

Ceny potravin a jak na ně



5

Velikonoční pečivo mezi tradicí a inovací



17

Noc pivovarů startuje v pátek 24. dubna



20

Na startu k lepší prosperitě agrárního sektoru

Ministr zemědělství Martin Šebestýán slíbil po svém nástupu do funkce především lidem z oboru, a to jak zemědělského, tak potravinářského pravidelné informace o svých záměrech, jak zlepšit chod tohoto odvětví. A to nejen agrárního, ale i těch, co s ním úzce souvisejí a jsou v kooperaci. Jsou to nejen producenti komodit, dodavatelé strojů tomuto oboru, potravináři, kteří produkují z dodaných komodit potraviny, ale nakonec i obchod, kde se výrobky oboru nacházejí.

„Slíbil jsem vám pravidelnou a otevřenou komunikaci o tom, co v resortu připravujeme. I když je na polích zdánlivě klid, dobře vím, že práce u vás nikdy nekončí. A ani na ministerstvu nezahálíme,“ uvedl na stránkách ministerstva ministr Šebestýán. Hodlá pravidelným zpravodajstvím vysvětlovat, jak chce agrární sektor a potravinářství opět dostat do lepší kondice.

Nastavení národních podpor

„V uplynulých týdnech jsme se věnovali především stabilizaci rozpočtu ministerstva, nastavení národních podpor a úpravě některých pravidel tak, aby lépe odpovídala podmínkám zemědělské praxe. Důležité věci pro naše zemědělce a potravináře jsme řešili také v Bruselu. Rozpočet Ministerstva zemědělství letos činí 63 miliard korun.

Podařilo se mi dojednat navýšení původně navržené částky o téměř 8 miliard korun,“ uvedl ministr.

Podpora Strategického plánu SZP

To je důležitá zpráva pro všechny, kteří čerpají investiční podporu ze Strategického plánu SZP. Podle dalšího sdělení zajistí tým na MZE pokrytí mandatorních výdajů na kofinancování evropských investičních programů, takže financování schválených projektů není ohroženo.

Ministr se ve svém zamýšleném pravidelném zpravodajství, které i nám do Potravinářského obzoru bude pravidelně poskytovat, nevyhýbá i spřízněným oborům jako je lesnictví a vodohospodářství. „Doplatíme také část neproplacených podpor pro soukromé vlastníky lesů. Navýšíme investice do vodního



Ministr Martin Šebestýán, na snímku vpravo, chce pravidelně informovat veřejnost o krocích na podporu zemědělců a potravinářů.

hospodářství i prostředky určené na národní dotační programy ministerstva,“ sděluje dál Martin Šebestýán. A potvrdil, že zemědělcům, potravinářům i rybníkářům letos z národních zdrojů poskytne MZe 4 miliardy korun, tedy více než loni. Podpora se zaměří zejména na zlepšení podmínek v chovech hospodářských zvířat a na jejich zdravotní stav. Prostředky ze státního rozpočtu podpoří také úpravu a zhodnoce-

ní zemědělských produktů i ozdravování polních plodin.

„Po několika letech znovu otevřeme program určený potravinářům na podporu zpracování zemědělské produkce. V letošním roce je na něj vyčleněno 250 milionů korun,“ dodal ministr.

Včasná příprava a praktické nastavení

„Při jednáních o budoucí SZP klademe důraz především

na její včasnou přípravu a praktické nastavení, které musí respektovat specifika našeho zemědělství. Klíčové je, aby nová pravidla byla předvídatelná a zbavená zbytečné administrativy. Při jednání s komisařem Várhelyim se mi podařilo získat příslib, že Evropská komise do konce roku navrhne celoevropské řešení klecových chovů, které bude obsahovat i regulaci dovozu ze třetích zemí. Stejně tak trvám na tom, že není

možné zakazovat účinné látky v ochraně rostlin, dokud za ně nebudou existovat adekvátní náhrady,“ zdůraznil dál ministr.

Podnákupní ceny se taky už řeší

„Nadále také prosazují silnější postavení zemědělců vůči obchodním řetězcům a řešení nekalých praktik, jako jsou podnákupní ceny,“ prohlásil

pokračování na str. 4





NA POČASÍ SE SPOLEHNOUT NEMŮŽETE, NA BANKU ANO

Nabízíme chytrá a udržitelná řešení pro zemědělce

Víme, jak vysoké nároky jsou spojeny s podnikáním v zemědělství. Proto vám nabízíme výhodné a komplexní služby, které odpovídají vašim finančním potřebám, včetně pojištění zemědělských rizik. Zajistíme i vyřízení žádosti o dotace z vyhlášených podpůrných programů.



www.csob.cz | Firemní bankovníctví



Radost z cen je na místě. Nepřicházejí hned a dá to i hodné práce než to je to, právě medové

Neřešme jen, kolik to stojí, ale co za tím stojí

Regionální potraviny od lokálních výrobců nemohou cenou konkurovat nejlevnějšímu zboží v supermarketech. A jejich výrobci se o to ani nesnaží. Stojí za nimi násobně více osobního přístupu a lidské práce. Ve chvíli, kdy si toto uvědomíme, budeme o jejich ceně uvažovat v jiné perspektivě. Změnit vnímání hodnoty potravin je cílem nového projektu Potravin k nezaplacení, který je součástí soutěže o značku Regionální potravina.

Regionální potravina každoročně oceňuje nejlepší výrobky z jednotlivých krajů v devíti kategoriích od masných a mléčných výrobků, přes pečivo po nápoje nebo ovoce a zeleninu. Výrobky s tímto logem vynikají čerstvostí díky krátkým distribučním cestám a splňují nejpřísnější evropské i národní požadavky. Jejich nákupem zákazník získává záruku kvality a zároveň podporuje ekonomiku daného regionu, pracovní místa ale například i péči o krajinu.

Benefity lokální produkce

Státní zemědělský intervenční fond jako administ-

rátor značky kromě samotné organizace soutěže připravuje také edukační kampaň, která představuje benefity lokální produkce. Z výzkumů víme, že spotřebitel řeší u potravin zejména cenu či v případě edukovanějších zákazníků ještě složení. Hodnotu lidské práce si s potravinou vůbec nespojuje. Za Regionální potravinou ale nestojí jen kvalitní produkt, ale především lidé, jejich dovednosti, trpělivost a poctivá práce, kterou ani nelze vyčíslit v korunách.

Důležitý je i příběh produkce

Jakou cenu má tedy řemeslný chléb, meruňkový nektar nebo



Jednou z porotky při hodnocení kvality potravin u regionálních kol soutěže o nejlepší Regionální potravinu je i Kateřina Ratajová, ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin, SZIF.

sklenice medu? V září jsme na Dožinkových slavnostech v Praze dali návštěvníkům šanci rozhodnout. Ochutnali, seznámili se s výrobcí, a po stolech si, co stojí za výrobou. A více se tak zaměřili na pří-

běh než na cenu. Poté do dotazníku napsali částku, kterou považují za férovou. Výsledek? Lidé dokážou ocenit práci malých producentů, někdy jsou ochotni zaplatit více, jindy zůstávají při zemi. Do průzkumu se zapojilo celkem 356 respondentů. Jejich odpovědi ukázaly, že setkání s producentem a ochutnávka dokážou změnit optiku spotřebitele.

Co za vznikem potraviny stojí?

Neřešme jen, kolik to stojí, ale co za tím stojí. To je hlavní motto navazující edukační kampaně. Na konkrétních oceněných potravinách ukazujeme úsilí, časovou náročnost a tvrdou dřinu, která za jejich výrobou stojí. Když si spotřebitel uvědomí, kolik hodin je za každou sklenicí medu nebo náročnost nočních směn, abychom měli čerstvé pečivo, možná si položí otázku, zda by to za tu námahu stálo. Považujeme si proto lokálních potravin a jejich výrobců.

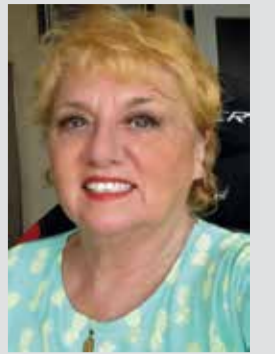
Mgr. Kateřina Ratajová
ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin, Státní zemědělský intervenční fond (SZIF)



A takhle třeba vloni slavili s vítězi regionální značky Pardubický kraj.

Potravinářský obzor, noviny pro potravinářství a zemědělství, Redakce: Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, Šéfredaktor: Ing. Eugenie Linková tel.: 604 591 573, e-mail: ceskapotravina@gmail.com, Inzerce: Rostislav Papajk, tel.: 774 774 283, e-mail: papajk@agriprint.cz, Předplatné: Zdeňka Sedláčková, tel.: 602 666 012, e-mail: ucetni@agriprint.cz, Sazba: Martin Tomašík, tel.: 732 366 582, e-mail: studio@agriprint.cz. Materiály pod značkou -pr- jsou placená reklama. POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR je zaregistrován pod registračním číslem MK ČR E 8186. ISSN 2336-4734

Editorial



Vítejte Velikonoce

Svátky pohody, klidu a dobrého jídla. Jen ten mír na celé planetě si už až náruživě přejeme a věříme, že i na něj dojde. My si ale nyní připomeneme, co zajímavého v tomto čísle najdete, alespoň část z toho, co tak se zápletem pro věc organizátoři nachystali. Jsou to každoroční soutěže Vesnice roku, ale taky nové pivo-ovarů a připomenutí dobrot z regionů, které naservirovali pracovníci organizace SZIF, tedy Státního zemědělského a potravinářského fondu. Pak tu najdete recepty na ty nejdobrot, připravované právě ke dni velikonočních svátků, a jsou to jak beránci, zajíci, ale i kopřivové nádivky. A Penam odtajnil, co vše má ve velikonoční nabídce, a že to budou dobrot, to si pište.

Máme tu tentokrát i konkrétní výstupy jednotlivých ministerstev ke snaze EU a většiny nás, co chceme žít na této planetě s čistým vzduchem, bez skládek s plasty a dalším neřádstvím, a jak konkrétně se k tomu staví tato vláda. A tak se prostřednictvím řádků v čísle podíváme na zajímavosti s tím spojené od ministra zemědělství Martina Šebestýana, nahlédneme na cílené kroky ministra životního prostředí Igora Cerveného, ale i kam vyrazil se svým týmem premiér Andrej Babiš. A aby toho ke ozdravování této planety bylo v konkrétních výstupech co nejvíce, tak si jen připomeneme plněním slibu, jak je tomu s výpravou našich polárníků. A tak je tu i první zpráva od nich, co nejen šťastně dorazili po několika týdnech na naši základnu v Antarktidě, ale i jak hned rozhodli síť k výzkumům ke Green Dealu a jeho správné podobě. Jak se i ve světě ví, je to unikátní, náš český projekt, na němž participují hned dvě brněnské vysoké školy, ale i další z Karlovy univerzity. Máme i od nich první snímky, jak je uvítal strážce jižního pólu krásný tučňák a jak si tam vedou oni samotní nejen při zkoumání přírody, ale jak umně dokázali upéct i náš pravý domácí chléb, aby tak zavzpomínali na domovinu.

Zmiňujeme i jednu krásnou už tradici, již je Noc pivovarů. K tomu se hlásí na noc z 24. na 25. dubna na 40 pivovarů s různou škálou velikosti, ale i stáří. A jak z roku na rok přibývá i pivovarů, co zvou návštěvníky k této atrakci, vzrůstá i zájem lidí různých věkových kategorií, laických i odborných. Je taky o co stát. Jsou to noční prohlídky provozů pivovarů, kdy následuje nejen ochutnávka dobrých moků, ale i jídla. A tak v této tak dynamické době na mnoho událostí, a ne vždy jen dobrých, jsou takové akce nejen krásné, ale i potřebné. Narůstá ve spojení s přetvořením dobut i hodně stresů a dobré zážitky tohoto druhu je tlumí.

A jelikož se nebráníme nejnovějším poznatkům této doby a s tím souvisejícím vstupem umělé inteligence do dění kolem nás, máme i k tomu zajímavou ukázkou této činnosti. Jen si nyní ale připomeneme slova Geoffreya Hinton - britsko-kanadského držitele Nobelovy ceny za fyziku z roku 2024, konkrétně za zásadní objevy a vynálezy z oblasti umělých neuronových sítí. V rozhovoru pro BBC Newsnight mimo jiné řekl, že téměř všichni odborníci na AI, které zná, věří, že umělá inteligence překoná tu lidskou - je jen otázkou, kdy. Zároveň ale dodal, že je dobré si nad AI udržet kontrolu a tuto nutnost bychom měli brát vážně a uvědomit si ji včas. Zatím se s roboty setkáváme už i v potravinářských provozech a prodejnách, kde často nahrazují i práci brigádníků, což je jen vítáno.

A tak na závěr se zase spustíme z piedestalu vědy a výzkumu mezi běžné smrtelníky a zavzpomínáme na nedávno prožitou dovolenou v hezké lokalitě, kde byl klid a pohoda a věříme, že tomu bude i nadále. Deset dní strávených v Egyptě u moře a v příjemném prostředí s dobrou kuchyní je mým nejlepším důvodem i na trochu připomenutí nejen krásných památek a koupání v bezpečném místě u moře, ale i na zajímavou kuchyni s plody od místních farmářů. Jejich úprava nás často překvapila svou pestrostí a vzletně řešeno, i jínakostí. Takže vyrazme třeba i prostřednictvím těchto řádků za všemi těmi zajímavostmi i do světa a do míst, kde ještě není to sálající letní vedro a odpočinek pak nemá tak zvané žádnou chybu. A že i tam se dalo připsat dobrým vínem a dokonce i pivem, to už je taková pomyslná třesnička na dortu pro milovníky tekutých dobrot. A tak zvedáme pomyslnou číši na krásný průběh svátků velikonočních a třeba i na brzkou dovolenou v nějaké zajímavé destinaci s množstvím příjemných zážitků, co potěší a tříbí i mysl.

Ing. Eugenie Linková
šéfredaktorka

Přestat s vývozy levných dotovaných komodit

Ministr zemědělství Martin Šebestýán slibuje pravidelně v krátkých termínech zveřejňovat, co hodlá prosazovat nejen doma, ale i ve spojení s činností EK. Jeho nástup je provázen množstvím zásadních opatření a budeme je po dohodě se současným MZe také v každém čísle Potravinářského obzoru přinášet. Stejně tak se nebrání dávat i některé až protichůdné názory, jež v tomto případě přináší ve svém komentáři prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu, který je zároveň viceprezident Hospodářské komory ČR. Je to pak o diskusi a mělo by to vést k tříbení postojů k dané problematice.

Názor prezidenta Prouze je jako komentář, který je celý v uvozovkách.

„Obchodníci i Svaz obchodu a cestovního ruchu od počátku podporují snahu o větší transparentnost v celém dodavatelském řetězci a privilegií by, kdyby stát otevřeně vysvětloval, proč jsou čeští dodavatelé často dražší, nebo nabízejí horší kvalitu než jejich zahraniční konkurence. Je dobře, že ministr Šebestýán opakovaně připomíná, že přidaná hodnota českého zemědělství je pouhých 40 % evropského průměru a že je potřeba tuto situaci výrazně zlepšit tím, že čeští zemědělci přestanou vyvážet levně dotované komodity a budou zpracovávány v Česku.

Stojíme o to, abychom měli k dispozici více kvalitních českých potravin za konkurenčnější ceny. Takové potraviny umí obchodní řetězce zákazníkům nabídnout, a jak ukazují finanční výsledky českých zemědělců

a potravinářů, řada z nich dosahuje výrazně nadprůměrných zisků, které by mohli investovat do modernizace a rozšiřování své výroby. Mnozí z nich to dělají, někteří ale raději místo vlastní aktivity obviňují z neúspěchu všechny okolo.

Je nám líto, že snahu ministra Šebestýána o podporu kvalitní české produkce kazí to, že jeho ministerstvo musí manipulovat s prezentací dat a snaží se tak vytvářet zavádějící obrázek o skutečné situaci v českém potravinářském průmyslu. V grafických ministerstva jsou například srovnávány dodavatelské ceny bez DPH s prodejními cenami s DPH. U ovoce a zeleniny jsou pak srovnávány ceny zemědělců s cenami v obchodech a ministru tak zamlčuje fakt, že obchodníci nenakupují od zemědělců, ale od různých odbytových družstev či zprostředkovatelů. O těch ale ministr mlčí a ze statistik je záměrně vynechává.



K cenám potravin se pravidelně vyjadřuje na tiskových konferencích prezident SOCR Tomáš Prouza, na snímku vlevo.

Zcela opomíjen je také fakt, že kvůli omezeným tuzeckým kapacitám musí obchodníci nemalou část nabízených potravin dovážet ze zahraničí, což do zemědělských cenových statistik nijak nevstupuje. Srovnání je tedy zavádějící, a máme pro velký otazník nad tím, jaký je skutečný záměr ministerstva zemědělství.

Tyto pochybnosti výrazně posilují opakovaně vyjádření lobbistických organizací velkých zemědělců a potravinářů, kteří mluví o tom, že jim má ministerstvo a nové zří-

zený potravinový ombudsman pomáhat v obchodních vyjednáváních. Je proto potřeba připomenout, že žádný úředník ministerstva zemědělství nemá právo vstupovat do soukromoprávních vztahů a rozhodně nemá vyvíjet nátlak na jednu stranu obchodního vztahu či ji dokonce nutit, aby pod hrozbou privatních značek dosahující často výrazně větší ziskovosti, než jakou má obchod. Měli bychom být pyšní na to, že se českým firmám daří a jejich úspěch používat jako příklad pro další.

Naše loajalita ale směřuje výhradně k našim zákazníkům, pro které budeme zajišťovat co nejvyšší kvalitu a nejlevnější potraviny. Budeme rádi, pokud budou od českých dodavatelů. Odmítáme ale, aby nás stát nutil odebrat potraviny, které jsou dražší a mají horší kvalitu jen proto, že si to přeje nějaká skupina neúspěšných dodavatelů.“

(egi)

Na startu k lepší prosperitě agrárního sektoru

Pokračování ze strany 1

ministr Šebestýán a určitou roli i v tomto ohledu sehraje Potravinový ombudsman, kterým se stal vrchní ředitel Sekce potravinářství Jindřich Fialka. Ten bude působit jako nezávislý mediátor mezi zemědělci, potravináři a obchodníky. Je klíčové, že ombudsman bude aktivně řešit podněty na nekalé obchodní praktiky a sledovat tvorbu cen. „Na novém portálu budeme transparentně zveřejňovat data o maržích u základních potravin. Cílem je vnést do celého řetězce více světla a zajistit, aby byly oprávněně zájmy jak zemědělců, tak potravinářů při jednáních s řetězci lépe hájeny.“ vysvětlil ministr. Zdůraznil dále, že v 7. kole Programu rozvoje venkova rozdělí MZe mezi žadatele téměř 2 miliardy korun. Podpora směřuje hlavně do lesnictví, na vodo hospodářská opatření a na rozvoj nezemědě-

lého podnikání (např. agroturistiku či femesla).

