je i trochu pozměnit, aby dnešním lidem naše uzenářské výrobky chutnaly. Mám také dost gurmánských kamarádů i zákazníků, kteří si rádi povídají o jídle a uzeninách, a tím mě inspirují k novým věcem. Bude končit letní grilovací období a přijde doba chladnějších dní, a tím i dalších sezónních výrobků, jako jsou vinná smetanová klobása, jaternice, jelita.
V zimním období je také větší chuť na tlačenky a paštiky, kterých přes léto vyrábíme jen omezené množství. Novinky samozřejmě pořád zkoušíme a dáváme do prodeje, jen jak je trochu víc času na jejich doladění a ochutnávání. Rozdáme je a čekáme na reakce. Někdy je to na delší čas. Máme teď připraveny dva nové výrobky, paštiku a fermentovanou klobásku.

Rád se účastníte soutěže Česká chuťovka, kde jste loni výrazně bodoval s fermentovaným salámem Huderák. Co byste rád přihlásil k hodnocení letos?

V loňském roce získaly tři naše výrobky ocenění Česká chuťovka, takže jich už máme celkem 14. Ale obrovským a pro nás nečekaným úspěchem byla Novinářská chuťovka za Pikantní Huderák se zeleným pepřem.
Máme už vybrané další výrobky do České chuťovky 2023, a letos chceme po dlouhé době poslat jeden výrobek i do Dětské chuťovky. Poprvé také chceme dát do České chuťovky jednu dobrotu, která v soutěži loni neuspěla, ale dle názoru našich zákazníků je top.

Ochutnala jsem v předstihu klobásku z hovězího, je to pohádka. Vážně se dá jen z tohoto masa vyrobit něco tak lahodného? Je už také v prodeji?

Měla jste možnost ochutnat vzorek Hovězí pikantní fermentované klobásy. Vznikla jako varianta Hovězí bezejmenné klobásy (mimo jiné i ta má ocenění Česká chuťovka), protože chutě zákazníků se v průběhu let změnily.
Je i dost těch, kteří si oblíbili výrobky hlavně z hovězího masa a na jejich přání vyrábíme Hovězí párky a Hovězí salám a oprášili jsme původní recepturu po mém dědečkovi na Hovězí vuřt, který je v prodeji už od dubna a má veliký úspěch. Všechny zmíněné výrobky jsou stoprocentně jen z hovězího masa z českých chovů v oblasti Brd.

Jak se dařilo firmě v létě? Oč byl z uzenin největší zájem?

Myslím, že jsme léto zvládli v pohodě. Tržby odpovídají předchozím letům. Díky volnějším výrobním dnům je čas na některé opravy a stavební rekonstrukce, které za plného provozu během roku nelze provádět.
V parném létě samozřejmě lidé tolik uzenin nekonzumují, ale zase více po večerech a o víkendech grilují. Hlavně vždy na konci týdne máme spousty objednávek na naše syrové grilovací klobásky, uzené klobásy paprikové a nejvíce jdou klobásy s jablky a medvědím česnekem, ale hlavně se zvýšila poptávka na připravená masa v našich marinádách a burgery.
Letos jsou trendem i nasolená masa a klobásy připravené do domácí udírny.

Pokud správně tuším, oslovil vás jeden ze známých kuchařů a něco s ním chystáte. Oč půjde?

Ano, tušíte správně, je vidět, že nás sledujete na Facebooku. Po letech mě oslovil kamarád a rodinný přítel Roman Vaněk, který letos opět jako každý rok připravuje se svojí skvělou ženou Janou novou kuchařku, letos to bude už 24. kuchařka, vyjít by měla na podzim. Jsem rád, že i jako jeden z lektorů jeho

Pražského kulinářského institutu budu mít vedle známých kuchařů i já na ní trochu podíl a budu v ní moci představit, jak si doma udělat část řeznických specialit.
Něco z toho si veřejnost mohla vyzkoušet podle kuchařky pod názvem Kouzlo kuchyně Čech a Moravy.