Zásadní novinkou je výrazné zjednodušení pravidel

Martin Šebestýán se hodlá věnovat i administrativě, která je mimořádně pro lidi z praxe náročná, a bude mimo jiné usilovat i o zmírnění sankcí za administrativní chyby. „Chceme, aby energie, kterou vkládáte do projektů, nebyla marně zbytečným papírováním. Žádosti můžete podávat přes Portál farmáře od 28. dubna do 19. května 2026,“ dodal.

Úpravou nařízení vlády bude nově možné kombinovat dotaci na agrolesnictví s podporou na biopásy. Změna přichází po několika letech zkušenosti z praxe a reguluje na podněty zemědělců. Cílem je přinést do hospodářství větší flexibilitu. Zároveň se upravuje dosavadní sankční nastavení. Nebude již nut-

né vracet dotaci v případech, že na jednom hektaru roste více než 100 stromů. Pokud jejich počet nepřekročí 110, dotace bude poskytnuta v plné výši.

Nově vývozy masných výrobků do Vietnamu

A na závěr rádi uvádíme i dobrou zprávu pro naše zpracovatele masa. Přišla z Vietnamu. Po několikaletém jednání se podařilo dokončit dohodu mezi Českou republikou a Vietnamem o podobě vývozního osvědčení pro hotové masné výrobky. „Navazujeme tak na již dříve sjednané podmínky pro vývoz vepřového a hovězího masa. V blízké době bude obdobně upraven i vývoz insemiálních dávek skotu. Naším firmám se tak otevírá další zajímavý exportní trh,“ uzavřel stručně shrnutí současných aktivit MZe ministr.

Eugenie Linková



Ministr M. Šebestýán chystá monitoring cen potravin.



Ceny potravin a jak na ně

Jak je zvykem u té správné žurnalistiky ve světě, a mělo by být i u nás v ČR, dává se prostor k názorům někdy i dost vyhraněným, oběma stranám. Tak je tomu i v tomto případě, kdy Svaz obchodu a cestovního ruchu má na vývoj cen potravin částečně odlišný názor než zemědělci. Přestože se ceny potravin v českých obchodech drží dlouhodobě pod evropským průměrem, může nová vláda udělat několik kroků, aby byly ještě nižší, míní zástupci tohoto svazu. Základem podle nich musí být účinnější podpora domácí produkce potravin a modernizace českého potravinářského průmyslu, aby byl cenově i kvalitou konkurenceschopný.

Naopak omezování konkurence, regulace cen nebo zakazování slevových akcí povede k tomu, že se základní potraviny Čechům výrazně zdraží. Pokud bude chtít vláda určovat ceny konkrétních potravin, vydá se cestou Maďarska, kde za poslední čtyři roky rostly dvakrát rychleji než v Česku.

Dopady cenových regulací a přehlížení nekalých praktik

Na rozdíl od investiční podpory s cílem zvýšit kvalitu a snížit ceny by diskutované omezování slevových akcí či zákaz prodeje pod náklady měly přesně opačný efekt a přinesly by citelné zdražení základních potravin. Příkladem je Maďarsko, kde vláda od roku 2022 reguluje ceny vybraných potravin, a i přesto tam oproti Česku rostly dvojnásobným tempem. „Právě akční nabídky a svoboda obchodníků nabízet některé potraviny se ztrátou představují klíčový nástroj konkurence a umožňují domácnostem nakupovat běžné zboží výrazně levněji. Pokud by byly tyto mechanismy administrativně omezeny, obchodníci by

přišli o možnost pružně reagovat na konkurenční tlak a zákazníci by ztratili možnost nakupovat za výhodné ceny,“ upozorňuje Tomáš Prouza. V praxi by omezování slevových akcí a zákaz prodeje pod náklady znamenalo, že ceny základních potravin výrazně vzrostou, což zasáhne především nízkopříjmové domácnosti, které jsou na akčních nabídkách nejvíce závislé. „Závažnou překážkou nízkých cen jsou dlouhodobě přehlížené nekalé obchodní praktiky nadnárodních potravinářských skupin, které záměrně rozbíjejí jednotný evropský trh a využívají teritoriální omezení dodávek k udržování vyšších cen v menších zemích. Například rakouská vláda odhaduje, že kvůli těmto nekalým praktikám potravinářských koncernů jsou ceny v Rakousku až o 10 až 15 procent vyšší než ceny v Německu. Se stejnými nekalými praktikami se setkáváme i v Česku, a pokud chce stát skutečně zajistit nižší ceny, musí těmto praktikám aktivně čelit a trestat je,“ uvádí dál Tomáš Prouza. „Je důležité, aby stát akti-

vně řešil nerovné podmínky na trhu a důsledně chránil férovou hospodářskou soutěž v celém potravinovém řetězci. Klíčové přitom není zavádění nových plošných regulací, ale především účinné využívání nástrojů, které již dnes existují, a jejich případné cílené zpřesnění. Diskuse o snížení hranice pro dominantní postavení na 30 procent tržního podílu může být jedním z kroků, jak rozbit časté oligopolny mezi dodavateli. Ještě důležitější je ale to, aby ÚOHS začal trestat dodavatele, kteří zneužívají svou relativní tržní sílu, jak je běžné například ve Švýcarsku,“ říká Tomáš Prouza.

Zákon o významné tržní síle

Poslední novela zákona o významné tržní síle výrazně posílila možnosti Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže zasahovat napříč celou dodavatelskou vertikálou, tedy nejen vůči obchodníkům, ale i vůči zpracovatelům a dalším silným článkům trhu. „Šetření ÚOHS ukázala, že někteří čeští potravináři dlouhodobě zneužívají svou tržní sílu vůči zemědělcům a například jim přes půl roku nezákonně zadržovali peníze, které od obchodníků dostali v zákonné lhůtě 30 dnů. Schopnost státní nekalé praktiky v celém dodavatelském řetězci potvrzuje, že současná legislativa umožňuje účinně chránit férové vztahy mezi zemědělci, potravináři a obchodníky. Nepotřebujeme

Jak dále udržet nízké ceny potravin?

Klíčem k nízkým cenám je silná konkurence v celém řetězci. Český maloobchod je vysoce konkurenční – největší řetězec má tržní podíl pouhých 17 procent. Naproti tomu v některých potravinářských kategoriích kon-

trojí dva největší výrobci až 70 procent trhu. SOCR ČR proto vítá záměr vlády zpracovávat více surovin přímo v České republice a podpořit jak větší konkurenci, tak i lepší konkurenceschopnost českých potravinářů. Oceňují také důraz státu na to, aby se na trhu prodávaly kvalitní potraviny, snahu řešit skutečné problémy trhu, stejně jako ochotu vést dialog se všemi, kterých se připravované změny týkají. Za důležité pro udržení nízkých cen považuje SOCR ČR i kroky směřující ke stabilizaci cen energií, rozumný přístup k obalové legislativě a snazší přijímání a posílení počtu zahraničních pracovníků.

Níže DPH na potraviny

Při řadě srovnání cenové hladiny se sousedními zeměmi výsledky potvrdily, že hlavní důvodem vyšší cenové hladiny v Česku oproti Polsku nebo Německu je nastavení DPH. V Česku je DPH na potraviny výrazně nejvyšší v celém středoevropském regionu a dvojnásobně to platí u nealkoholických nápojů, které jsou zcela nelogicky zařazeny do nejvyšší sazby DPH. „Vítáme proto vyjádření Tomia Okamury, který na tuto skutečnost upozornil. Rozumíme samozřejmě napjaté situaci veřejných financí, ale u minulého snížení DPH na potraviny z 15 na 12 procent obchody prokázaly, že sníženou sazbou DPH vždy plně promítnou do cen. Diskuse o DPH by proto rozhodně měla být součástí širší debaty o cenách potravin, protože český stát na potravinách vydělává výrazně více, než je obvyklé v okolních zemích,“ připomíná Tomáš Prouza.

„Přínosem může být i zřízení role potravinového ombudsmana, pokud se zaměří na skutečné a konkrétní problémy trhu, například přetrvávající dvojí kvalitu některých značkových potravin či boj s teritoriálním omezením obchodu. Za přínosné bychom považovali i to, aby se potravinový ombudsman věnoval podpoře českých značek kvality a zdravého stravování. Pozitivní je, že vznikne také jedno kontaktní místo pro spotřebitele. Důležitá bude spolupráce v rámci celého dodavatelského řetězce na řešeních, a ne bulvárizace a politizace témat,“ uzavírá Tomáš Prouza.

Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovým oddělením SOCR

Důraz na půdu v českých rukách a na české potraviny

Ve čtvrtek 19. března měli i zemědělci a potravináři možnost setkat se s prezidentem ČR Petrem Pavlem během jeho dvoudenní cesty po středních Čechách. Agrární komora měla tak příležitost během oběda krátce zmínit i své stanovisko k současnému vývoji v zemědělství jak doma, tak v rámci Evropské unie. Výroky obou prezidentů, jak hlavy státu Petra Pavla, tak i za AKČR Jana Doležala přinášíme.

Jednání prezidenta republiky Petra Pavla se zástupci zemědělských a potravinářských organizací proběhlo v Dušníkách nad Vltavou.

Udržitelnost produkce

„Během pracovního oběda v Dušníkách nad Vltavou jsme otevřeně diskutovali o aktuálních výzvách českého zemědělství a potravinářství. Hlavními

tématy byly zejména nastavení rozpočtu, budoucnost agrární politiky České republiky i Evropské unie a ekonomická udržitelnost zemědělského hospodaření v kontextu chystaných změn, či podpora mladých zemědělců. Agrární komora ČR v této souvislosti zdůraznila nutnost vytvoření stabilního a předvídatelného prostředí pro hospodaření, které je základní podmínkou



Během setkání s producenty potravin prezident Petr Pavel naznačil, čemu fandí.

pro dlouhodobé investice a udržení produkce. Zároveň jsme upozornili na potřebu spravedlivého nastavení vztahů v rámci celého výrobního řetězce od zemědělců přes potravináře až ke spotřebitelům,” uvedl v krátkém vystoupení Jan Doležal.

Dostupnost kvalitních českých potravin

Důležitým tématem byla také komunikace směrem k veřejnosti, zejména v otázce cen potravin a faktorů, které

je ovlivňují. Agrární komora ČR dlouhodobě upozorňuje, že bez silného a konkurenceschopného zemědělského sektoru nelze zajistit dostupnost kvalitních českých potravin. Pozornost se soustředila také na nutnost ochrany zemědělského půdního fondu nebo na problematiku škod způsobených zvířaty, včetně predátorů původních i neptůvodních druhů. Setkání proběhlo v konstruktivní a věcné atmosféře a potvrdilo význam pravidelného dialogu mezi zástupci sektoru a nejvyššími

představiteli státu. Shoda panovala v tom, že zemědělství a potravinářství musí patřit mezi jasné strategické priority státu.

Otázka vlastnictví půdy

Shoda během jednání zúčastněných stran byla i v otázce vlastnictví půdy v ČR. Některé okolní státy kladou důraz na držení půdy v rukách místních farmářů různými předpisy, ale i právními překážkami. Těmi se hlavně brání jejímu výprodeji, a to

spekulaty s půdou z jiných zemí. A právě toto ve svém vystoupení akcentoval i prezident Petr Pavel. Podle něj Česká republika zaostává za standardy sousedů. „Určitě by stálo za to, abychom i u nás zpřísnili pravidla tak, aby nedocházelo ke spekulacím s půdou,” řekl prezident Pavel. Na závěr jednání předal zemědělci a potravináři prezidentovi Pavlovi symbolický dar v podobě českých potravin.

Eugenie Linková
Foto Tomáš Fongus

Tlak na silnou agrární politiku od šesti zemí

Pokud si Evropa má zachovat schopnost vyrábět kvalitní potraviny, je nezbytné udržet silnou, samostatnou a dostatečně financovanou zemědělskou politiku i po roce 2027. Zemědělské organizace ze šesti zemí včetně Česka proto nadále odmítají návrhy Evropské komise z loňského roku týkající se podoby Společné zemědělské politiky EU pro období let 2028 – 2034 a současně požadují navýšení jejího rozpočtu na minimálně 500 miliard eur. Na tomto stanovisku se shodly agrární komory zemí Visegrádské skupiny rozšířené o Litvu a Lotyšsko během jednání, které se uskutečnilo 12. a 13. února 2026 v polském Konstancinu-Jeziorně u Varšavy, a podepsaly společné komuniké. V opakem případě nelze vyloučit pokračování protestních akcí na národní i mezinárodní úrovni, které probíhaly již v loňském roce.

Klíčovými tématy jednání v Polsku byly budoucí podoba evropského rozpočtu včetně výdajů na zemědělství a nastavení Společné zemědělské politiky EU po roce 2027. Setkání se zúčastnili zástupci Agrární komory České republiky, Slovenské zemědělské a potravinářské komory, polské Národní rady zemědělských komor, maďarské Národní agrární komory, Litevské zemědělské komory a Rady pro spolupráci zemědělských organizací Lotyšska. Přestože do zahájení nového programového období zbývají necelé dva roky, o jeho podobě – a tím i o budoucnosti evropského země-

dělství a potravinářství – se rozhoduje již nyní. Je třeba počítat s tím, že po schválení na úrovni EU budou muset členské státy příslušná opatření promítnout do svých národních legislativ.

Odmítnutí oslabování produkce kvalitních potravin

„Nemůžeme souhlasit s cílům oslabování produkce kvalitních potravin v Evropě. Nejde jen o obživu zemědělců a potravinářů, ale především o potravinovou bezpečnost celého kontinentu. Její ohrožení bylo počítáno i spotřebiteli, kteří mají právo na dostupné

a kvalitní domácí potraviny. Proti z našeho pohledu nepromyšlené reformě Společné zemědělské politiky EU po roce 2027 se proto během necelých jedenácti měsíců uskutečnilo již pět mezinárodních protestů a další ne- lze vyloučit. Očekujeme, že jsme se s kolegy ze zemí Visegrádské skupiny, Litvy a Lotyšska shodli na pokračování společného tlaku na evropské instituce,” uvedl Jan Doležal, prezident Agrární komory České republiky a viceprezident COPA. Přijaté závěry jednání představují na nadcházejícím jednání prezidia evropské organizace COPA 26. února.

NE škrtům

Zúčastněné organizace zásadně odmítají navrhované škrtky, které by snížily rozpočet na zemědělství přibližně na polovinu současné úrovně, tedy na 294 miliard eur. Bez odpovídajících finančních zdrojů nemohou zemědělci plnit environmentální cíle Evropské unie a zároveň obstát v konkurenci producentů ze třetích zemí, kteří nepodléhají tak přísným standardům. Komory proto požadují navýšení rozpočtu Společné zemědělské politiky EU na 500 miliard eur.

NE zrušení dosavadního dvoupilového systému

Výhrady směřují rovněž k plánované reformě samotné struktury SZP EU. Návrh Evropské komise počítá se zrušením dosavadního dvoupilového systému, který rozlišuje mezi přímými platbami navázanými na výměru obhospodařované půdy či počty hospodářských zvířat a investiční podporou. Nově by se výdaje na zemědělství měly stát součástí širších rozpočtových balíčků, v nichž by soutěžily s jinými projekty. Například zemědělské technič-

ky tak soupeřili s dotováním nové rozhledny nebo cyklostezky. O přidělení prostředků by rozhodovaly členské státy, což by podle zástupců komor vedlo k oslabení skutečně společného charakteru této politiky.

NE dohodě Mercosur

Plánované změny by podle účastníků jednání negativně ovlivnily konkurenceschopnost evropských producentů potravin. Evropský trh se zároveň otevírá dovozům ze třetích zemí prostřednictvím obchodních dohod, například EU-Mercosur, jejichž producenti nejsou vázání srovnatelné přísnými normami a dosahují nižších výrobních nákladů. To může vést k útlumu domácí produkce a oslabit potravinovou soběstačnost Evropy. Proti dohodě EU-Mercosur protestovaly tisíce zemědělců v prosinci loňského roku v Bruselu a následně letos v lednu ve Štrasburku, načež Evropský parlament dal dohodu k posouzení Soudním dvorem EU.

Jednání se dále věnovalo aktuální situaci na trzích se zemědělskými komoditami v zúčastněných zemích a novým požadavkům na hospo-

daření souvisejících s klimatickou změnou a nakládáním s vodními zdroji. Další setkání zemědělských organizací V4 se uskutečnil v České republice pod záštitou Agrární komory ČR.

Společné požadavky zemědělských organizací Visegrádské skupiny, Litvy a Lotyšska

1. Zemědělský rozpočet EU 2028 - 2034 odpovídající výzvám na úrovni 500 miliard eur
2. Odmítnutí renacionalizace a „rozmělnění“ SZP EU
3. Zachování dvoupilového struktury SZP EU
4. Podpora udržení příjmů při plnění společenských výzev
5. Odmítnutí povinného zastropování a degenerivity přímých plateb
6. Dobrovolnost místo povinnosti v záležitostech sociální podmíněnosti a principu DNSH
7. Racionální podpora živčišné výroby a ekologického zemědělství
8. Zjednodušení definice „aktivního zemědělce“

Eugenie Linková
ve spolupráci s tiskovým oddělením AKČR

Priority nového ministra životního prostředí

Prezident republiky Petr Pavel dne 23. února na Pražském hradě jmenoval novým ministrem životního prostředí Igora Červeného. Poté jej na Ministerstvu životního prostředí uvedl do funkce předseda vlády Andrej Babiš. Igor Červený střídá v čele resortu Petra Macinku, který byl vedením úřadu pověřen od loňského prosince. Červený přichází s vizí pragmatické environmentální politiky, která klade důraz na vyváženost mezi ochranou přírodního bohatství a zachováním konkurenceschopnosti českého průmyslu.

Mezi klíčové priority nového ministra patří zejména nastavení podmínek pro pokračování programu Nová zelená úsporám, úprava systému akceleračních zón pro rychlejší povolování obnovitelných zdrojů energie ve spolupráci s vládním zmocněncem pro klima a Green Deal Filipem Turkem a také revize systému emisních povolenek.

„Zastávám udržitelný přístup k ochraně přírody a lidské společnosti. Pečovat o naše přírodní bohatství je nezbytné, zároveň se ale musíme vyhnout neúměrnému zatěžování českých domácností. Budu hledat zlatou střední cestu, tedy řešení, která jsou ekologicky přínosná, ale zároveň ekonomicky udržitelná a racionální,” uvedl po svém jmenování ministr životního prostředí Igor Červený.

Igor Červený byl od října 2025 členem Poslanecké sněmovny ČR za hnutí Motoristé sobě a působil mimo jiné jako místopředseda hospodářského výboru. Před vstupem do politiky zůstal odborně a projektově pozice na Karlově univerzitě, ČVUT a VŠCHT, kde se věnoval aplikovanému výzkumu, digitalizaci a udržitelnosti.