Do vaší jídelny v Praze 6 se chodí stravovat spousty místních, od podnikatelů přes úředníky po dělníky. Máte v jídelníčku také dříve velmi oblíbenou sekanou s bramborem? Je to stále česká klasika?

Ano, naše jídelna je dost oblíbená, a to i pro svoji stylovost. Na stojáka a rychle, u nás neexistuje rozdíl mezi profesemi. Nejen sekaná podle původního receptu mé maminky s klasickým českým bramborovým salátem nebo do housky, ale také řízek z vepřové krkovice.
Loni k nám nastoupil nový mladý kolega, který vaří srdcem a umí hotovky. Jeho, jak se říká majstrštyk, je svíčková, o které se mluví široko daleko.

Novinky samozřejmě pořád zkoušíme a dáváme do prodeje, jen jak je trochu víc času na jejich doladění a ochutnávání. Rozdáme je a čekáme na reakce. Někdy je to na delší čas. Máme teď připraveny dva nové výrobky, paštiku a fermentovanou klobásku.

Příští rok oslaví vaše rodinná firma sté výročí. To by si jistě zasloužilo nějakou super novinku, specialitku. Pomýšlíte na něco?

V roce 2024 to bude už sto let, co můj dědeček otevřel svoji prodejnu ve Střešovicích, v ulici Nad Hradním vodojemem. Zde sídlíme dodnes. Jak pojmout oslavy rodinné firmy, o tom přemýšlíme s mojí ženou Petrou už několik měsíců. Na speciální výrobek budu muset zase zabrousit do starých rodinných receptů. Přiznám se, že si ale úplně nemyslím, že je to o nějakém výrobku. Důležité je hlavně vzpomenout, co která generace měla za podnikatelská úskalí, čím si musela projít, aby se firma dožila takového výročí. Vždy samozřejmě záleželo i na rodinách. Důležité je také, jaké lidi má člověk kolem sebe. A já musím poděkovat, že mám teď okolo sebe skvělé lidi. Kteří vše dělají hlavně srdcem.

Nač se těšíte v nejbližším období?

Začínají podzimní a zimní měsíce, což bude brzy i čas zabijaček a zabijačkových pochutin.

Dnes už bohužel člověk nezažije tu pravou klasickou vesnickou zabijačku, což je velká škoda, protože tahle tradice a řemeslo mizí. Mám rád komunikaci s lidmi, a tak se snažím alespoň povídáním o zabijačce a ukázkou výroby zabijačkových specialit lidem na různých veřejných nebo firemních akcích přiblížit, jak to dříve bylo.

za odpovědi poděkovala Eva Brixi

INZERCE

ManpowerGroup

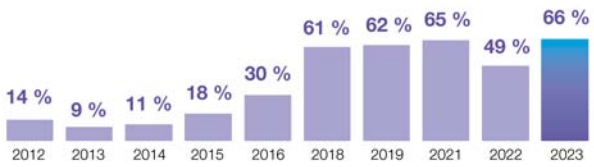
Globální průzkum Talent Shortage 2023

Nedostatek talentů

Všechny naše aktuální průzkumy trhu práce a další trendy

Dlouhodobý nedostatek talentů v ČR

66 % zaměstnavatelů v České republice se potýká s problémy při obsazování pracovních pozic.



Nedostatek talentů napříč sektory

V jakých oblastech firmy nejvíce postrádají talenty

1 IT
2 VÝROBA
3 ENGINEERING
4 PRODEJ A MARKETING
5 DOPRAVA A LOGISTIKA

Jaké měkké dovednosti zaměstnancům nejvíce chybí

1 ODPOVĚDNOST, SPOLEHLIVOST A DISCIPLÍNA
2 LOGICKÉ MYŠLENÍ A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ
3 KREATIVITA A ORIGINALITA
4 SPOLUPRÁCE A TÝMOVOST
5 KRITICKÉ A ANALYTICKÉ MYŠLENÍ