Prezident P. Pavel a ministr I. Červený při předání jmenovacího protokolu

Nová zelená úsporám 2026

nová
zelená
úsporám

Program Nová zelená úsporám se opět otevře majitelům rodinných a bytových domů a podpoří komplexní i dílčí rekonstrukce s maximálním úsporným efektem. Od dubna mají zájemci k dispozici síť certifikovaných poradců, kteří jim pomohou projekt renovace naplánovat a vystaví jim renovační pas, na jehož základě bude možné plánovat renovaci a využít podporu ze strany státu, dotačně cílenou pouze pro zranitelné domácnosti, pro všechny ostatní formou úvěru s nulovým úrokem.

Zadatelé, kteří připravili projekty na renovaci domu, ale nestihli podat žádost v minulém roce vzhledem k předčasnému ukončení příjmu žádostí v programu Nová zelená úsporám z důvodu předčasného vyčerpání alokace na konci minulého roku, mají možnost získat kompenzaci nákladů vynaložených na přípravu projektové dokumentace až do výše 50 tisíc korun pro rodinné domy a až 100 tisíc korun pro bytové domy.

Snížení energetické náročnosti

„Nová podoba programu vychází mj. ze strategie vlády pro udržitelné a dostupné bydlení. Budeme pokračovat v podpoře domácností na cestě za snižováním výdajů na energie a v ochraně zranitelných domácností před pádem do energetické chudoby,” uvedl premiér Andrej Babiš a dodává: „Podporu chceme nasměrovat tam, kde je opravdu přínosná, tedy na kvalitní projekty, které dlouhodobě sníží energetickou náročnost renovované



Premiér Andrej Babiš a nový ministr životního prostředí Igor Červený na prvním jednání s vedením resortu po uvedení do funkce

budovy. Díky nové spuštěnému poradenství dáme domácnostem návod, jak naplánovat realizaci vhodných opatření, která jim do budoucna reálně ušetří peníze. Zároveň chceme zajistit finanční stabilitu a dlouhodobou udržitelnost programu Nová zelená úsporám do příštích let, a díky zapojení soukromých zdrojů snížit nároky na veřejné rozpočty.”

Bezúročný úvěr

Nový vícezdrojový finanční nástroj, který umožní flexibilně kombinovat různé zdroje veřejného či soukromého financování, zamíří k majitelům rodinných i bytových domů (SVJ a bytová družstva), kteří nedisponují vlastními zdroji na nákladný projekt. Díky prostředkům z programu Nová zelená úsporám budou moci využít zájemci o efektivní renovaci bezúročný úvěr, a to na dobu splácní až 25 let.

„Veřejné prostředky pákujeme soukromými zdroji, čímž vytvoříme efektivní a velmi výhodný finanční nástroj na podporu domác-

ností. Úroky spotřebitelských úvěrů jsou velkou položkou značně navyšující měsíční splátky a dlouhodobě zatěžující rodinné rozpočty. Díky prostředkům z programu Nová zelená úsporám tuto zátěž výrazně snížíme, úroky pokryjeme a domácnostem tak nabídneme ve spolupráci s finančními institucemi bezúročný úvěr,” říká ministr životního prostředí Igor Červený.

Z pohledu žadatelů bude nově v programu stanovena maximální výše úvěru, který je možné za zvýhodněných podmínek na zvolené úsporné opatření čerpat. Podpora z programu Nová zelená úsporám pak pokryje úroky za celé období splácní úvěru. Po schválení předloženého projektu renovace požádá žadatel o úvěr zapičenou banku nebo stavební spořitelnu, které bude úroky kompenzovat Státní fond životního prostředí ČR.

Bankovní sektor podporuje nový program

„Zapojení bank a stavebních spořitelen umožní domácnostem realizovat energeticky úsporné renovace i v situaci, kdy nemají dostatek vlastních prostředků. Bankovní sektor podporuje nový program a banky a stavební spořitelny jsou připraveny se aktivně zapojit, protože kombinace veřejné podpory a bankovního financování je efektivní cestou, jak urychlit modernizaci českého bydlení a snížit energetické výdaje domácností. Zároveň jde o další příklad toho, že spolupráce veřejného a soukromého sektoru může přiná-



Před budovou ministerstva přivítal ministra I. Červeného vládní zmocněnec pro klimatickou politiku a Green Deal F. Turek.

šet konkrétní a dlouhodobě udržitelné řešení,” uvádí prezident České bankovní asociace a generální ředitel Komerční banky Jan Juchelka.

Ani koruna navíc pro domácnosti

„Dlouhodobý závazek v podobě úvěru sám o sobě motivuje domácnosti k volbě co nejefektivnějšího řešení, my jím to usnadníme nejen výhodným úvěrem, ale i dostupným kvalitním poradenstvím, aby projekty renovací byly smysluplné a přinášely majitelům domů významné úspory,” vysvětluje ministr Červený a doplňuje: „Pro lepší představu nové podpory můžeme uvést příklad renovace rodinného domu. Za úvěr ve výši 1 milion korun při splátkách na patnáct let by žadatel při současné výši úrokových sazeb zaplatil celkem 1 milion 519 tisíc korun. Podpora z NZÚ bude ve výši 519 tisíc korun, žadatel tedy na úrocích nezaplatí ani korunu navíc a bance vrátí pouze ty prostředky, které si půjčil a zaplatí minimální náklady spojené s vedením úvěrového účtu.”

Příjem žádostí od června 2026, a od září 2026

Rozsah podporovaných opatření u rodinných i bytových domů zůstane stejný jako v minulých obdobích, bezúročný úvěr bude možné získat na zateplení, výměnu zdrojů tepla, fotovoltaiku a dobíjení elektromobilu, úsporný ohřev vody, rekuperaci, dále na systémy hospodaření s vodou i na zelené střechy. Technické požadavky přímo navázuje na podmínky předchozích výzev, proto i v novém programovém období budou moci majitelé budov požádat o podporu připravených projektů, na které již nestihli v ukončeném období podat žádost. Příjem žádostí o schválení projektu renovace pro čerpání bezúročného úvěru bude spuštěn v červnu letošního roku, banky začnou nabízet bezúročný úvěr NZÚ od září 2026.

Stabilita a udržitelnost

Program Nová zelená úsporám za celou dobu fungování významně přispěl ke snížení spotřeby energie v budovách, rozvoji obnovi-

telných zdrojů energie a posílení energetické bezpečnosti domácností. Pro jeho další pokračování je nezbytné provést nastavení tak, aby byl dlouhodobě stabilní, předvídatelný a finančně udržitelný, a současně umožnil realizovat výrazně větší objem renovací budov. Právě proto se pro období po roce 2026 postupně transformuje z převážně dotačního programu na efektivní finanční nástroj s plným zapojením soukromého kapitálu a pouze s omezeným využitím cílených dotací. Tento přístup umožní dlouhodobě stabilní a předvídatelnou podporu renovací budov a současně výrazně zvýší celkový objem investic do energetických úspor v českých domácnostech.

V horizontu do roku 2030 se počítá s pokračováním financování programu zejména z prostředků Modernizačního fondu. Současně se předpokládá postupné zapojování dalších zdrojů, zejména v ýnosů z aukcí emisních povolenek.

Eugenie Linková
ve spolupráci s tiskovým oddělením MŽP

S umělou inteligencí o agropotravinářství

Před několika málo lety se mezi veřejností a na školách, zejména na nižších stupních, o umělé inteligenci – AI (Artificial Intelligence) nemluvalo, o jejím zapojení v běžném životě či v podnikání ani nemluvě. Loni však o sobě dala vědět daleko víc než v předchozích letech. Razantně si našla cesty prakticky do všech oborů. Vysokoškolská studentka s ní za večer u piva napsala bakalářské práce, takže od nich mnohé vysoké školy upustily. Najdeme ji v počítačích, stala se běžnou součástí mobilů a to i prostřednictvím aktualizací. Je dokonce součástí i naslouchátek. Pronikla i do novinářské práce. Stačí napsat zadání a Chat GPT do minuty či dvou prohledá k zadání všechny související tuzemské i zahraniční weby a z informací udělá souhrn.

V redakci Potravinářského obzoru jsme s umělou inteligencí vedli rozhovor, k němuž AI vygenerovala i obrázky, u některých z nich jen zkušené oko pozná, že nepocházejí z fotoaparátu.

► Jak se AI daří pronikat do obhospodařování polí, vinic a zahrad?

Velká část českých zemědělců dnes používá prvky precizního zemědělství – přibližně 30 % subjektů využívá tyto technologie. AI se integruje do systémů, které analyzují data ze senzorů, dronů a satelitů s cílem optimalizovat zásahy v poli.

To zahrnuje například monitorování zdravotního stavu plodin z multispektrálních snímků (drony, satelity), předpověď stresu rostlin a výnosů. Na zdravotní stav, zjištěný dronem pružně zemědělcí reagují dávkováním pesticidů na základě řízených dat. AI se podílí na mapování hranic polí a zón s různými výnosovými charakteristikami. Tyto technologie pomáhají snížit vstup (např. hnojiva), zlepšovat kvalitu úrody a optimalizovat načasování agrotechnických zásahů.

Start-upy a firmy jako Kindwise pro identifikaci chorob rostlin využívají strojové učení pro analýzu snímků rostlin a detekci škůdců či chorob. Rada českých podniků a technologických projektů zpracovává satelitní a letecké snímky pomocí AI pro přesnější rozhodování o ošetření a péči o plodiny.

► Uvede příklady o využití AI v živočišné výrobě? AI systémy se používají například ke sledování zdraví a pohody zvířat (teplotní senzory, kamerové monitorování) a automatizaci pro-



AI ve stáji má uplatnění i při nahování krmení.

cesů jako je dojení a krmení. Automatické dojící stroje a AI platformy umožňují včasné odhalení zdravotních problémů a lepší regulaci klimatu stáji. Další oblastí je robotika a automatizace v chovech. Výzkumy ukazují, že i když robotizace ve větších farmách zatím není hromadně rozšířená, některé provozy již používají například roboty pro krmení či dojení, přičemž se očekává jejich širší využití v blízké budoucnosti.

Diskutuje se také význam datových systémů a robotických zařízení řízených AI pro komplexní monitoring a rozhodování v živočišné výrobě. K tomu poslouží integrované faremní management systé-

my. Farmářské informační systémy s prvky AI dnes sbírají a analyzují data o půdě, výnosech, klimatu i provozních nákladech, což umožňuje komplexnější a datově podložené řízení farmy jako celku. Pro šíření AI ve vědě a výzkumu v zemědělství v ČR se konají odborné konference a semináře zaměřené na sdílení zkušeností a praktických případů využití AI v zemědělství, například akce v Národním centru zemědělského výzkumu v Praze.

Velká část českých zemědělců dnes používá prvky precizního zemědělství – přibližně 30 % subjektů využívá tyto technologie.



Komunikace s AI

► Uved' konkrétní firmy, které v ČR zmíněné technologie již nabízejí nebo implementují do stávajících programů.

K firmám zaměřených na smart farming a AI v rostlinné výrobě patří například Agdata s.r.o. Nabízí dálkové monitorování polí, satelitní snímky, variabilní aplikaci hnojiv a přípravků, GPS navigaci, senzory i teplotní sondy. Platforma integruje data (půda, výnosy, práce strojů) pro datově řízené rozhodování farmáře. Je to vhodné pro zemědělce, kteří chtějí digitalizovat plánování, monitorovat zdraví porostů a optimalizovat vstup.

Další firmou je Ullmanna s.r.o.

Jedná se o český startup vyvíjející AI, nabízející poháňené robotické řešení pro mechanické odstraňování plevelů. Systém používá strojové učení a AI rozpoznávání k odlišení plodin od plevelů a jejich přesnému odstranění bez chemie. Podporuje udržitelnou a organickou produkci s výrazným snížením nákladů na plečkování. Je to zajímavý projekt pro ekologické farmy i konvenční zemědělce, kteří chtějí snížit pesticidy a ruční práci.

Kindwise (FlowerChecker)

Je to technologická firma z Brna používající počítačové strojové učení a rozpoznávání obrazu pro identifikaci rostlin a jejich zdravotního stavu. Její produkty pomáhají analyzovat snímky plodin (například z dronů nebo mobilních telefonů) pro detekci chorob, stresových jevů a škůdců. Je to vhodné pro zemědělce i poradce, kteří chtějí rychlé AI nástroje pro diagnostiku porostů.

Datamole s.r.o.

Česká firma zabývající se IoT, cloudovými daty a AI řešeními pro moderní agrotech. Dodává software pro automatizaci, monitorování a analýzu dat, které lze aplikovat na farmách, včetně prediktivních modelů a systémů pro efektivní řízení provozu.

Její technologie se využívají pro automatizaci strojů a optimalizaci procesů

na úrovni faremního managementu. Nabízí řešení, šité na míru – AI pro analýzu dat, IoT senzory a inteligentní řízení farmy.

Workswell s.r.o.

Nabízí pro drony termální senzory (bez explicitní AI, ale vhodné pro AI integraci). Firma z Prahy se specializuje na termální kamery a infračervené zobrazovací systémy, které lze používat na dronech i pozemních strojích pro analýzu porostů (například stres rostlin, vlhkost půdy apod.). Data z těchto senzorů lze integrovat do modelů pro pokročilý rozhodování. Lze je použít v kombinaci s AI systémy (například Agdata nebo vlastní analytické modely) pro pokročilou diagnostiku. Kromě výše uvedených jsou v ČR známé i tyto technologie/startupy, které představují moderní smart farming s AI elementy:

NL Agurotech – Nizozemsko

AI platforma poskytující real-time data o půdních podmínkách, počasí a zdravotním stavu plodin pro optimalizaci zavlažování a výnosů.

CH ECO Robotix – Švýcarsko

Vyvíjí autonomní roboty s AI pro cílené postřiky a omezení použití pesticidů, čímž snižuje náklady a dopad na životní prostředí.



Téměř reálný snímek medobraní, vytvořený AI

a péči o rostliny ve sklenicích s prediktivní analýzou.

(Pozn.: u těchto není veřejně dostupná detailní stránka s popisem, ale byly prezentovány na Agritech výstavě jako české inovace.)

► Kde se v EU využívají nejvíce AI v rostlinné, živočišné výrobě a v potravinářství?

CH Gamaya – Švýcarsko

Specializuje se na hyperspektrální snímání z dronů kombinované s AI pro analýzu stavu porostů (výživa, choroby, stres plodin atd.) a precizní rozhodování.

NL Agurotech – Nizozemsko

AI platforma poskytující real-time data o půdních podmínkách, počasí a zdravotním stavu plodin pro optimalizaci zavlažování a výnosů.

CH ECO Robotix – Švýcarsko

Vyvíjí autonomní roboty s AI pro cílené postřiky a omezení použití pesticidů, čímž snižuje náklady a dopad na životní prostředí.

FR Naio Technologies – Francie

Její program je robotika a AI řešení pro plantáže, plečkování a sklizeň, nasazené na stovkách farem v EU.

ES Agrobotics Solutions – Španělsko

AI-řízené autonomní sklízecí roboty, které zvládají i jemné manipulace s plody bez jejich poškození.

V živočišné výrobě (Smart Livestock & Farm Management)

NL Lely Industries N.V. – Nizozemsko

Jeden z největších výrobců dojaček a robotických systémů pro mléčné farmy, které používají AI pro optimalizaci dojitelnosti, zdraví krav a efektivitu chovu.

DE Big Dutchman AG – Německo

Automatizované AI řešení pro krmení a inteligentní řízení chovu drůbeže a prasat.

V potravinářském průmyslu (Food & Beverage / Supply Chain)

GB Výrobci jako Nestlé (pilotační projekty) Testují AI nástroje pro prevenci odpadu potravin, které dokáží snížit ztrátu potravin až o více než 80 % monitorováním procesů a dat z výrobních linek.

Velké potravinářské koncerny v EU často integrují



Užití AI při monitoringu včelstev

interní AI systémy (například prediktivní modely pro plánování výroby, forecasting, či detekci defektů), ale ty nejsou vždy samostatné.

EU RBK Group / HighFive Project

Vyvíjí AI-řízený data management a control systém pro potravinářské výrobní linky, který zlepšuje kvalitu produktů a snižuje odpad díky real-time datům z technologií a senzorů.

Další zajímavé evropské iniciativy a startupy využívající AI, působící doma i v Evropě eAgronom – estonská AI farm management platforma integrují-

ci agronomii a ekonomiku farmy.

► Kde jsou v EU centra pokroku?

Nizozemsko & Německo – silná infrastruktura pro AI ve farmách a zpracovatelském průmyslu (robotika, automatizace, stáje).

Francie – jeden z největších trhů pro AI roboty a analytické platformy v rostlinné výrobě.

Švýcarsko & Španělsko – inovace v AI vizuálním zemědělství a autonomní robotice.

Velká Británie – silná adopce AI pro prediktivní údržbu a digitalizaci výro-

ních procesů v potravinářských továrnách.

► Co je trendem v EU? AI se používá například celým agri-food řetězcem – od pole, přes chov zvířat až po výrobu a distribuci potravin.

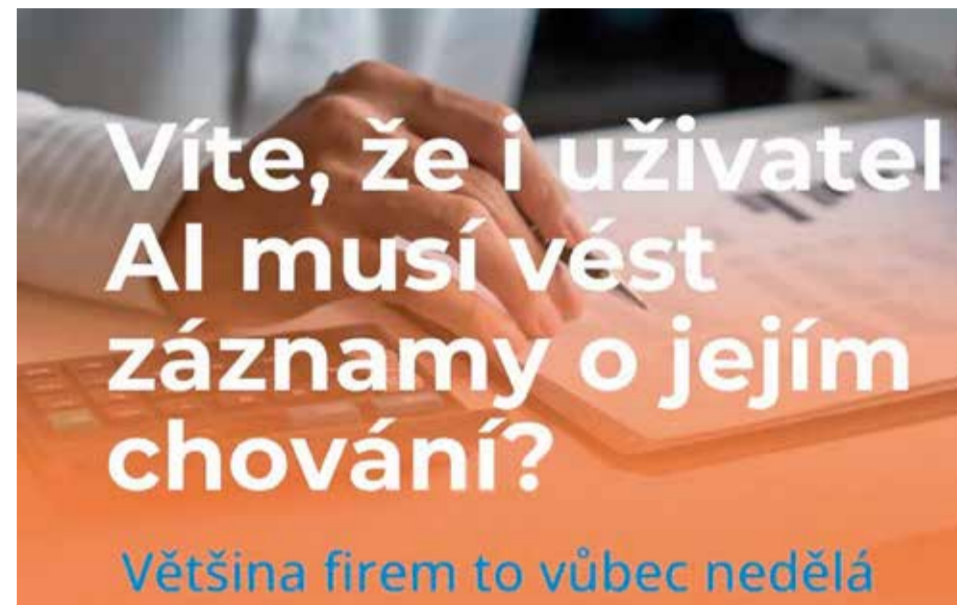
Největší efekt má počítačové vidění, prediktivní analýzy, robotika a IoT integrace. Ide o síť technických zařízení připojených k internetu. Odesílají například v časových termínech data o teplotě, vlhkosti, hmotnosti apod.

Tyto technologie pomáhají snižovat vstup (například hnojiva), zlepšovat kvalitu úrody a optimalizovat načasování agrotechnických zásahů.