Když muži vaří

Mužů, kteří rádi vaří, přibývá. Někteří tvrdí, že je to báječný relax, další kvitují kuchyňské prostředí s tím, že zde dokáže chlap rozvinout kreativitu do obřích rozměrů, že se vyřádí, a následně předvede cosi, čím získá uznání širokého auditoria. U nás doma často zněl názor, že k plotně ženská nepatří, neb postrádá vzletného ducha a neumí vyhovět chuťovým pohárkům muže. Pro některé pány je hrnec, nůž a kus masa experiment, a pokusy jsou od toho, aby se vynalézalo a objevovalo nové. Myslím si, že připravit gulášek dle gusta je pro muže potěšení, hrdinství i pud sebezáchovy ve chvílích manželského temna. Upéct bábovku zase projevem samostatnosti, jímž lze šokovat něžné pohlaví. **Eva Brixi, šéfredaktorka**

čtěte s námi

Další akvizicí Kooperativy je autoservis KAPPA-P

Společnost Global Repair Centres, která je součástí skupiny VIG, do níž v ČR patří pojišťovny Kooperativa a ČPP, převzala 1. srpna 2023 společnost KAPPA-P v Ústí nad Labem. Jde o autoservis, který zajišťuje opravy osobních a nákladních vozidel, odtahovou službu a půjčovnu vozidel. Po dealerovi ve východních Čechách a v Brně je třetím subjektem v jejím automotive portfoliu. Pojišťovny vnímají vlastnictví sítě servisů a dealerů automobilů a motocyklů jako příležitost pro zvýšení zákaznické zkušenosti. „Vlastní síť nám umožňuje být přímou součástí dynamicky se měnícího automotive prostředí, a pracovat tak na inovacích jak v oblasti produktu, tak samotného procesu likvidace. Autoservis KAPPA-P nám pomůže získat zkušenosti v dalším segmentu. Specializuje se na nákladní automobily a autobusy, kromě karosárny a lakovny disponuje také zařízením na opravu rámů kamionů. Zajímavé je také propojení jejich odtahové služby s naší asistenční společností Global Assistance," představil výhody převzetí Martin Laur, člen představenstva pojišťovna Kooperativa. Společnost KAPPA-P vznikla v roce 1994. Zabývá se opravou osobních a nákladních vozidel, provozuje také odtahovou službu a půjčovnu vozidel. Je jedním z největších neznačkových servisů v Ústeckém kraji. V případě personálu Kooperativa počítá se zachováním všech pracovních míst a dalším rozvojem. **(tz)**

partneři www.freshtime.cz

www.uzeninybeta.cz

www.aquapalacehotel.cz

Prosperita Fresh Time
vychází jako příloha časopisu Prosperita, ročník 12, září 2023
Vydává RIX, s. r. o., Ocelářská 2274/1, 190 00 Praha 9
Šéfredaktorka: PhDr. Eva Brixi-Šimková
e-mail: brixi@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

Podnikavost online se v Česku stále velmi vyplácí

Podnikaví Češi se snaží prosadit v e-commerce navzdory obtížným ekonomickým podmínkám. A vyplácí se jim to, devět z deseti e-shopů založených loni se totiž na trhu stále drží, první rok provozu nepřežila pouze desetina. Podle dat společnosti Upgates, předního dodavatele e-shopových řešení, dominují mezi novými hráči tři hlavní kategorie: oděvy a módní doplňky, domácnost a dětské zboží. E-shopy prodávající výrobky s HHC/CBD zaznamenaly nejrychlejší růst, jejich počet se oproti loňskému roku ztrojnásobil. Naopak kategorie elektroniky nejvýrazněji zpomalila, kdy počet nových internetových obchodů v této oblasti klesl o 88 % ve srovnání s minulým rokem.

foto: Pixabay

Ani v tomto roce se nic nemění na tom, že český trh e-commerce je relativně stabilní a podnikatelské prostředí přináší nové příležitosti. Svědčí o tom i fakt, že devět z deseti e-shopů, které loni vznikly, přetrvává dodnes. S neúspěchem se tak setkala pouze desetina projektů.