Redakční dovětek

Otázek a odpovědí by mohlo být nekonečně mnoho. Některé z veřejných ukazují, že umělá inteligence může usnadnit novinářům práci při hledání zdrojů. Avšak stejně, jak při užívání navigace je vhodné se řídit selovým rozumem, je zapotřebí při používání AI být stejně obezřetný. ChatGPT (i další systémy) může dělat chyby. Doporučujeme kontrolovat důležité informace. Také je podle nejnovější legislativy zapotřebí ve firmách věst o užití AI záznamy.

Dvoustranu připravil Zdeněk Kulhánek



Legislativa o užití AI

Škoda má největší koncernovou továrnu na baterie

Automobilka Škoda Auto otevřela koncem února ve svém hlavním závodě v Mladé Boleslavi novou halu na montáž bateriových systémů pro elektromobily. Jde o investici za 205 milionů eur, což je v aktuálním přepočtu 4,97 miliardy korun. Podle firmy se tím stala největším výrobcem bateriových systémů v koncernu Volkswagen, ročně jich vyrobí až 335 tisíc.

Novou halu M8 o rozloze 55 tisíc metrů čtverečních za dálnici D10, tedy mimo hlavní areál, začala automobilka budovat v srpnu 2024. Stavební práce trvaly šest měsíců, zhruba rok se instalovaly technologie. První baterie byly hotové v srpnu loňského roku.

Výrobní linka umožňuje montáž jednoho bateriového systému za minutu, což je víc než 1100 systémů denně. Automatizace výroby dosahuje zhruba 84 procent, v provozu je 131 průmyslových robotů.

V hale bude pracovat šest set zaměstnanců. Výroba je v náběhu, zatím v jednosměrném režimu, do konce roku by měl být třisměrný. Bateriové systémy budou primárně použité pro auta, která se vyrábí v Mladé Boleslavi, ale i v dalších závodech koncernu.

Slavnostního otevření se zúčastnil předseda české vlády Andrej Babiš, ministr průmyslu a obchodu Karel Ha-



Slavnostního otevření nové výrobní haly se zúčastnil i premiér Andrej Babiš

vých značek Brand Group Core," zdůraznil Schäfer. Doplnil ho Klaus Zellmer, podle něhož se jedná o „významný milník pro společnost Škoda Auto a náš závazek k dekarbonizaci celého hodnotového řetězce. Snižování emisí

Otevřením nové montážní linky pro bateriové systémy lokalizujeme výrobu baterií ve velkém měřítku, posilujeme odolnější a konkurenceschopnější evropský hodnotový řetězec a dále zpřístupňujeme elektromobilitu. Budováním

a přispíváme k udržitelné budoucnosti pro společnost Škoda Auto, Českou republiku a celou Evropu." Škodovka zdvojnásobuje nabídku elektromobilů Škoda a přechází na ekologičtější energii, včetně přestavby

lostí v oblasti velkoobjemové výroby baterií a urychlováním elektrifikace přebírá další odpovědnost a přispívá k udržitelné budoucnosti pro společnost Škoda Auto, Českou republiku a celou Evropu." Text a foto Bohumil Brejžek

Ministr představil potravinového ombudsmana

Občas jdu něco před uzavírací dobou nedalekého supermarketu nakoupit. Nejlevnější rohlíky někdy nejsou, tak sáhnu po jiném pekařském výrobku. V boxech jej bývá mnohdy tolik, že při několika kupujících v celém obchodě se do uzavírací hodiny nestačí vyprodat. Pokaždé si říkám, proč ho nezlevní, jako tomu občas bývalo, neboť druhý den se již prodat nedá. Týká se to i unavené zeleniny, ovoce i mléčných výrobků, které by za menší peníz někdo koupil.

Proto jsem koncem letošního února uvítal tiskovku na ministerstvu zemědělství na níž ministr Martin Šebestýan představil potravinového ombudsmana (vrchního ředitele sekce potravinářství na MZe) Jindřicha Fialku.



Mimořádný zájem medií o ustanovení potravinového ombudsmana

Mediátor pro výrobce, obchod a spotřebitele

K jeho uvedení do funkce ministr Šebestýan řekl: „Chceme aby lidé měli přístup k objektivním informacím a potravinový ombudsmana má zvýšit transparentnost v potravinovém řetězci. Podle ministra ombudsman bude mít za úkol zvýšit transparentnost v potravinovém řetězci a pomáhat chránit práva spotřebitelů, tuzemských zemědělců i výrobců potravin. „Ombudsman bude fungovat jako mediátor řešení vztahů mezi všemi články v potravinovém řetězci a jako kontakt pro spotřebitele a firmy ke komunikaci a podávání podnětů,“ řekl Šebestýan. Podle něj zaměřem je, aby lidé měli přístup k objektivním informacím.

Informace na webu

„Ombudsman je cestou, jak srozumitelně ukázat, co všechno cenu potravin ovlivňuje a jaké informace mají spotřebitelé v ČR k dispozici,“ uvedl Fialka s tím, že bude přímou spojkou pro podávání podnětů a komunikaci se spotřebiteli i podnikateli. Zároveň řekl, že zájemci najdou informace k vývoji spotřebitelských cen, maloobchodních přírůžek nebo původu potravin najdou lidé na www.bezpecnostpotravin.cz. Údaje se

zatím podle Fialky vyhodnocovat nebudou, v současnosti jde podle něj zejména o to, aby lidé měli přístup k datům o potravinách.

Bez nového úřadu

Ministr Šebestýan připomněl, že základem nového plánu Ministerstva zemědělství pro zajištění kvalitních a dostupných potravin je strategie postavená kromě jiného na zvýšení konkurenceschopnosti zemědělství a potravinářského sektoru, férových podmínkách v dodavatelsko-odběratelských vztazích, transparentnosti potravinového řetězce a osvětě spotřebitele.

Důležitou roli v tomto systému hraje právě nově zřízený institut potravinového ombudsmana a zavedení pravidelného monitoringu a zveřejňování přehledů cenových ukazatelů vybraných potravin a zemědělských produktů. Ministr poukázal na to, že role potravinového ombudsmana byla zřízena v rámci Ministerstva zemědělství, bez vytváření nových úřadů a bez zvýšení nákladů na byrokraci.

Má k problematice nejbliže

Vrchní ředitel sekce potravinářství Fialka má podle ministra k celé problematice nejbliže z hlediska funkčního zařazení v rámci resortu i státní správy jako celku. Metodicky řídí dozorové orgány resortu, meziresortní koordináční skupinu bezpečnosti potravin i pracovní skupinu ke schématům kvalitních potravin.

Za jeho působení se například podařilo v EU prosadit posílení ochrany spotřebitelů přijetím zákazu dvojí kvality potravin. Byl také členem evropského fóra, které formulovalo základy směrnice o nekalých obchodních praktikách. Potravinový ombudsman v Ministerstvu zemědělství zastává patřičnou roli mezi klíčovými tématy současné zemědělské a sociální politiky.

Banky pomohou nejchudším

V České republice se v posledních letech dvě oblasti, které byly dlouho vnímány oddělené: sys-



Jindřich Fialka (vpravo), potravinový ombudsman



Bezpečnost potravin

tém potravinové pomoci pro nejchudší a regulace potravinového trhu. Symbolickým průsečíkem těchto směrů je nově zavedená funkce potravinového ombudsmana, kterou na Ministerstvu zemědělství zastává Jindřich Fialka.

Potravinové banky představují klíčový nástroj boje proti plýtvání potravinami a zároveň pomoci lidem v nouzi. Jejich princip je relativně jednoduchý: shromáždí přebytky potravin od výrobců, obchodních řetězců či zemědělců a distribuují je prostřednictvím charitativních organizací potřebným.

Téměř půl milionu lidí je potřeboje

V České republice však jejich význam výrazně roste. Podle aktuálních údajů je na jejich pomoc odkázáno přibližně 430 tisíc lidí, přičemž tento počet má dlouhodobě vzrůstající tendenci. Tento trend odráží širší socioekonomické napětí - růst cen potravin, inflaci i zvyšující se náklady na bydlení.

Potravinové banky neplní pouze humanitární roli, ale stávají se i indikátorem strukturálních problémů v potravinovém systému. Ukazují, že i v relativně bohaté společnosti existují skupiny obyvatel, které si nemohou zajistit dostatek kvalitní stravy.

Od zemědělců až po spotřebitele

Na druhé straně stojí snaha státu řešit příčiny těchto problémů přímo v potravinovém řetězci. Funkce potravinového ombudsmana není samostatným úřadem, ale spíše koordináční a mediální funkcí. Jejím cílem je zvýšit transparentnost v potravinovém řetězci a chránit zájmy všech jeho aktérů - od zemědělců přes výrobce až po spotřebitele. Ombudsman má zároveň fungovat jako kontaktní bod pro veřejnost i firmy, sbírat podněty a přispívat k řešení sporů či nekalých praktik na trhu. Transparentnost cen a férovost trhu Jedním z hlavních úkolů ombudsmana je objasňovat, jak vznikají ceny potravin.

Informace nejsou tajné

Ministerstvo zemědělství již začalo zveřejňovat data o cenách a maržích v jednotlivých fázích řetězce - od zemědělské výroby přes zpracování

až po maloobchod. Cílem není přímá regulace cen, ale vytvoření tlaku na férové chování prostřednictvím transparentnosti. Ombudsman tak má přispět k tomu, aby spotřebitelé lépe rozuměli cenotvorbě a aby se omezily excesy, například nepřiměřeně vysoké obchodní přírůžky. Zároveň má být mediátorem mezi jednotlivými články řetězce, kde často dochází k napětí - typicky mezi zemědělci a obchodními řetězci.

„Budu působit jako prostředník při řešení vztahů mezi zemědělci, zpracovateli, obchodníky a spotřebiteli. Budu přímou spojkou pro podávání podnětů a komunikaci mezi spotřebiteli i podnikateli,“ uvedl v závěru svého vystoupení potravinový ombudsman Jindřich Fialka

Propojení obou světů

Na první pohled se může zdát, že potravinové banky a potravinový ombudsman řeší odlišné problémy. Ve skutečnosti však představují dvě roviny jedné politiky. Potravinové banky řeší důsledky - pomáhají lidem, kteří si nemohou dovézt dostatek potravin. Potravinový ombudsman se zaměřuje na příčiny - tedy fungování trhu, cenotvorbu a férové vztahy v dodavatelském řetězci. Jak sám Jindřich Fialka upozorňuje, existence statistických lidí závislých na potravinové pomoci je varovným signálem, že systém nefunguje optimálně. Jelikož ombudsman nemá přímé regulační pravomoci, bude jeho vliv záviset především na schopnosti koordinace, komunikace a veřejného tlaku.

Dvě roviny jednoho problému

Budoucnost české potravinové politiky tak bude záviset na tom, zda se podaří obě roviny propojit: efektivní pomoc potřebným a zároveň spravedlivější fungování trhu.

Potravinové banky i instituce potravinového ombudsmana ukazují, že otázka potravin dnes není pouze ekonomickým tématem, ale i otázkou sociální soudržnosti a důvěry ve fungování trhu. Role, kterou nyní na Ministerstvu zemědělství zastává Jindřich Fialka, může být důležitým krokem k větší transparentnosti a férovosti. Sama o sobě však nestačí - bez širších strukturálních změn zůstane potravinové banky i nadále nezbytnou součástí české reality.

Zdeněk Kulhánek



Účastníci slavnostního vyhlášení soutěže

Vyhlášená soutěž Vesnice roku 2026

Pod záštitou Stálé komise pro rozvoj venkova byla 4. března v Senátu zahájena soutěž Vesnice roku 2026, jejímž hlavním mediálním partnerem je náš časopis. Cílem soutěže Vesnice roku v Programu obnovy venkova je snaha povzbudit obyvatele venkova k aktivní účasti na rozvoji svého domova, zveřejnit rozmanitost a pestrost realizace strategických dokumentů zabývajících se rozvojem obce a upozornit širokou veřejnost na význam venkova.

Jubilejní třicátý ročník

Letošní jubilejní třicátý ročník slavnostně vyhlásila předsedkyně Spolku pro obnovu venkova a europoslankyně Veronika Vrecionová a senátorka Jarmila Smotlachová



Senátorka Jitka Chalánková, předsedkyně Spolku pro obnovu venkova a europoslankyně Veronika Vrecionová a senátorka Jarmila Smotlachová

všem, kteří organizují Vesnici roku. Tato soutěž totiž posouvá věci, které je nutné udělat, a hlavně je inspirací i nápadů pro ostatní,“ řekl v úvodní řeči předseda senátní Stálé komise pro rozvoj venkova Jiří Vošek.

Vyhlášení evropské ceny v Kostelní Lhotě

Soutěž má v České republice svoji prestiž, naše vesnice můžou konkurovat evropským obcím a důkazem toho je vítězství naší Kostelní Lhoty v roce 2024 v evropském kole soutěže a třetí místo Ostrožské Lhoty. Česko republiku v evropském kole soutěže letos zastupují dvě obce - vítěz soutěže Vesnice roku 2024 jihočeský Vavcovice, občanská vybavenost, inženýrské sítě a úspory energií, dále veřejná prostranství, přírodní prvky

ve vřel v Kostelní Lhotě,“ uvedl Veronika Vrecionová.

Dvoukolový systém hodnocení

Organizace soutěže probíhá ve dvou kolech - krajském a celostátním. Všechny přihlášené obce jsou nejprve hodnoceny v krajském kole. Do celostátního kola pak postupuje za každý kraj vždy maximálně jedna obec, které byla udělena Zlatá stuha v krajském kole. V rámci celostátního kola jsou vyhodnocena první tři místa. Obce, přihlášené do soutěže, jsou hodnoceny v následujících oblastech: konceptní dokumenty, společenský život, aktivity občánků, podnikání, péče o stavební fond a obraz vesnice, občanská vybavenost, inženýrské sítě a úspory energií, dále veřejná prostranství, přírodní prvky



Ministr Aleš Juchelka



Ministr Martin Šebestýan

a zelen v obci, péče o krajinu, připravované záměry a informační technologie obce.

Motivační semináře

V průběhu března a dubna se k soutěži uskutečnil hned několik motivačních seminářů, které jsou určené zástupcům obcí. Přihlášky do třicátého ročníku soutěže Vesnice roku mohou obce podávat až do 30. dubna do 14 hodin. V následujících dvou měsících pak proběhnou krajská kola. Celostátní kolo se uskuteční v prvním zářijovém týdnu. Vítěze a nositele titulu „Vesnice roku 2026“ vyhlásí zástupci vyhlášovatele a partnerů soutěže dne 19. září 2026 v Písečném. „Přihlášením do soutěže nemůže obec trpět, jen získat. Účast v soutěži přináší



Potravinářský obzor

nitní život, rozvojem spolků i samotných obcí,“ řekl ministr zemědělství Martin Šebestýan.

Ministr práce a sociálních věcí Aleš Juchelka pak k soutěži uvedl: „Soutěž Vesnice roku je krásným důkazem toho, že když lidé v obci drží při sobě a zapojí se do dění kolem sebe, dokážou posouvat věci kupředu. Právě z takové spolupráce vzniká prostředí, kde se rodinám dobře žije a kde mladí lidé chtějí zůstat. Mám radost, že se MPSV může i v jubilejním 30. ročníku podílet na udílení Bílé stuhu a podpořit obce, které myslí na rodiny, seniory i děti a dávají komunitnímu životu skutečný smysl.“

Soutěž organizuje Spolek pro obnovu venkova

Spolek pro obnovu venkova, který stál u zrodu této soutěže již v roce 1995, soutěží od loňského roku opět organizuje. Akcí pak podporují další partneři. „Ministerstvo zemědělství je dlouholetým partnerem soutěže Vesnice roku a prostřednictvím Oranžové stuhu, jejímž je garantem, může v souladu s programovým prohlášením vlády konkrétně podporovat obce, které dokážou propojit zemědělství s péčí o komu-

Bohumil Brejžek



Roční obrát tunách v potravinových bankách ČR



Síť regionálních potravinových bank



Ministr Martin Šebestýan prohlíží obsah bedny z Potravinářské banky.

Zemědělci potřebují skutečná řešení v případě predátorů

Českomoravský svaz zemědělských podnikatelů (ČMSZP) a Asociace soukromého zemědělství Krnovsko-Opavsko (ASZ KO) plně podporují snahy o ochranu krajiny, biodiverzity a zachování zdravého prostředí pro další generace. Zásadně se však odmítají připojit ke společnému prohlášení z 12. března 2026 (a to i přes jeho zmírnění po jednání myslivecké komise Agrární komory ČR dne 13. 2. 2026), na které byli pozváni zástupci ČMSZP a ASZ KO společně i s Českým rybářským svazem a Svazem chovatelů ovcí a koz (SCHOK) Českomoravská myslivecká jednota (ČMMJ) a další subjekty.

Na úkor skutečně hospodářských zemědělců

Myslivci dlouhodobě prokazují podle zmiňovaného svazu, že nejsou schopni plnit ani své stávající regulační povinnosti vůči přemnožené volně žijící zvěři obhospodařované lovem ve smyslu zákona 449/2001Sb., o myslivosti a nyní se pouze snaží získat další pravomoci a privilegia na úkor skutečně hospodářských zemědělců. Zemědělci a chovatelé v České republice čelí obrovským hospodářským škodám. Aktuální situace s lokálně extrémně přemnoženou volně žijící spárkatou zvěří, zejména divočkou, jasně ukazuje, že myslivci jako systémový partner selhali. Nejsou schopni zvládat gradaci populace jakéhokoliv živočicha, který v zemědělství působí miliardové škody.



Jiří Michalisko, předseda svazu ČMSZP

„Intenzivní lovecký tlak v některých oblastech nám všeobecně prokázal, že dochází k nárůstu škod v těch oblastech, které jsou lovecky méně aktivní. Myslivci situaci plošně nezvládají, ale v prohlášení se tváří jako ochránci krajiny, kteří potřebují další podporu. To je z našeho pohledu neakceptovatelné“ uvádí Jiří Michalisko, předseda svazu ČMSZP.

Obrana stád musí být v rukou chovatelů

Text prohlášení volá po otevření otázky regulace zvláště chráněných druhů (jako je vlk) a dalších predátorů. ČMSZP a ASZ KO souhlasí, že situace je pro chovatele neú-

Přenesení obrany přímo na chovatele

Jediná korektní a přijatelná cesta, obhajitelná i před

ochránci přírody, je vyjmutí této problematiky ze zájmu o myslivost. Obrana musí být přenesena přímo na chovatele a jejich zaměstnance v rámci zákona o zbraních a střílivu pod příslušnou kategorií na ochranu zdraví, života a majetku.

„Přece není možné, abych jako zemědělec při napadení stáda vlkem musel hledat telefon na uživatele honitby a bezmocně čekat na pomoc. Z běžné praxe bohužel víme, že myslivci v takových krizových momentech často vůbec nedorazí. To nás a naše zvířata nijak neochrání...“ popisuje tvrdou re-



alitu Martin Tvarůžka, člen předsednictva ASZ KO.

Prosazování práva chovatele k přímé ochraně stáda

Naše zemědělské organizace proto požadují, aby problémového jedince mohli zneškodnit přímo chovatel

nebo jeho zaměstnanec, tedy pokud splňuje přísné podmínky pro legální držení zbraně, a to bezprostředně v pastevním areálu při obraně majetku. „Tím by došlo k přesné eradikaci konkrétního jedince páhajícího útoku. Pokud by se toto nechalo následně na myslivcích, povede to jen k tomu, že později v honbě za trofejí zastřelí jakéhokoliv jiného vlka, kterého v honitbě potkají na dostřel. Nemluvě o placených povolenkách na takový lov, které by ČMMJ organizovala dlouho po události. Nebudeme podporovat byznys s trofejemi na náš účet“, upozorňuje ostře předseda ČMSZP Jiří Michalisko.

Tento logický princip by měl platit i v jiných odvětvích. Stejně tak by mělo být umožněno legálně ozbrojeným rybářům regulovat kormorány v oblastech rybníků, aby chránili svůj hospodářský zájem.

Právo s legislativním ukotvením

„Neměli bychom se o aktivitu doprošovat uživatele příslušné honitby nebo mu za odlov platit. Myslivcům by se taková regulace pou-

ze oznamovala pro příslušné statistiky“, doplňuje František Winter, 1. místopředseda ČMSZP a dlodává. „Požadujeme legislativní ukotvení práva chovatelů hospodářských zvířat a jejich zaměstnanců aktivně bránit svá stáda a hospodářství proti predátorům bez nutnosti čekat na zásah myslivců. Toto řešení musí přímo navazovat na zákon o zbraních a střílivu a právo na ochranu majetku. Pokud chovatel splňuje přísné podmínky pro legální držení zbraně, musí mít právo ji použít přímo v místě útoku k cílené eradikaci problémového jedince, nikoliv žádat uživatele honitby o plošné povolenky k lovu.“

Shrnutí předsedou svazu

„Zemědělci v krajně reálné hospodářské a nesou drtivou většinu ekonomických rizik i reálných škod. Nebudeme proto podepisovat bezuzbě deklarace po boku těch, kteří k současnému stavu poškozené krajiny přemnoženou zvěří sami nemalou měrou přispěli“, konstatoval závěrem Jiří Michalisko.

Eugenie Línková ve spolupráci s ČMSZP a ASZ KO

Udržitelné zemědělství s pomocí robotů

Zemědělství budoucnosti se rodí v Česku. Tým firem a odborníků vyvinul první prototyp chytrého autonomního robota, který dokáže zasít, odplevelit, nebo přihnojit plodiny s maximální přesností a bez neustálého dohledu člověka. Díky tomu je velmi flexibilní a zvládne různé úkoly podle potřeby farmáře. Technologická agentura ČR (TA ČR) podpořila tento projekt z programu TREND částkou převyšující 34 milionů korun.

Robot funguje jako stavebnice – základ tvoří dvě bočnice s motory a elektronikou, mezi něž se vkládají různé pracovní moduly. Díky tomu se stroj přizpůsobí aktuálním potřebám farmáře. V průběhu zemědělské sezóny seje, odstraňuje plevel bez chemických postřiků, což je šetrné k přírodě. V průběhu sezóny zvládne doplnit hnojivo jen tam, kde je potřeba. V budoucnu by mohl mulčovat travní porosty a provádět i lehčí zpracování půdy jako jsou např. disková podmítka nebo mělké kypření půdy.

Jak může robot pomoci v praxi?

Robot dokáže zasít semínka přesně do řádků a šetřit tak osivo. Umí mechanicky odstranit plevel bez chemických postřiků, což je šetrné k přírodě. V průběhu sezóny zvládne doplnit hnojivo jen tam, kde je potřeba. V budoucnu by mohl mulčovat travní porosty a provádět i lehčí zpracování půdy jako jsou např. disková podmítka nebo mělké kypření půdy.

Úsporná opatření

Roboti podle autorů výzkumného projektu mohou změnit způsob, jakým se v Česku hospodář. „Díky přesné práci chytrým senzory pomohou šetřit osivo, snížit spotřebu paliva i hnojiv a omezit chyby obsluhy. Roboti této velikosti a výkonu najdou využití nejen

na polích, ale také při údržbě trvalých travních porostů“, upozornil Karel Kubín, vedoucí vývoje elektronických systémů společnosti BEDNAR FMT s.r.o., který vedl vývoj řídicího systému robota.

Vývoj robota trval tři roky a zapojily se do něj firmy BEDNAR FMT s.r.o., ROBOTSYSTEM, s.r.o., SLEZSKÁ MECHATRONIKA a.s a ELEKTROPOHONY spol. s.r.o. Každá přinesla svou odbornost – od konstrukce zemědělských strojů přes elektroniku až po mechatronické součásti. Společně vytvořily funkční prototyp, který je v současnosti testován na zkušebních pozemcích společnosti BEDNAR FMT s.r.o. Testy se zaměřují na mechanické konstrukční prvky robota, a především na jeho řídicí systém včetně subsystémů navigace a autonomie. Systémy robota jsou na základě výsledků testů



Robot s pracovním modulem pro seti při polních testech

upravovány a optimalizovány. Cílem je, aby se technologie brzy dostala do praxe a pomohla českým i zahraničním zemědělcům vyrábět potraviny efektivněji, levněji a zároveň šetrněji k životnímu prostředí.

Naděje do budoucnosti

„Věříme, že takové roboty se v blízké budoucnosti stanou běžnou součástí polí. Zemědělci ulehčí práci, ušetří čas i peníze a zároveň přispějí k tomu, aby se hospodařilo šetrně a udržitelně,“

uvedl Jan Slavík, technický a IT ředitel společnosti BEDNAR FMT s.r.o., který vedl celý výzkumný tým.

Eugenie Línková ve spolupráci s Technologickou agenturou ČR

Největší agrivoltaiku v Německu realizují Greenbuddies

Česká společnost Greenbuddies dokončuje v obci Oberdorf am Lech v Německu největší agrivoltaickou elektrárnu s názvem „Pšenice“ za 32 milionů korun. Tento způsob propojení produkce různých komodit s výrobou elektrické energie díky solárním panelům je pro agrivoltaiku ideální.

Agrivoltaika představuje ekologicky přínosný způsob, jak zvýšit výrobu elektřiny z obnovitelných zdrojů. Její hlavní výhodou je, že umožňuje na stejné ploše současně vyrábět solární energii a pěstovat zemědělské plodiny. Podle nejnovějších výzkumů by zejména ve střední Evropě mohla agrivoltaika pokrýt až 68 procent současné potřeby po energii v regionu a zároveň překvapivě zvýšit i zemědělské výnosy.

Fotovoltaika pro moderní zeměděle

Solární panely v Oberdorfu zastřešují zemědělskou půdu o rozloze 28 hektarů, pod nimiž se bude pěstovat právě pšenice. Projekt je ukázkovým příkladem toho, jak lze efektivně propojit produkci potravin s výrobou čisté energie, jejíž roční produkce je odhadována na 22 GWh. Takové množství elektřiny pokryje přibližně 6 000 německých domácností. Elektrárna má být dokončena ještě letos a její uvedení do provozu je plánováno na začátek roku 2026.

Technologie zvyšující energetickou výnosnost

Projekt v hodnotě 1,3 milionu eur (přibližně 32 milionů korun) realizují Greenbuddies pro energetickou

společnost MaxSolar a nese příhodný latinský název Tricum (Pšenice). Pro Pšeniici zvolil investor instalaci panelů na trackerové konstrukci. Jde o speciální systém, který umožňuje panelům sledovat pohyb slunce během dne, a tím zvyšuje jejich energetickou výnosnost až o 30 procent oproti pevným instalacím. Tento typ technologie je pro agrivoltaiku ideální. Stejný systém instalovaly Greenbuddies například při výstavbě agrivoltaické elektrárny s výkonem 5,6 MWp, která se nachází u švédského města Hova. Pod solárními panely se zde pěstuje pšenice a řepka. „První sklizeň pro-

bíhá právě letos,“ uvádí Dan Štajner, obchodní ředitel společnosti Greenbuddies. Na každé pohyblivé konstrukci jsou solární panely strategicky umístěny ve dvou řadách nad sebou a celkem mají výkon 17 MWp.

Další agrivoltaická elektrárna u dánských hranic

Společnost Greenbuddies se na projektu v obci Oberdorf am Lech podílí provedením komplexních přípravných a zemních prací, instalací pokročilých konstrukčních systémů a realizací elektroinstalací. Součástí její činnosti



Agrivoltaická elektrárna společnosti Greenbuddies v obci Oberdorf am Lech je před dokončením.

je také technická a projektová podpora, včetně řízení stavby a zajištění potřebné mechanizace.

„Vzhledem k úspěšnému průběhu projektu v Oberdorfu nás investor oslovil s dalšími zakázkami v podobě pozemní fotovoltaiické elektrárny o výkonu 8 MWp nedaleko dánských hranic. Práce by měly začít v nejbližších dnech,“ doplňuje Dan Štajner.

Agrivoltaika má v Česku zelenou

Agrivoltaice se blýská na lepší časy i v Česku. V evropských zemích, například v Německu, má propojení zemědělství a obnovitelných zdrojů energie silnou institucionální podporu. Tento trend se postupně začíná prosazovat i v České republice. Od začátku letošního roku mohli zemědělci instalovat fotovoltaiické panely zejména nad vinicemi,

chmelnicemi a ovocnými sady.

Ministerstvo zemědělství v říjnu představilo dlouho očekávanou aktualizaci vyhlášky, která výrazně rozšiřuje možnosti využití agrivoltaiky. Nově je možné instalovat solární panely také nad ornou půdou, na níž se alespoň jednou za tři roky pěstuje zelenina. Pod fotovoltaiickými konstrukcemi tak mohou růst například zelí, kapusta, brokolice, ale i rajčata či okurky. Novinkou je také možnost kombinovat pěstování zeleniny s vertikálními panely, které jsou v Česku zatím spíše raritou. Přesto zůstává prostor pro další rozvoj – například rozšíření využití agrivoltaiky i na plochy s obilím nebo pastvinami.

Text a foto Bohumil Břejzek



Agrivoltaika na trackerových konstrukcích

Stock Plzeň-Božkov sází na produktové inovace

Trh s alkoholickými nápoji se v posledních letech potýká s poklesem spotřeby tradičních kategorií. Na novoročním setkání s novináři to uvedla generální ředitelka společnosti Stock Plzeň-Božkov Romana Jourden. Nedílnou součástí tohoto setkání byla ochutnávka nových produktů a speciálních drinků, které pro hosty připravil barman Martin Vogelanz, loňský vítěz European Cocktail Championship.

Základem portfolia společnosti Stock jsou značky Božkov, Republica, Fernet Stock a Amundsen. Značka Božkov získala padesáté titul Nejdůvěryhodnější značka v kategorii alkoholu. Podle společnosti se také daří whisky Clan Campbell a premiovým značkám distribučních partnerů, mezi které patří Diageo, Suntory Global Spirits nebo Rémy Cointreau. Celková výroba dosáhla v roce 2025 30,7 milionu litrů, což představuje přibližně 78 milionů lahví. Společnost aktuálně vyrábí 383 produktů a přibližně pětinu produkce vyvážá na zahraniční trh.

Ve svém vystoupení Romana Jourden zdůraznila, že „... ceny lihovin jsou nejsilněji ovlivněny neustále zvyšující se spotřební daní. I přesto, že jsme promítli do cen pouze část navýšení spotřební daně, došlo ke snížení objemu prodeje některých kategorií v řádku jednotek procent. Preference spotřebitelů se mění. Lidé dávají stále více přednost méně alkoholickým nápojům.“ Na trhu pokračo-



Vstupní brána do Stocku Plzeň

val pokles tradičních kategorií včetně tuzemáků, zatímco segment „Ready to Drink“ (RTD) rostl dvojnásobně. Stock Plzeň-Božkov uvedl celkem osmnáct produktových novinek, včetně tří nealkoholických variant. I v této kategorii je lídrem českého trhu.

Rychlý růst RTD drinků

Romana Jourden zároveň uvedla, že ve fiskálním roce 2025 navýšila společnost svůj tržní podíl a dále posílila pozici lídra českého trhu a dvo-

je na Slovensku. Potvrdila, že budoucí růst chce stavět nejen na tradičních značkách, ale stále výrazněji také na inovacích a nízkoalkoholických kategoriích. „Preference spotřebitelů se mění. Lidé dávají stále více přednost méně alkoholickým nápojům. Proto se chceme jako lídr trhu ještě více orientovat na inovace a nabídnout další produktové novinky například v nejrychleji rostoucí kategorii RTD,“ uvedla ředitelka Jourden. Stock se nyní svými produkty RTD podílí 33 procenty na tuzemském trhu, jenž souhrnně narostl za posledních pět let na jedenáctinásobek.

Významnou novinkou v sortimentu Stocku je Limonádě Aperitivo s obsahem 14,8 procenta alkoholu. Nápoj bez umělých barviv a konzervantů s nižším obsahem cukru a kalorií staví svou chuť na sicilských citronech Femminello a cílí na spotřebitele v podobě spritzu. „Máme ambici oslovit současný trend lehčích a méně sladkých drinků,“ přiblížil marketingový ředitel Michal Ják.

Linka na stáčení do plechovek

Společnost Stock uvedla do provozu novou automatizovanou linku na stáčení nápojů do plechovek o objemu 0,25 l. Linka za 1,4 milionu eur je určena především pro segment RTD, který nyní patří mezi nejdynamičtější rostoucí kategorie v portfoliu firmy.

Linku do Plzně dodala italská společnost GAI Macchine Imbottigliatrici. Zařízení zvládá v nonstop režimu produkci až 3 000 čtvrtlitrových plechovek za hodinu. Celý proces od plnění, etiketování až po paletizaci je plně automatizovaný. Plechovky Stock



Generální ředitelka společnosti Stock Plzeň-Božkov Romana Jourden upozornila, že chut spotřebitelů se mění.

odebírá od společnosti Ardagh Group z Polska. U RTD s tequilou Sierra je posílono vnitřní lakování pro zvýšení stability obalu. Expirace RTD nápojů v plechovkách je 14 měsíců. Očekává se, že v nadcházejícím fiskálním roce bude vyrobeno až 15,4 milionu plechovek v šedesáti variantách.

Nová linka pokrývá i zahraniční trh

Stock vyrábí 23 druhů RTD koktejlů ve všech kategoriích - od rumových přes vodkové, ginové, ale také na bázi whisky, tequily nebo hořkických bylin. Mezi nejprodávanější produkty patří Republica - Mojito a Amundsen - Sex on the beach. V letošní soutěži Volba spotřebitelů navíc uspěla i Republica - Piña Colada či grapefruitový Dymybyl - Gin & Tonic Spritz.

Aktuální produktovou novinkou jsou nealkoholické verze RTD uvedené do prodejny na začátku července loňského roku. V nealko verzi nabízí božkovská líkérka Amundsen - Sex on the beach Nealko, Republica - Piña Colada Nealko a Republica Mojito Nealko.

Slovenský líkér s duší hor

Stock Plzeň-Božkov, největší český výrobce a distributor lihovin, uzavřel i nové partnerství se slovenskou společností Karloff, výrobcem populárního bylinného likéru Tatra tea. Dnešním domovem Tatra tea je město Kežmarok, kde vznikají ikonické likéry s obsahem alkoholu od 22 po 72 procent. Každá láhev v sobě spojuje horskou vodu, čajové extrakty, bylinky a dotek slovenské energie.

Historie tatranského čaje spadá do začátku devatenáctého století, do doby zelených luk plných voňavých bylin a zbojnických kolib. Obyvatelé Vysokých Tater si tehdy připravovali silný bylinný líkér pro zahřátí a povzbuzení.



Tatra tea - plnicí automat



Karloff Kežmarok

Rituál jeho pití je spojený se zhasnutím světla, výstřelem z pistole nebo praskáním bičem, zapálením alkoholického nápoje a speciálním podáváním. Tatranský čaj je proste tatranskou legendou.

Komerční výroba začala až v roce 2003 zásluhou Jána Semaňáka, zakladatele rodinné firmy Karloff. V roce 2009 prošla značka velkým rebrandingem, získala ikonické „termoskové“ lahve a mezinárodní název Tatra tea, což pomohlo k jejímu celosvětovému úspěchu. Originální lahve evokují nostalgiu a zároveň působí moderně, inspirované termoskou používanou v tatranských horách. Každé procento a příchutě mají svoji barvu zvyšující rozpoznatelnost značky. Ikonické logo T pak odkazuje na tradiční prvky slovenské kultury.

Pěče o dokonalý výrobek

A jak probíhá výroba? Čajové lístky vyhrádně indické odrůdy Assam, čímž získává macerát intenzivní tmavou barvu, svěží aroma a čajovou chuť, se macerují v jemném lihu (2 až 3 stupňová macerace). Lih je mimochodem vyroben z melasy z cukrové řepy. Dalšími ingrediencemi jsou dubové hořliny, bylinky. Vše se šest až osm týdnů maceruje a po přefiltrování pomocí generatoru, při němž se zachycují i ty nejdrobnější pevné částičky, se všechny složky nechávají osm týdnů společně zrát v jednom tanku, kdy se přidává pramenitá horská voda a poslední přísady v adekvátním poměru vzešlém z několikaletého zkoušení. Nakonec se Tatra tea lahvuje, kdy se každá láhev bedlivě kontroluje a ručně balí do bedniček. „Chceme, aby náš klient dostal dokonalý produkt,“ zdůraznil Erik Semaňák.

Z Kežmarku do světa

Tatra tea, často označovaný za „slovenský národní nápoj“, se v posledních letech aktivně

vydává za hranice Slovenska. Sází na kombinaci tradice, moderního designu a důrazu na zážitky - v létě se například objevil na řadě evropských festivalů. Značka také posílila svůj mezinárodní tým a představila nového globálního ambasadora - legendárního barmana Rustyho Červeného, který ji přibližuje světovým barmanům i milovníkům originálních likérů.

Český trh patří mezi klíčové destinace Tatra tea. Geografická blízkost, společná historie i podobné chuťové preference dělají z Česka ideální pokračování slovenského úspěchu. Od 1. ledna 2026 přebírá distribuci značky Tatra tea společnost Stock Plzeň-Božkov, jeden z největších hráčů na trhu s lihovinami ve střední Evropě. „Díky silné pozici Stocku na českém trhu věříme, že naše značky osloví nové spotřebitele a posílí dlouhodobý růst,“ uvedl na setkání s novináři Erik Semaňák.

Spolupráce dvou silných jmen

Spojení Karloff Distillery se Stock Plzeň-Božkov je krok, který dává smysl. Tatra tea získala zkušeného partnera s robustní distribuční sítí a silným marketingovým zámením, zatímco Stock obohatil své portfolio o značku s výraznou identitou a autentickým příběhem. Cílem je rozšířit povědomí o Tatra tea a dlouhodobě posílit její pozici mezi premiiovými likéry.