„Přestože aktuální situace s sebou nese řadu výzev, český e-commerce ukazuje svůj potenciál a poskytuje podnikatelům nové možnosti realizovat své obchodní nápady. Trendy v oblasti e-shopů ukazují, že existuje stále mnoho příležitostí pro rozvoj a úspěch na tomto dynamickém trhu," uvedl Martin Pech, obchodní ředitel společnosti Upgates. Zároveň dodává, že většina e-shopů vzniká jako přivýdělek k hlavnímu příjmu, takže jejich majitelé dokážou fungovat i při nízkém počátečním profitu.

Kategorie oděvů a módních doplňků si suverénně udržuje první místo mezi nově zakládanými e-shopy, spadá do ní každý čtvrtý nováček na poli e-commerce. Letos si tato kategorie dokonce polepšila, protože podnikavci založili o 37 % více obchodů s módou než loni.

Druhé místo co do množství nově vzniklých e-shopů obsazuje kategorie domácnosti a na celkovém počtu nových hráčů se podílí 15 %. Od počátku roku v této oblasti vzniklo o 50 % více e-shopů než loni. „Vypadá to, že lidé upřednostňují rychlé a pohodlné nakupování prostřednictvím internetu i v segmentu zboží pro domácnost. Nejčastěji vznikají projekty, které mají blízko k designu a estetickému bydlení. Jde například o dekorace, designové tapety, ručně vyráběné dřevěné výrobky, ale třeba také nábytek," vysvětlil Martin Pech.

Nejrychleji rostoucím segmentem v letošním roce jsou však e-shopy zaměřené na prodej zboží s HHC či CBD a také kratomem, což svědčí o vysokém zájmu spotřebitelů o zboží s obsahem výtažků z konopí a dalších přírodních látek. Počet nových e-shopů se v této kategorii více než ztrojnásobil. „Tyto e-shopy zaznamenávaly boom především v prvním pololetí roku. Předpokládáme, že šlo o ojedinělý výkyv způsobený nárazovým růstem popularity těchto látek, který se v jednu chvíli mnoho podnikatelů pokusilo zaplnit. To už se do značné míry také stalo. Na trhu navíc panuje nejistota ohledně regulace těchto látek. Její podoba sice není přesně známá, určitá forma regulace ale jistě dorazí," komentoval Martin Pech.

Na druhé straně výrazněji zpomalila v růstu kategorie elektroniky a zboží pro dům a zahradu. V segmentu elektroniky došlo k výraznému poklesu o 88 % nově založených e-shopů oproti loňskému roku. Podobný trend lze pozorovat u kategorie dům a zahrada, zaznamenala pokles téměř o třetinu. „Segment elektroniky je obzvláště konkurenční odvětví s velkým zastoupením silných hráčů, kteří zaujímají většinu trhu. Prosadit se mezi nimi je tak velice náročné," uzavřel Martin Pech. **(tz)**

Chytře volit svačinky na výlet či dovolenou

Nejen prázdniny, ale také časný podzim lákají k výletům a cestování. Sami, s přáteli nebo celou rodinou pravidelně vyjíždíte za krásami České republiky i za památkami a atraktivními lokalitami v zahraničí. Cestování se ale může proměnit ve značně nepříjemnou epizodu, pokud vás zaskočí kolony, objížďky či průtahy všeho druhu. Občas se povede špatně odbočit a zabloudit, selže navigace. Jindy se opozdí let. Vás znervózní příliš nízká hladina cukru v krvi. Ratolesti začnou hlady přímo protestovat. Ať už míříte kamkoli, je to nepříjemná situace. Ale i na ni můžete vyzrát chytře zvolenými svačinkami, které se vejdou i do kapsy.

Řízek mezi plátky chleba ani ovoce vše nevyřeší

Kousek ovoce, chleba a řízek mohou být sice zajímavými volbami, ale mají také svá velká proti. Špatně zabalený řízek vám snadno umastí všechno v batohu. Ovoce se může zase v zavazadle nebo při sportu rozmačkat. Jablko či banán bývají na celodenní túře málo. Chleba s řízkem zase může člověka pěkně zpomalit, protože na jeho trávení tělo potřebuje vážně hodně energie. Navíc v horku se v tomto typu potravin mohou rychle začít šířit nežádoucí mikroorganizmy, a tak, než se nadějete a budete si chtít vychutnat první sousto, pochoutka podlehne vlivům počasí a patogenů. Do batohu nebo vozidla si raději přibalte dobroty, které zaberou minimum místa, zasytí a dodají důležité živiny. Hledejte takové, které nabídnou kvalitní složení, vysoký obsah vlákniny či bílkovin. Právě tyto dvě složky zajistí žádoucí sytící efekt. To je základ Supersnacks, které si s sebou můžete přibalit také do příručního zavazadla, aby vás hlad nepřepadl během letu.