Stock bude distribuovat celé portfolio značky včetně vialkového produktu Tatra tea Original 52 procent, ochucených variant, RTD drinků a novinky Tatra tea Original Light 35 procent se sníženým obsahem alkoholu a cukru. Stock převezme kromě samotného Tatra tea také distribuci dalších produktů z portfolia Karloff, konkrétně Herberrý Ginu, obsahujícího dvaadvacet tatranských bylin, a Kavaleru coffee likéru. Text a foto Bohumil Brejzek

Široká nabídka pokojné dovolené v Egyptě

Dovolenková destinace Egypt skýtá příjemné klima a velmi dobrou kuchyni. Je to dáno mimo jiné jeho umístěním. Egypt je stát ležící na pomezí severní Afriky a jihozápadní Asie. Jeho rozloha je 1 002 450 km², což z Egypta činí 30. největší zemi světa. Fyzicky tvoří Egypt východní část Sahary. Je tvořen vysoko položenou tabulí, rozdělenou údolím Nilu na západní část, tvořenou Libyjskou pouští a východní část, tvořenou Arabskou pouští. Podolžím tabule je většinou rula a žula. V jižní části Libyjské pouště se nachází náhorní plošina Džilf al-Kabir, která je se svojí průměrnou výškou 1000 m nejvyšším místem této pouště.

V Libyjské poušti se rovněž nachází velké množství proláklín, přičemž v největší z nich, Kattarské proláklíně, se v hloubce 137 metrů pod hladinou moře nachází nejnižší bod Egypta.

Řeka Nil dala vzniknout egyptské civilizaci

Vítr na této poušti vytváří písčné duny, které dosahují výšky více než 30 metrů. Východní část Egypta tvoří Arabská poušť, která se rozprostírá od nilského údolí až k Rudému. Na rozdíl od Libyjské pouště je velmi hornatá. Pro tuto oblast jsou charakteristická suchá údolí, která se nazývají vádí. Pomyslný střed této oblasti tvoří řeka Nil, která protéká Egyptem od jižních hranic se Súdánem až na sever, kde ústí do Středozemního moře. Právě tato řeka, která na území Egypta dosahuje přibližně délky 1 600 km, dala vzniknout egyptské civilizaci.

I v současné době žije v jejím údolí a deltě 99 % obyvatelstva, které tak využívá pouze 5,5 % rozlohy své země. A je tak velmi zajímavé, že 98 % Egyptánů žije na 3 % území. A tohle člověk nutně vnímá už při samotné cestě do letiště na místo určené do vybrané destinace dovolené.

Léto s mírnými teplotami od října do března

K tomuto jen velmi stručným představení patří následně osobní zážitky při cestě z letiště města Marsa Alam k dovolenkové destinaci, v níž turista tráví běžně tak 10-14 dní dovolené a užívá si i před koncem kalendářního roku hezkého počasí s mírnými teplotami kolem 25 stupňů Celsia, částečně nebem bez mráček a i teplými nocemi. Tak je tomu bez větších klimatických změn od října do konce února a to s takto mírnými teplotami. Až léto je horké s teplotami kolem 40 stupňů Celsia, a proto lze doporučit práve v tomto období, před příchodem našeho jara, užít si jako my v jedné



Kdo by si myslel, že jsou na snímku hrušky, tak omyl, je to guarana. Taký vitamínová bomba.

z 5 zastávek letištního autobusu tak ¼ hodiny vzdáleného místa s hotelovým komplexem, bazénem a nekonečnou plachou pláží a mořské hladiny s korálovými útesy. A to vše s vynikající kuchyní, u níž se tentokrát i detailněji zastavíme.

Egyptská kuchyně s mnoha svými variantami

Egyptská kuchyně v sobě spojuje prvky z arabské, středomořské i africké kuchyně. Používají se luštěniny, zelenina a ovoce pěstované v oblastech údolí a delty Nilu. Z masa se nabízí dobroty se základem masa králičího, holubiho, kuřecího, kachního, skopového nebo hovězího. Chybí z náboženských důvodů sarmozejmové vepřové maso, ale to si každý rád odpustí díky této tak široké nabídce masa, ale i dalších pochoutek. Je to třeba falafel, kuličky z cizrny (nebo bobů), rozšířený po celém Blízkém východě, pochází právě z Egypta. Pak je to třeba i egyptská verze kebaba, která se nazývá šavarma. Oblíbená je též směs rýže, těstovin, čočky zvaná košari, pasta se sezamovým tahinem nebo pasta z cizrny hummus. Jako příloha se často používá pita chléb, v Egyptě nazývaný eish.

Rozšířeny jsou tradiční arabské nápoje jako je čaj nebo káva. Dále se pijí různé bylinné čaje, z nichž nejznámější je ibiškový nápoj karkade. Populární jsou také

ovocné šťávy nebo šťáva z cukrové třtiny. Alkoholické nápoje nejsou příliš rozšířeny, i když místní pivo a víno bylo příjemné svým aroma a chutí.

Excelentní průvodce světa sladkostí Sherif Ali

Až ohromující byl ale každodenní výběr sladkostí a průvodcem nejen touto místní cukrařinou byl nám šefkuchař a patron místní skvělé kuchyně, muž středního věku Sherif Ali, který za svým povoláním putoval doslova po světě. Předváděl nejen svůj um špičkového šefkuchaře, ale jak sám skromně prozradil, mnohem ze světových kuchyní se tak rád i přiučil v různých místech světa a třeba Arabskými emiráty nevyjímaje stejně jako USA a některými i evropskými destinacemi. Je milovník také památek, a tak Prahu chce navštívit opakovaně, protože rád u nás navštívil doslova různé historické zajímavosti a architektonické skvosty.

Mrazem po krátkou dobu se ovoci dodá na štávnatosti

Vratme se ještě právě s našim doprovodem k egyptským dezertům. Mezi nejvýznamnější egyptské dezerty patří baklava, sladkost z vrstev tenkého listového těsta, plněná sekanými ořechy a slazená sirupem nebo medem. Oblíbené se těší též dezert z krupicového



Jak ve světě známý egyptský šefkuchař Sherif Ali ukazuje, podávané dobroty v hotelu Blue Reef Resort v Marsa Alam tak turistům smáknou, že je místní kuchaři ani nestačí vždy tak rychle doplňovat. Mimochodem, nejvíc je tam Italu a pak hned Čechů, a my jsme piece gumáni.

těsta, slazený pomerančovou vodou zvaný basbousa nebo kanafeh. Egyptské dezerty a sladkosti často obsahují datle, med nebo mandle. A jako zajímavost je dobré vědět, že tak zdravé datle nebo káki se po utržení a sklizni dávají krátce do mrazáku, a pak se podávají v rozmražené podobě, ale se zvláštní konsistencí, jakoby trochu nafouklého plodu, přirozeně víc šťavnatého.

Výběr nej kuchařů a cukrářů

V destinaci, kde jsme strávili příjemných 10 dní, byla skutečně vynikající již zmíněná kuchyně. Jak jsme se od Sherifa Ali dozvěděli, není to ná-



Egyptské sladkosti v mnoha variantách

hodné. Opakovaně se konají výběrová řízení, kdy takovéto konkurzy jsou velmi přísne a pro destinaci Marsa Alam je to příznačné. Kuchyně starověkého Egypta byla ovšem jiná. Důležitě bylo pro staré Egyptány pivo (dokonce se jednu dobu

používalo i jako platidlo), které se ale od dnešního piva poměrně lišilo, připomínalo totiž spíše kaši. Bouza je dědicím staroegyptského piva a je možné se s ní setkat v Egyptě dodnes. Eugenie Linková

Zdravotní benefity datlí a kaki

V Egyptě se hodně jako čerstvé ovoce konzumují datle a plody kaki. Mají řadu zdravotních benefitů, o nichž si nyní řekneme detailněji. Proč je dobré je konzumovat, a to nejen o dovolené třeba právě v Egyptě.

Datle mají i protinádorové účinky

Jsou jim přisuzovány antioxidantní a protizánětlivé účinky. Mají také nízký glykemický index, přestože jsou poměrně sladké. Datle obsahují také hodně vlákniny, a ta zabraňuje vzniku rakoviny tlustého střeva a konečníku, stejně jako vzniku hypertenze (vysokého krevního tlaku), obezity, cukrovky a mrtvice. Fenolické sloučeniny a flavonoidy obsažené v rostlině jsou dobrými protizánětlivými látkami. Při konzumaci datlí byla rovněž



zjištěna protinádorová (protirakovinná) aktivita, opět díky fenolickým sloučeninám a flavonoidům.

Kaki patří mezi zásadotvorné potraviny

Toto ovoce pomáhá neutralizovat přebytečné kyseliny v těle. Díky tomu podporuje rovnováhu organismu, zlep-



Sherif Ali ukazuje, jak se jí dobrota po zmrazení, kaki a datle.

šuje trávení a může pomoci i při pálení žáhy. Posiluje také imunitu a zvyšuje energii. Obsahuje vysoké množství vitamínu C, A a skupiny B, které podporují obranyschopnost těla, přispívají ke zdravé pokožce a pomáhají tělu lépe zvládat stres. Kaki jsou bohaté na antioxidanty a jsou přírodním zdrojem flavonoidů a karotenoidů, které chrání buňky před poškozením volnými radikály. Pravidelná konzumace může pomoci předcházet civilizačním chorobám jako jsou srdeční onemocnění nebo cukrovka. A co je zvlášť důležité vědět, snižují hladinu „špatného“ LDL cholesterolu, tlumí záněty a zlepšují pružnost cév.



Po utržení v době zralosti jsou datle v egyptských sadech krásně žluté a pokud se nesou, tak po krátkém zmrazení nabydou na velikosti a křehkosti a slupka se dá lehce stáhnout



Zvyky spojené se Svátky jara

Historicky první jarní trhy sloužily jako místo setkávání, kde po zimním půstu bylo možné nakoupit zásoby a oslavit znovuzrození přírody. V dnešní době jsou spíše vyhledávanou turistickou atrakcí, která mimo jiné přibližuje českou kulturu mezinárodním návštěvníkům.

I když turisté z okolních zemí jsou na velikonoční trhy zvyklí. Třeba v Rakousku jsou velmi podobné těm našim. Vídeň se například na svém velikonočním trhu může pochlubit „horou vajček“, kterou tvoří desetitisíce malovaných kraslic.

To v Německu, konkrétně v Budyšině, dokonce vajíčky házejí, respektive kutálejí. Jeden z nejstarších velikonočních trhů v Německu si pak můžete užít v Norimberku. Jarmarky podobné těm našim mají též v Polsku prodávající se na nich mj. pro

Poláky tradiční velikonoční „palmy“ nebo v Maďarsku zaměřené hlavně na místní gastronomii, modrotisk, lidovou keramiku... Pro obyvatele Evropy jižní však mohou být naše velikonoční stánky s pomlázkami a kraslicemi exotickou rari-

tu. Ve Španělsku, Portugalsku a Itálii se sice od Květné neděle (letos 29. 3.) konají každý večer velkolepá náboženská procesí, ale velikonočně zaměřené trhy tu neznají.



Chut' tradice: Velikonoční pečivo jako symbol jara

Velikonoce jsou za dveřmi a s nimi přichází i čas vůní, chutí a tradic, které k jaru neodmyslitelně patří. Mazance, beránky, jidáše i zdobené perníčky nejsou jen sladkými dobrotami – jsou symbolem radosti, nového života a okamžiků strávených s blízkými, jež dokážou spojit generace a uchovávat rodinné tradice.

Každý kraj i každá rodina má své unikátní recepty a právě v této rozmanitosti spočívá kouzlo velikonočního pečeni. Každé doma hnětené těsto

v sobě nese kus rodinné historie a vzpomínek, které při pečení znovu ožijí. Mazanec patří k nejstarším a nejznámějším symbolům českých

Velikonoc – sladké kynuté pečivo s rozinkami a mandlemi, jehož nezaměnitelná vůně dokáže během chvíle navodit sváteční atmosféru. Symbolizuje hojnost i nový začátek a je dodnes neodmyslitelnou součástí velikonočních svátků.

„K českému velikonočnímu pečivu patří především třeň či šlehaný beránek a z kynutého těsta mazanec nebo jidáše. V zahraničí jsou oblíbené britské hot cross buns, sladké bocháňky s rozinkami a kořením. V Polsku se peče tradiční babka, v Itálii colomba pasquale, kynutý koláč s kandovaným ovocem a mandlemi,“ vysvětluje Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Velikonoční pečeni však není jen o výsledném produktu. Je to především čas strávený s blízkými, radost z přípravy a společné chvíle. Moderní pekární a cukrářny navíc nabízejí širokou škálu velikonočních specialit, které propojují tradiční receptury s inovativními prvky. Díky tomu si sváteční chut' mohou vychutnat i ti, kteří nemají čas či zkušenosti s domácím pečením.



Velikonoční pečivo je více než jen jídlo – je to symbol tradice, lásky a sdílení. Ať už budete péct doma, zkoušet nový recept nebo ochutnávat oblíbené pečivo z pekárny, tyto svátky vám přinesou chvíle k zastavení a vychutnání společných okamžiků. Nechte se unést vůní a chutí

Tematikou pečiva se věnuje projekt Chlebový someliér Svazu pekařů a cukrářů v ČR. V jeho čele stojí pekař a technolog Stanislav Janíček, který se snaží přiblížit pekařské řemeslo všem běžným spotřebitelům a díky svým zkušenostem může zájemcům předávat nejrůznější rady a tipy.

Dvoustranu k Velikonočním svátkům připravila Eugenie Linková



Mazanec nebo věnec

Tento recept je sice od Stanislava Janíčka, ale je v podstatě stejný, jak mne to učila moje babička z Roudnice. A dávala do těsta i větší špetku soli. Tou ostatně, i tak necelou lžičkou soli, osvěžila prakticky každé těsto na sladké moučníky. Zkusíte jen opatrně a uvidíte, že svůj smysl to dává.

SUROVINY
500 g....polohrubé mouky
150 g....másla
100 g....plátků mandlí
100 ml...polotučného mléka
100 g....tvarohu
3.....vejce
250 g....moučkového cukru
1.....vanilkový cukr
.....prášek do pečiva
.....citronová kůra
.....tuk na vymazání formy

Postup
V míse utřeme vejce s moučkovým a vanilkovým cukrem. Nastrouháme si kůru z jednoho citronu a spolu s roz-

puštěným máslem a tvarohem přidáme k utřeným vajíčkům s cukrem. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Sypkou směs přidáváme s mlékem k připravenému základu a mícháme, dokud nevznikne konzistentní těsto. Nakonec vmícháme rozinky a mandle, část jich necháme na dozdobení. Z těsta vytváříme prameny, které spletáme do kruhu, aby nám vznikl tvar věnce. Můžeme také vytvořit několik menších kousků - tvary můžeme obměňovat dle nálady. Věnce posypeme mandlemi a pečeme 10 minut v troubě vyhřáté na 200°C, poté teplotu snížíme na 150°C a dopečeme 45 minut.



K těmto svátkům patří i kopřivová nádivka

Nádivku z kopřiv nabídneme tentokrát trochu jinak, v netradiční podobě. Moderně by se tomuto pokrmu mohlo říkat quiche. Má kouzlo koláče a ten se dělá sice dost tradičně co do náplně, ale dortovou misku vyplníme v tomto případě listovým těstem. To by mělo mírně překřívát okraj. Navíc kvasičku zpestříme porkem a fetou.

Jaké ingredience
Připravíme si plát listového těsta a tím si vyplníme pečící dortovou misku. Dále potřebujeme 300 gramů kopřiv, 2 cibule, jedno vejce, 1 větší

porek, strouhaný muškátový oříšek, pepř, 150 g fety, 150 ml smetany ke šlehaní.

Postup přípravy nádivky
Kopřivy omyjeme a 3 minuty spařujeme v horké vroucí vodě. Pak se vymačkají a nasekají. Cibule se nakrájí na kostičky a osmažme se na másle nebo heře do zlatova, a pak se přidá porek a orestuje doměka. Přidají se nasekané spařené kopřivy, osol se špetkou soli, přidá se



Velikonoční pečivo mezi tradicí a inovací

Velikonoce patří mezi nejvýznamnější sezony v pekařském kalendáři. Zákazníci v tomto období vyhledávají především tradiční výrobky, zároveň ale očekávají i drobné inovace, které nabídku každoročně oživí. Letošní velikonoční sortiment proto staví na osvědčených chutích, které doplňují nové výrobky i modernější pojetí prezentace.

Jaká je letošní velikonoční nabídka Penamu nám přiblížil Adam Sedláček, produktový manažer společnosti PENAM a připojil pro ilustraci i hezké snímky pečiva

Novinkou v nabídce Penamu je **linecké vajíčko**, které vychází z klasického lineckého těsta, avšak ve tvaru typického velikonočního symbolu. Výrobek spojuje tradiční chuť s hravou sezonní podobou,

díky níž je atraktivní nejen na pohled, ale také dobře zapadá do jarní atmosféry prodejního místa.

Proměnou letos procházejí také některé **tradiční mazance**. Ty dostávají nejen novou grafickou fólii, která posiluje jejich sezonní charakter a zvyšuje jejich viditelnost v regálech, ale také vylepšenou recepturu. Úpravy se zaměřily především na jemnost

těsta a celkovou chutovou vyváženost, aby výrobek ještě více odpovídal očekávání zákazníků od tradičního svátečního pečiva.

Velikonoční nabídka však tímto nekončí. Sortiment tradičně doplňují také další oblíbené sváteční výrobky, například **velikonoční beránčí či zajíci**, které patří mezi klasické symboly těchto jarních svátků a dlouhodobě nachá-

zejí své místo na svátečních stolech českých domácností. Velikonoční sortiment tak i letos potvrzuje, že tradiční pekařské výrobky mohou zůstat věrné svým kořenům a zároveň každou sezonu přinést svěží impulz. Právě spojení tradice, kvality a promyšlených inovací je cestou, jak velikonoční nabídku dlouhodobě udržet atraktivní pro zákazníky i obchodní partnery. (egi)



Hostinec Ferdinand vás uvítá ve Vršovicích

Do pražských Vršovic se koncem února vrátila poctivá hospodská tradice. Benešovský Pivovar Ferdinand znovu otevřel svou provozovnu v Bulharské ulici a Hostinec Ferdinand tak opět láká na poctivou kuchyni, velkorysé porce a pivo v nejlepší kondici. Jeho provoz zahájili za pípou profesor Jan Pirk, hudebník Karel Vágner a herec Jan Přeučil.

Nebyly to ale jediné známé osobnosti, kromě nich přišli vzdát hold benešovskému pivu také například Jaroslav Satoranský či Eva Hrušková a další.