Zaostřeno na vlákninu

I svačinky s hodnotnou vlákninou mohou skvěle chutnat a přinášet potěšení bez toho, aniž by obsahovaly lepek. Ovesná tyčinka s oříšky a karamelem je hrdinkou pro všechny z vás, které trápí právě nedostatečný příjem této látky prospěšné pro zdraví. Na jedinou porci připadá víc než 11 g kvalitní vlákniny z kořene čekanky a ovesných vloček. To je celá třetina denního příjmu! A mimochodem, jedno 200gramové jablko nabídne vlákniny asi jen kolem 6 g.

Proteinová záchrana

Proteiny jsou složeny z aminokyselin, základních stavebních jednotek tkání lidského těla. Proteinové tyčinky prospějí vyhladovělému organizmu dvojnásob. Zaženou kručení v žaludku a poskytnou živiny bez prázdných kalorií. Ty od značky Nupreme nabídnou dokonce v jedné porci až 18 g bílkovin, přičemž z toho je 6 g kolagenních peptidů, které jsou ihned připravené udělat tělu službu tam, kde to nejvíc potřebuje. Rozhodnout se můžete pro tyčinku s příchutí kokosu s karamelem nebo slaného karamelu.

Specialita nejen pro řidiče

Jestli tyčinkám zrovna nefandíte a raději pozobáváte během řízení bonbony, zkuste je nahradit Bons od Nupreme. Nadílka bílkovin v lahodné čokoládě z výběrového kakaa vaše chuťové pohárky potěší v podobě Beauty Bons, opět s vydatnou dávkou kolagenních peptidů. To, aby se vám během cest nedělaly zbytečně vrásky na čele, ať už čelíte čemukoli. A ani tady vás ve složení nebude čekat žádný lepek. V jednom sáčku se skrývají čtyři porce. Toužíte po energii z kávy? I to Nupreme umí vyřešit: Energy Bons. Každé balení se pyšní 7 g voňavých kávových zrnek, která jsou obalená ve vynikající tmavé čokoládě. Dohromady tak jeden sáček těchto pralinek vydá za jeden až dva šálky poctivého espressa.

Zkuste kombuchu

Že kvůli dobití energie popíjíte energy drinky, které vám vlastně vůbec nechutnají? A nakonec se po vyprchání účinků cítíte ještě unavenější? A znáte nepasterovanou kombuchu? Je to doslova živý, fermentovaný nápoj plný chuti, který jemně perlí na jazyku, osvěží a rozproudí vitalitu. Základem kombuchy Nupreme je buď zelený čaj, nebo yerba maté. Obě tyto suroviny jsou přirozeným zdrojem kofeinu, antioxidantů a minerálních látek. Ve fermentované podobě pečují o pohodu zažívání a dodají tělu také některé vitamíny a další hodnotné látky.

Nezapomínejte na vodu

Vedle toho si nezapomeňte zabalit také dostatečné množství tekutin, nejlépe čisté vody. Pokud víte, že vás čeká fyzicky náročná aktivita, vysoké teploty nebo kombinace obojího, určitě si do batohu nebo auta vezměte také minerálku. Vybírejte spíše s vyšším obsahem hořčíku, tento minerál z těla pocením odchází ve velké míře. Přitom je důležitý pro kondici svalů i duševní pohodu. **(tz)**

Pětikilogramové propanové láhve slaví deset let na českém trhu

Pětikilogramové propanové láhve jsou dnes oblíbeným pomocníkem při vaření či grilování. Díky čistému propanu jsou ekologičtější a výhřevnější než jiný zdroj, díky nízké váze a menším rozměrům se s nimi dobře manipuluje. Od roku 2013, kdy pětikilogramové plynové láhve začala jako první ve velkém měřítku nabízet společnost Primagas, jejich prodej stabilně roste. K dostání jsou přitom i na internetu, a to s expresním doručením do tří hodin od objednávky.