Oáza klidu a pohody ve víru velkoměsta

Hostinec Ferdinand nabízí útočiště před velkoměstským tempem. Místní kuchyně v kombinaci s benešovským pivem Ferdinand vás uhrane. „Chceme každému zákazníkovi věnovat kousek svého srdce. Za výčepním pultem i v kuchyni, kde vládne kuchařka Míša Matějovská,“ říká s úsměvem výčepní Radek Tesař a dodává: „Já se starám o kvalitu piva. Před každým otevřením pravidelně houčím pílly, čepuji do mokrého skla a věřím, že pivo našim štamgastům opravdu chutná – a že i po vizuální stránce vypadá dobře.“ Na čepu je pravidelně spodně kvašená hořká jednáčka Max, pojmenovaná po Maximiliánovi, synovi arcivévodě Františka Ferdinanda d'Este, a dvanáctka Premium. Do budoucna plánuje hostinec prostor i pro sezónní speciály

– například Zelený, Dvorní ležák nebo polotmavou třináctku Sedm kulí. V nabídce jsou také lahová nealkoholická a bezlepková piva.

Velké porce, silné chutě, lokální suroviny

Hostinec Ferdinand stává na velkých porcích, především na kvalitním hovězím steakovém mase, a surovinách od lokálních dodavatelů. Hotovky zde příliš nehledejte – podnik se soustředí na minutky a čerstvá tradiční jídla. V nabídce nechybí masová jídla z vnitřností a ze zvěřiny, saláty či zapečené bagety. Součástí aktuálního menu je vždy i sladká tečka. Při otevření to byly kynuté švestkové knedlíky tak, jak je měl rád zakladatel pivovaru arcivévodě František Ferdinand d'Este. I proto se každoročně začátkem srpna na Konopišti tradičně pořádá Slavnost ovocných knedlíků.

Švestkové knedlíky, které mu připravovala kuchařka Josefa Schnebergová, patřily k nejoblíbenějším jídlům arcivévodě. Musely být samozřejmě obaleny v opražené

house, bohatě sypané strouhaným tvarohem a moučkovým cukrem a pak hojně polité horkým rozpuštěným máslem. Případně se také mohly obalovat v opražené housce. Tuhle dobru si vychutnával sám, protože jeho manželka Zofie si ve svém deníku položila otázku: Co bytostně nesnáším? Švestkové knedlíky!

Pivovar Ferdinand

Benešovský Pivovar Ferdinand založil arcivévodě František Ferdinand d'Este roku 1897. Dodnes se zde vaří pivo podle tradičních receptur a řadí se mezi rukodělné, typicky české

pivovary, kde kvalitu piva neustále sledují zruční pivovarníci. Zlatavému moku věnují maximální péči a pozornost. Pod jejich rukama vzniká osmnáct druhů spodně kvašených piv – od klasické desítky přes speciální silné pivo d'Este, jedinečná bezlepková piva až po speciál Pěkný číslo. Součástí pivovaru je ojedinělá humnová sladovna vyrábějící slad nejen pro potřeby benešovského pivovaru, ale i pro další pivovary v České republice a zahraničí. Pivovar Ferdinand ročně uvaří v průměru 19 000 hektolitrů piva. Také letos 1. a 2. srpna se bude na Konopišti konat již

tradiční akce Slavnost ovocných knedlíků – oblíbeného jídla arcivévodě Františka Ferdinanda d'Este.

Na nádvoří zámku budou celý víkend švestkové a meruňkové knedlíky, halušky od slovenského kuchaře ipivo Ferdinand. Se vstupenkou na dva okruhy bude porce knedlíků zdarma (nevztahuje se na skupiny). Na I. okruhu se pak mohou návštěvníci těšit na živé obrazy - veselé scény, zaměřené na stolování v zámeckých jídelnách. Nabídka doplní stánek „Mojito“ z čerstvého ovoce, kavárna d'Este, bistro se zmrzlinou z čerstvého ovoce a čokolá-

dozna. V prodejné publikaci si můžete vybrat z široké nabídky krásných dekorací, upomínkových předmětů a turistických suvenýrů.

K návštěvě budou ale lákat i ostatní prohlídkové okruhy: Salony severního křídla (nejstarší prostory zámku s gotickými a renesančními klenbami v kapli sv. Huberta) a dvě další exkluzivní trasy na předchozí objednání - soukromý byt rodiny arcivévodě Františka Ferdinanda d'Este a Lovecká trasa (unikátní prohlídka loveckých expozic včetně exotických trofejí, sbírky loveckých zbraní).

Bohumil Brejček



Kvalitní a chutné české maso za rozumné ceny

Jateční 316, Český Brod
✉ fakturace@jatkycb.cz
☎ 321 622 326
www.jatkycb.cz

- 26 let na trhu
- Pod stálou veterinární kontrolou
- Spolehlivý dodavatel kvalitního masa
- 20 prodejen našich a velká síť dalších po celé ČR



Český Brod (2x) Česká Lípa Golčův Jeníkov Chotěboř
Jablonec nad Nisou Kamenický Senov Kladno
Sadská (2x) Ústí nad Labem Teplice Nymburk
Hrádek nad Nisou Hlinsko Čelákovice Cvikov
Lysá nad Labem Brandýs nad Labem



Noc pivovarů startuje v pátek 24. dubna

Účast na Noci pivovarů už potvrdily téměř čtyři desítky pivovarů ve třech krajích. Otevrou své brány návštěvníkům při dubnové Noci pivovarů. Pivovary s tradicí víc než 150 let i minipivovar založený před měsícem se už těší na návštěvníky. Postupně odhalují podrobnosti k připravovanému programu a chystají speciální edice piv.

Půjde o druhý ročník Noci pivovarů. Do chystané oslavy pivovarnictví, která v pátek 24. dubna 2026 představí místa, kde se vaří pivo, se zatím přihlásilo 38 malých i velkých pivovarů. Nejpočetnější jsou zatím zastoupeny ve středních Čechách (17 pivovarů), v Plzeňském kraji se dosud přihlásilo 13 pivovarů a 8 se jich připravuje v Moravskoslezském kraji.

440 let historie i měsíc starý pivovar

Noci pivovarů se zúčastní nejen pivovary s dlouhou tradicí, ale i ty, které svoji historii počítají jen v jednotkách let. Černokostelecký pivovar sídlí v prostorách, kde se pivo vařilo již v první polovině 19. století. Parostrojní pivovar Lobeč ve středních Čechách dokonce registruje první zmínku z roku 1586. A plzeňský pivovar vaří svůj ležák Pilsner Urquell od roku 1842.

Naopak plzeňský pivovar Lectvar byl založen teprve

v loňském roce. A pravděpodobně nejmladší mezi přihlášenými je pivovar Kořenáč z moravskoslezských Oders, který rozjel provoz teprve letos v únoru. „Noc pivovarů je vynikající nápad. Díky tomu, že se nás zapojují hodně, mohou návštěvníci poznat, jak je současný pivovarnictví pestřejší,“ uvádí sládek Kořenáče Petr Kořenek, který nejprve vařil pivo jako létající sládek a po letech založil vlastní pivovar. Vedle svých spodně kvašených ležáků připravuje pro Noc pivovarů prohlídku, grilování a cimbálovou kapelu, která ale hraje rockovou muziku v netradičním kabátu.

Zatímco Kořenáč zažije při Noci pivovarů premiéru, plzeňský pivovar Purkmistr již má zkušenosti z minulého roku. Letos zde mimo jiné předvedou návštěvníkům i nový projekt IX. kohout, v jehož rámci čepují vybraná piva jiných pivovarů. „Nabízíme zajímavá piva hostujícími pivovary, která stojí za to ochutnat a třeba srovnat s těmi našimi. Sládky jsou pospolitá komunita s respektem k řemeslu a máme radost i z práce druhých,“ vysvětluje majitel pivovaru Purkmistr Lubomír Krýsl.

„Noční“ speciály

Pivovary nabídnou během akce exkluzivní prohlídky míst, kde se vaří pivo, a kam se často lidé nemají možnost podívat, ale také setkání se sládky, školy čepování a samozřejmě také ochutnávky piva. Zapojené pivovary už teď naznačují, že si na své přijdou nejen milovníci klasického českého ležáku, ale k ochutnání budou i další pivní styly jako IPA, bock, kyseleč nebo pšeničné pivo. Rada pivovarů uvažuje speciální várky. Chystají je třeba Kašperskohorský pivovar, Radegast, Psychovar, Velkopopovický Kozel či Gambirinus.

„Pro návštěvníky Noci pivovarů chystáme netradičně polotmavý ležák. Pivo vařené



na dva rmuty vynikne plnou sladovou chutí s výraznými karamelovými a lechce praženými tóny. Věřím, že milovníky piva zaujme vyváženou hořkostí s jemným dozváním bylinného aroma chmelové odrůdy Sládek,“ popisuje Eva Sýkorová, sládková pivovaru Gambirinus.

Rozhodně není jedinou ženou – sládkovou v zapojených pivovarech. Těch se během Noci pivovarů představí hodně, což jen podtrhuje, že pivovarnictví už dávno není doménou jen mužů. Sládkoviny mají kromě Gambirinu například pivovary Zlatá Kráva, Purkmistr, Elektrárna, Radegast, Kašperskohorský pivovar nebo Lectvar. S mnohými se budou moci návštěvníci akce potkat osobně.

„Jme moc rádi, že se hlásí další a další pivovary. Už teď se mezi účastníky sešel velmi různorodý výběr malých i větších pivovarů. Každý z návštěvníků si tak může mezi nimi najít ty, které ho zaujmou nejvíce, a zažít v nich Noc pivovarů na vlastní kůži,“ uvádí Marek Pražák z pořádající agentury Svengali Communications.

Aktuálně v Česku vaří pivo více než 500 malých, středních i velkých pivovarů, z toho zhruba třetina působí právě ve třech krajích, kde letos proběhne druhý ročník Noci pivovarů. Do akce se mohou stále registrovat pivovary z Plzeňského, Středočeského a Moravskoslezského kraje, a to na webu www.noc-pivovaru.cz, přičemž každý ze zapojených pivovarů má

zcela volnou ruku v tom, jaký program pro své návštěvníky připraví. Na webových stránkách akce je k dispozici také kompletní seznam již potvrzených pivovarů i další informace o akci. Jednotlivé pivovary se postupně představují na Facebooku a Instagramu Noci pivovarů.

Názorné přiblížení pivovarského třemesla

Noc pivovarů je iniciativou českých sládků, kteří se rozhodli co nejširšímu publiku názorně a poutavě ukázat pivovarské řemeslo, jeho krásu, náročnost i propojení tradice s moderními technologiemi. A samozřejmě i výsledek jejich snažení – skvělé české pivo. To vše přímo v pivovarech.

První Noc pivovarů se uskutečnila v dubnu 2025 z nápadu sládků v Plzeňském kraji. Zúčastnilo se jí přes 20 malých, středních i velkých pivovarů a prohlídky, akce a další program v pivovarech navštívilo přes 3 000 lidí.

Akce se opět uskuteční symbolicky koncem dubna, kdy si pivovarníci připomínají výročí zrušení Propinačního práva z roku 1869, které omezovalo vznik pivovarů. Od té doby mohl pivovar zakládat prakticky kdokoli a v českých zemích nastal jejich obrovský rozmach, který pokračuje do dnešní doby.

Nahlédnutí pod pokličku

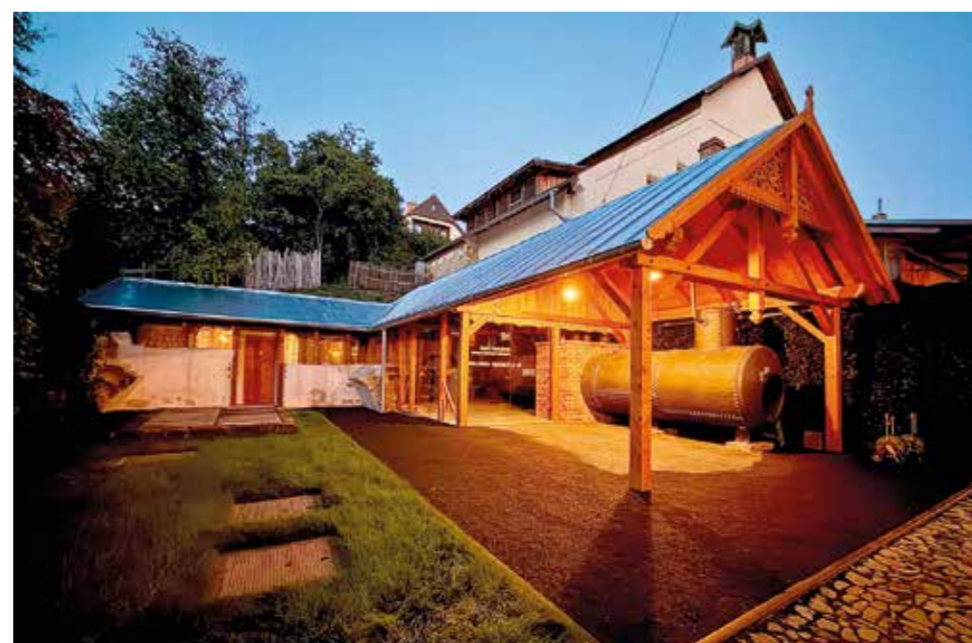
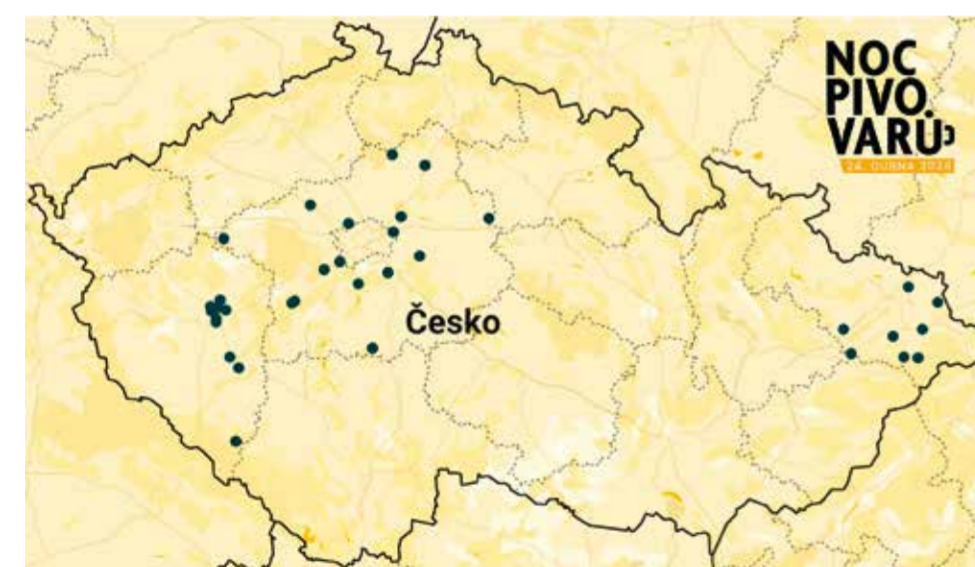
Noc pivovarů nabídne jedinečnou příležitost nahléd-

nout do míst, kde se vaří pivo, možnost vidět jeho cestu od surovin až po výsledný nápoj a poznat umění sládků. Návštěvníci se při Noci pivovarů mohou těšit na exkluzivní prohlídky malých i velkých pivovarů, ochutnávky piv, setkání se sládky, jejichž mistrovství stojí za výjimečnosti tohoto nápoje, i netradiční zážitky.

Noc pivovarů představuje příležitost ukázat, jak velký význam má pivovarnictví a pivní kultura pro Česko nejen ze společenského, ale i z ekonomického hlediska. V celém Česku je dnes přes 550 pivovarů a další přibývají. Pivovarnictví přímo i zprostředkovaně dává práci 65 000 lidí a každoročně přináší na daních do státního rozpočtu skoro 30 miliard korun. Češi navíc „své“ pivo skutečně milují, přes 96 % spotřebovaného piva v tuzemsku tvoří to české, moravské a slezské.

Pivovarnictví je obor, který dnes dalece přesahuje brány samotných pivovarů. Na české pivovary jsou navázány tisíce firem, samotné pivovary pomáhají rozvíjet tuzemské hospody, restaurace a pomáhají posouvat kupředu celou gastronomii. Úzce spolupracují také s pěstiteli chmelu a ječmene a starají se společně o to, aby i příští kvalitě měly dostatek kvalitních surovin pro výrobu českého piva.

Eugenie Linková ve spolupráci s pořádající agenturou Svengali Communications



Zájem o absolventy pivovarských škol je vysoký

Pivovarům chybí zaměstnanci v technických oborech, a tak absolventi pivovarských oborů středních a vysokých škol nacházejí velmi dobré uplatnění v tuzemských pivovarech. Ty přesto upozorňují na nedostatek zájemců především na technických pracovních pozicích. Zájem o studium pivovarnictví je přitom v posledních letech stabilní, přibývá žen. Vyplývá to z průzkumu, který mezi vzdělávacími institucemi a samotnými pivovary provedl Český svaz pivovarů a sladoven.

Tuzemské pivovary zaměstnávají zhruba 6 000 lidí na plný úvazek, přičemž klíčoví jsou pro ně absolventi oborů souvisejících přímo s pivovarnictvím. Na pracovních trzích každoročně přibude zhruba stovka a pravidelně nacházejí velmi dobré uplatnění. Přesto mají pivovary problém obsadovat pracovní místa v konkrétních profesních oborech. Na trhu chybí sládky a nejvýrazněji se podniky potýkají s nedostatkem zaměstnanců na technických pozicích jako jsou technologové, mechanici, údržbáři nebo operátoři provozu. Na tom se shodují jak pivovary, tak zástupci škol.

„Pivovarnictví přirozeně propojuje řemeslnou tradici a zkušenost s nejmmodernějšími technologickými postupy a poznatky. Na jedné straně tak vidíme odborníky na potravinářství, kteří na českých školách získávají kvalitní přípravu a nacházejí výborné uplatnění v praxi. Na druhé ale kvůli vysoké míře automatizace a technické vyspělosti výroby pivovary potřebují kvalitní techniky a mechaniky. A ti na trhu obecně chybí,“ upozorňuje Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven.

Na nedostatek nebo vážný nedostatek technologií a operátorů výroby upozor-

ňuje více než polovina pivovarů, údržbáři a mechanici chybí prakticky ve všech provozech. Zhruba polovina pivovarů také vnímá nedostatek pracovníků plnicích linek, vysoká poptávka je i po pracovnících v laboratorích, logistice, obchodních odděleních nebo komunikaci.

Pivovarské obory jako vstupenka do oboru a vyšší zájem žen

Zájemci o studium oborů souvisejících s vařením piva mohou v České republice po-

dávat přihlášky na řadu škol nabízejících obory Výrobce potravin – Pivovarník/Sládkovník nebo Technologie potravin se zaměřením na nápoje.

Z průzkumů vyplývá, že zájem o tyto obory je mezi mladými Čechy stabilní a v posledních deseti letech se zásadně nemění. V průměru každý rok přivítají střední školy v těchto oborech zhruba 130 nových studentů, na vysoké školy potom míří nižší desítky studentů. Někteří školy hlásí rostoucí zájem žen, v průměru už dnes představují více než třetinu absolventů. Přibývá také zájemců, kteří absolvovali jiné středoškolské vzdělání a mění specializaci. Školy se ale domnívají, že povědomí o pivovarnictví jako o studijním oboru je nižší, než by si zasloužilo.

„České pivovarnictví a české pivo jsou u nás kulturním i společenským fenoménem.

Paradoxně ale spousta studentů neví, že se může při výběru středního vzdělání poohlízet právě po vaření piva. Jde přitom o vzdělání, se kterým se skvěle uplatní u zaměstnavatelů, a to nejen ve velkých městech, ale napříč celou republikou. Na rozdíl od jiných oborů totiž není pivovarnictví tolik soustředěno do konkrétních regionů,“ připomíná Tomáš Slunečko.

„Vnímáme, že zhruba 70 % našich absolventů pokračuje na vysoké školy, kde svou specializaci dále prohlubují. Obecně pak vysoké procento absolventů úspěšně zůstává v oboru a mezi zaměstnavateli je o ně stabilně vysoký zájem. Největší výzvou je pro studenty náročnost předmětů,“ uvádí konkrétní příklad Václav Kráček, ředitel Střední průmyslové školy Podskal- ská v Praze.

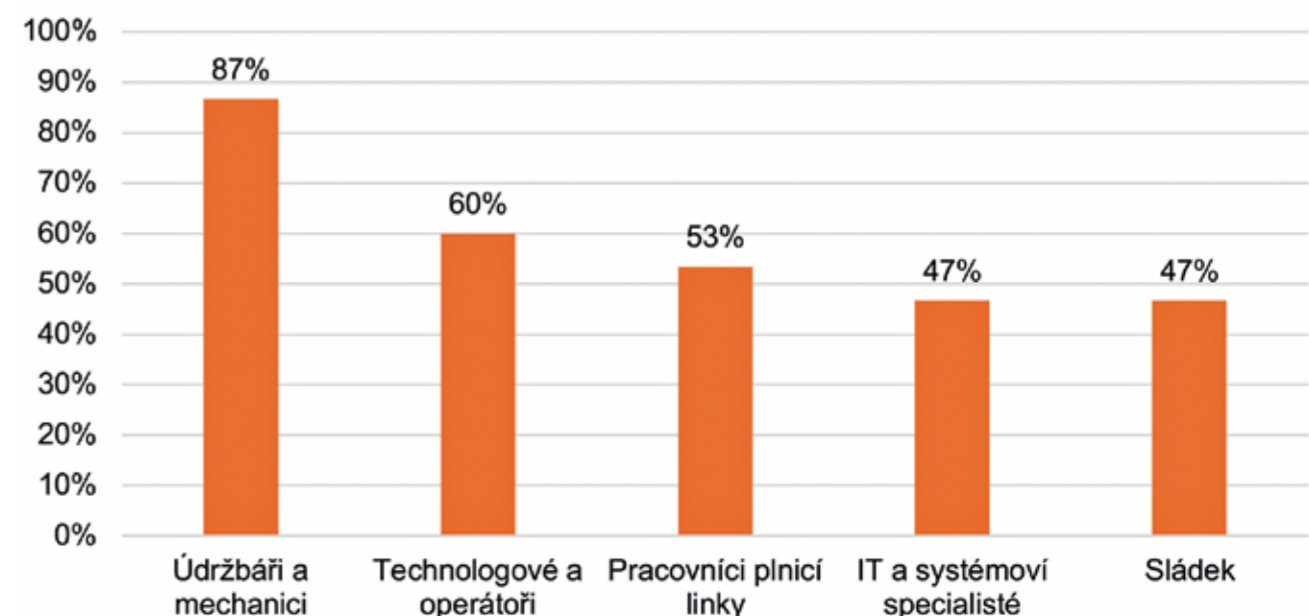
Oblasti studia a praxe jsou v českém pivovarnic-

tví pevně propojeny. Téměř všechny školy nabízejí studentům možnost praktické výuky přímo v pivovarech a do vyučování zapojují odborníky z praxe. Drtivá většina pivovarů na oplátku spolupracuje se vzdělávacími institucemi. Školy se také přizpůsobují současným trendům. Ve výuce se tak například nesoustředí jen na tradiční český ležák ale i na další pivní styly a zohledňují využití moderních technologií s automatizací a robotizací výroby.

„Pivovarnictví je velmi perspektivní obor. Potřebuje zkušené lidi, ale i mladé profesionály s dobrou přípravou. Ať už studenti zvolí přímo výrobu, nebo se rozhodnou pro studium v oborech údržby, technologií nebo systémů, v pivovarech po nich bude vysoká poptávka,“ shrnuje Slunečko.

(egi)

Profese, které tuzemským pivovarům nejčastěji chybí



Průzkumy probíhaly odděleně v říjnu a prosinci 2025. Zapojovalo se do nich 8 středoškolských vzdělávacích institucí s obory zaměřenými na pivovarnickou výrobu a 15 členských pivovarů Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPaS).

Zajímavé chuťovky a snaha neplýtvat surovinami

Gastronomický festival RestaurantWeek® opět láká návštěvníky do restaurací. S podrobnostmi oblíbeného festivalu seznámila novináře na tiskové konferenci v hotelu Mandarin Oriental Anna Grosmanová alias Foodpioneer, úspěšná foodbloggerka, která za akcí v České republice stojí od jejího počátku.

Jarní edice si klade za cíl jediné: šokovat vaše chuťové pohárky v tom nejlepším slova smyslu. Zapomeňte na klasiku, kterou si dáváte v každém bistro. Pod mottem „From foodies for foodies“ (od gurmánů pro gurmány) kuchaři v Praze, Brně a Ostravě přicházejí se surovinami, jako je vzácná houba připomínající zmrzlý vodopád nebo zapomenutý „hadí mord“.

Pozvání do 100 restaurací na zajímavé dobroty

Festival trvá déle než měsíc, od 17. března do 22. dubna, a účastní se ho přes 100 výjimečných restaurací ze tří největších měst v Česku. Během této výjimečné gast-

ronomické události otevírají špičkové restaurace své dveře široké veřejnosti a nabízejí speciální degustační menu za zvýhodněné ceny. Speciální menu bude mít dvě cenové kategorie, jedna za 790 korun na osobu, druhá za 490. Ke každému menu je navíc festivalový drink Martini Fiero & Tonic (v alko i nealko variantě) zdarma.

Posláním festivalu je představit a propagovat autentickou českou restaurační scénu. Výhodou je množství zapojených restaurací - od podniků typu moderní asijské bistro přes útulné italské restaurace a špičkové pizzerie až po restauraci oceněnou michelinskou cenou Bib Gourmand. Menu



Anna Grosmanová a Markéta Hrubá, ambasadorka festivalu

jsou vytvořena výhradně pro festival a nabízejí možnost ochutnat jídla, která byste v daných restauracích běžně nevyzkoušeli. Pro restaurace je festival zároveň pozvánkou pro nové návštěvníky.

Menu je král

V minulém, podzimním edici se ukázalo, že restaurace, která umí dobře sestavit menu, má velkou šanci nalákat zbrusu nové hosty. Proto se Anna Grosmanová, která celosvětově úspěšný festival do Česka přivedla, rozhodla se svým týmem vybrusit menička k opravdové dokonalosti. „Menu je král,“ říká. „Můžete být sebevyhlášenější restaurace, ale když nezaumíte meničkem, spláče nad výdělkem,“ říká a dodává: „Prvních třicet restaurací odevzdaných meniček jsme pečlivě prošli a společně s kuchaři vylepšili tak, aby se bylo ještě víc těšit. A věřte mi, kuchaři nemají zrovna dvakrát v lásce, když jim někdo „vrací“ meničko a radí, jak jej změnit. Ale my po zkušenostech už víme, co bude fungovat a co ne. Děláme pro festivalové hosty, aby je menu bavila, ale i pro restaurace, aby byly

plné,“ dodává Anna Grosmanová, která se svým týmem prošla i později odevzdaná menu. „Jen už nebylo tolik času si hrát.“

Hadí mord, korálovec a soft shell krab

Letos je cílem představit hostům takové suroviny, které normálně nemají příležitost ochutnat. Během festivalu tak lze ochutnat hned pět zajímavých surovin. Tou první je korálovec ježatý, vzácná houba vypadající jako zmrzlý vodopád, kterou servíruje v rámci předkrmu restaurace Mánes. Tato velmi neobvyklá a překrásná houba je dodnes na restauračních meníčcích vzácností. Její sběr v přírodě je v Česku zakázán, ale vcelku dobře se jí daří na substrátu. Je velmi ceněná a pro českého houbařského strážníka dosud neobjevěná. V Art Restaurant Mánes ji připravili jako předkrm: grilovaný korálovec ježatý, houbové pyré, ragú, marinovaná polnička, lanýž a petrželový olej.

Jídla osvěží sherry a koňakové omáčky

Další surovinou je soft shell krab neboli tenkostěnný krab, jenž se celý usmaží a jí se včetně skořápky. „Najdete ho na menu restaurace Sansho, kde si ho můžete dát v podobě předkrmu společně s wasabi majonézou v nadýchaném bao bunu,“ dává svůj tip Anna Grosmanová a doporučuje ochutnat také sherry a koňakové omáčky, jež jsou v menu více re-



staurací. V Dejvicích 34 tak můžete ochutnat například pomalu vařenou chobotnici s koňakovou humří omáčkou, topinambury a ragú z rajčat datterino napoletano. V neposlední řadě radí vyzkoušet šneky (Dát si je můžete ve formě předkrmu v restauraci Zinc, v hotelu Hilton, kde nabízejí šneky v oplatce, bylinkové máslo a květákové pyré), a černý kořen neboli hadí mord španělský. „Je to surovina, která je nám blízká, černý kořen je vzácný, ale v české kuchyni se dříve používal, a dokonce u nás i roste,“ doplňuje. Je unikátní nejen svým vzhledem, ale i oříškovou chutí. Jeho dostupnost je velmi omezená. Najdete ho na menu v restauraci Le Grill v Grand Mark Hotelu Prague: zauzený celer pečený v solné kůrce, černý kořen, kaštan, kešu, topinambur, gel z fermentovaného křenu a jablka s chipsy z celeru.

Nejdříve týdenní akce v New Yorku

Historie festivalu je stará přes třicet let. V roce 1992 s touto myšlenkou přišel v New Yorku jistý pan Tim Zagat spolu s restaurátorem svým vzhledem, ale i oříškovou chutí. Jeho dostupnost je velmi omezená. Najdete ho na menu v restauraci Le Grill v Grand Mark Hotelu Prague: zauzený celer pečený v solné kůrce, černý kořen, kaštan, kešu, topinambur, gel z fermentovaného křenu a jablka s chipsy z celeru.

Vaření ve stylu zero waste

Při přípravě pokrmů je kladen důraz na koncept „Respect Food“, což znamená, že se restaurace snaží minimalizovat plýtvání surovinami.

Text a foto Bohumil Brejžek



Ukázka asijského menu

České dráhy představily nové sezónní menu

České dráhy společně se zástupci společnosti JLV představily novinářům na tiskové konferenci v pražské Fantové budově hlavního nádraží nové menu, které si mohou cestující vychutnat do poloviny července. Tato sezónní nabídka bude nabízena ve 187 vlacích denně.

„Jsme si jisti, že služby, které cestujícím nabídneme, mohou být rozhodujícím prvkem, zda se vydají vlakem nebo autem,“ uvedl Michal Krapinec, předseda představenstva a generální ředitel Českých drah.

Novinky i stálice

Mezi novinky patří čočková polévka s klobásou a mrkví, telecí sekaný řízek s čedarrem, batátovo-bramborovým pyré a fazolkami a jablčný koláč se slehačkou. K dispozici je i bezmasá varianta, a to těstoviny orechiette s rostlinným ragú alla bolognese. Nové menu doplňuje stálý sortiment, takže o řízek nebo svičkovou cestující nepřijdou. „U nás v centrální kuchyni vyrobíme zhruba od tří a půl do pěti tisíc jídel denně,“ řekl ředitel pro obchod, výrobu a marketing ve společnosti JLV Pavel Moravec.

Svičková – stále stejný recept podle Sapíka

Právě svičková patří podle Pavla Moravce mezi nejoblíbenější pokrmy. Jak vysvětlil, vaří ji podle receptu šéfkuchaře Jaroslava Sapíka. „Dříve JLV spolupracovalo s panem Sapíkem. Následně jsme začali spolupracovat s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Ale podle receptu pana Sapíka se vaří dodnes a vaří to jeden a ten



Ochutnávka menu se podávala i na tiskové konferenci.

samý kuchař, který pracuje v JLV od roku 1988,“ uvedl Pavel Moravec.

Kompletní menu si lze objednat za 771 Kč, během tzv. happy hours (HH) pak za 459 Kč. Například gulášovou polévku za 189 Kč (v HH za 85 Kč a řízek či svičkovou za 366 Kč (v HH za 249 Kč).

Happy hours se na jednotlivých tratích liší, v podstatě odpovídají pohybu vlaku na českém území.

Koncept palubní gastronomie

Značka ČD Restaurant se servísem JLV si vybudovala pevnou pozici mezi evropskou palubní gastronomií a letos na tento směr systematicky navazuje. „Dlouhodo-



Kompletní jarní menu Českých drah

bě budujeme koncept palubní gastronomie jako přirozenou součást komfortního cestování. Chceme, aby si lidé vlak vybírali nejen kvůli rychlosti a pohodlí, ale i kvůli kvalitě služeb na palubě,“ zdůraznil Michal Krapinec.

Klíčovou roli i letos hraje spolupráce s Asociací kucha-



Tisková konference vedení Českých drah a JLV. Zleva Michal Dyttert, Coca-Cola, Tomáš Popp, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Pavel Moravec, JLV, Bohumil Bárta, JLV a Michal Krapinec, ČD



Nabídka z jídelního lístku

řů a cukrářů ČR. Nové menu nevzniklo pouze jako soupis jídel, ale jako promyšlený koncept vycházející z historie české gastronomie, moderních trendů i provozních specifik železniční dopravy. Důraz je kladen na poctivé suroviny, vyváženost chutí i prezentaci.

„Navazujeme na 65 let zkušeností a na loňské úspěchy jako byl projekt Ringhoffer či ocenění Marketér roku. Pro nás je zásadní kontinuita – používáme poctivé suroviny a receptury, které mají svůj příběh. Spolupráce s Asociací

kuchařů a cukrářů ČR nám dává jistotu, že i v náročných podmínkách provozu na kolejích servírujeme jídlo v kvalitě, která je pro nás i pro naše zákazníky prioritou,“ podtrhl Pavel Moravec.

Text a foto Bohumil Brejžek

Skupina MENDEL se úspěšně vylodila v Antarktidě

V minulém čísle Potravinářského obzoru jsme slíbili pravidelné informace o výpravě brněnských polárníků na Antarktidu, kam se vypravili 16. ledna 2026. Slib splnili a už je tu první zpráva od nich a ta zní, že je na místo samé pomohli připravit chvilku kolegové polárníci, a to z prostého důvodu. Na tuto tak drahou techniku, letadlo a loď univerzita prostě peníze už nemá. Masarykova univerzita (MU) je přitom jedinou univerzitou na světě, která zároveň zastřešuje národní antarktický program. Od roku 2007 MU vlastní a provozuje Českou vědeckou stanici J. G. Mendela v jedné z nejrychleji se měnících oblastí Antarktidy.

Jejích depeše začíná takto: Naše výprava čítající osmáct vědců a technických pracovníků nejen z Masarykovy univerzity (MU), ale také z Mendelovy univerzity, Univerzity Karlovy, Akademie věd ČR, Univerzity Pavla Jozefa Šafárika a společnosti Czechoslovak Ocean Shipping, a.s., se v pátek 6. února

vylodila s podporou lodě chilského vojenského námořnictva Almirante Viel na ostrově Jamese Rosse v Antarktidě. Po odzimování a zprovoznění všech technických systémů České vědecké stanice J. G. Mendela se dvacátá expedice zaměří na sledování vývoje klimatu a jeho vlivu na tamní ekosystémy, monitorovat

bude stav místních ledovců a permafrostu, sladkovodní toky a jezera i lokality výskytu nižších rostlin.

V překladu do běžné mluvy, nás nepolárníků, se budou vědci z jmenovaných vysokých českých škol věnovat hlavně tak zvanému Green Dealu, aby prakticky vysvětlili, o čem jsou pochybnosti, ale i pravost oteplování planety země, a kdo za to, lidově řečeno, může.

Nově pořízené lékařské vybavení

Součástí mise MENDEL na ostrově Jamese Rosse je i výrazná modernizace zdravotnického vybavení stanice J. G. Mendela. Nově pořízené lékařské vybavení z iniciativy expedičního lé-



Polárníci se umí o sebe postarat i pečením vlastního výrobku - chleba, který prý chutná vynikajícím způsobem.



kaře Bronislava Stibora posílí schopnost expedice reagovat na nenadálé situace a náročné podmínky v Antarktidě, a zvýší tak úroveň poskytované péče na stanici. „Nové přístroje umožní kvalitnější základní diagnostiku, omezí úrazy, umožní sledovat životní funkce, provést ultrazvukové vyšetření či zvládnout akutní zdravotní komplikace do doby příjezdu evakuačního týmu,“ popsal anesteziolo-

log Bronislav Stibor.

Přesný monitoring přírodního prostředí

V letošním roce vědci MU prohloubili také spolupráci s Univerzitou Karlovou. „Prohloubení spolupráce vyústilo do založení nové vědecké sekce pro holistické a dlouhodobé monitorování přírodního prostředí,“ sdělil vedoucí Českého antarktického

kého výzkumného programu Daniel Nývlt z Geografického ústavu Přírodovědecké fakulty MU.

Druhá, aktuálně sedmičlenná výprava vědců a techniků mířící na Nelsonův ostrov, již také pilně pracuje na svých kolech, včetně plánované generální údržby střechy tamního technicko-logistického zázemí.

Ideální přírodní laboratoř

MU je jedinou univerzitou na světě, která zároveň zastřešuje národní antarktický program. Od roku 2007 MU vlastní a provozuje Českou vědeckou stanici J. G. Mendela v jedné z nejrychleji se měnících oblastí Antarktidy. Poblíž Antarktického poloostrova probíhá intenzivní oteplování, tání ledovců a proměny ekosystémů. Toto místo je tak ideální „laboratoř“ pro výzkum klimatických změn, ale i dalších dnes již více než padesátí vědních disciplín, včetně ekologie, glaciologie, mikrobiologie či geologie.

A na závěr těchto sdělení od zdroje už jen poděkování Chanilán, co nejen naše polárníky doručili na místo samé, ale věnovali jim i pamětní plaketu jako velkou uznání jejich práce.

Eugenie Línková



Anna Grosmanová předvádí houbový korálovec ježatý.



Ukázka degustačního menu



Příprava degustačního menu

Exelsior

Zažijte místa, kam se běžně nedostanete.

NAJDĚTE ZLATÝ TIKET
V PRODUKTECH EXELSIOR
A VYHRAJTE EXKLUZIVNÍ PROHLÍDKU
PEKÁRNY A WELLNESS POBYT.



WWW.ZLATYTIKET.CZ

Soutěž probíhá od 1.4. do 31.5.2026.