Tlakové láhve se zkapalněným propan-butanem (LPG) znají ze svých domácností už naše babičky a prababičky. Poté, co byla zhruba v polovině 90. let v Česku dokončena plynofikace většiny území, se využívání propan-butanových láhví v českých domácnostech snížilo. V posledních letech však poptávka opět stoupá, zejména v souvislosti s popularitou grilování či karavaningu, kde plynové láhve nacházejí skvělé využití, zvláště ty naplněné čistým propanem.

Čistý propan má totiž oproti směsi propanu a butanu řadu výhod. „Neprodukuje žádné karcinogenní látky a ve spalinách se nachází jen minimum síry. Díky tomu, že se začíná vypařovat už při -42 °C, jej lze bez obav používat celoročně. Na rozdíl od propan-butanu také neobsahuje nenasycené uhlovodíky, díky čemuž nezanechává při vaření či grilování žádné skvrny na nádobí. Výhřevnost čistého propanu je vyšší, to znamená, že stejné množství plynu obsahuje oproti propan-butanu více energie," vysvětlil Jiří Karlík, odborník na LPG a generální ředitel společnosti Primagas. K praktičnosti a široké použitelnosti propanových láhví dnes přispívá také variabilita v jejich velikostech. Ve světě najdeme hmotnostní škály opravdu široké: například v Dánsku si dávají záležet na bohaté nabídce menších velikostí a najdou se tam tak láhve 2, 3, 5, 6, 11, 17 či 22kilogramové, naopak v Austrálii se netroškaří a místní domácnosti mohou využívat i láhve o hmotnosti 45, 90 či až 210 kg. V Česku jsou v běžné síti dostupné 2, 5, 10 a 33kilogramové láhve. Velkou oblibu přitom v poslední době zaznamenávají pětikilogramové propanové láhve. „V porovnání s desetikilogramovou láhví mají ty pětikilogramové lehčí obal, což znamená snadnější manipulaci, kterou bez problémů zvládnou i ženy. Pětikilogramové láhve jsou také poměrně malé, ty naše mají na výšku 47 cm a průměr 23 cm, tudíž se pohodlně vejdou pod většinu plynových grilů na trhu. Obsahují však dostatek propanu, aby vydržel celou grilovací sezónu," uvedl Jiří Karlík.

Společnost Primagas začala pětikilogramové láhve široké české veřejnosti nabízet přesně před deseti lety a dnes jsou k dostání na 319 prodejních místech po celém Česku. „Reagovali jsme tak na značnou poptávku mezi koncovými uživateli, kteří tento typ láhví znali ze zahraničí. Zájem pak rostl, od roku 2013 se meziročně prodeje zvyšovaly a zvyšují až o 70 %, jak docházelo k rozšiřování naší prodejní sítě i povědomí o jejich dostupnosti na trhu," prozradil Jiří Karlík.

Od desetikilogramových a také 33kilogramových láhví se ty pětikilogramové liší i způsobem jejich dodání. Velké láhve jsou většinou neprodejné a vydávají se na tzv. zálohový list po zaplacení zálohy nebo po uzavření smlouvy, což je komplikovanější postup než v případě samotného prodeje.

Láhve o objemu 2 kg a 5 kg jsou však dnes např. u Primagasu prodejné, po koupi se tedy jejich majitelem stává zákazník. Díky tomu je může nabízet široká škála obchodů. Snadno je dnes pořídíte dokonce i po internetu. Od loňského listopadu je v provozu unikátní e-shop Primagas Express, který nabízí dodávky plynových láhví kurýrní službou. Zákazníci v Praze a v Brně tak mohou mít propanovou láhev u svých dveří do tří hodin po zaplacení objednávky, a to i o víkendech či svátcích. Na obzoru je rozšíření této služby také do dalších měst. **(tz)**