

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

PRO TRADIČNÍ
MALOOBCHOD
04 | 2021
ROČNÍK VI



z obsahu

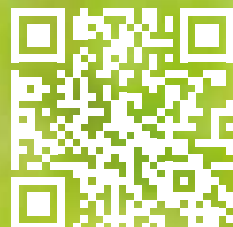
— **Tradice zavazuje (4)**

— **Sezóna grilování začala letos dříve (6)**

— **Česká zelenina má svoji značku (9)**

— **Netradiční grilování (10)**

— **Obchůdek 2021 (14)**



TRADIČNÍ ČESKÁ ZMRZLINA



• NOVINKY •



ČESKÝ VÝROBEK

PROHLÁŠENÍ O GDPR

Vážení čtenáři,

dnem 25. 5. 2018 vstoupilo v účinnost Nařízení EU 2016/679 (GDPR), o zpracování osobních údajů fyzických osob. Abychom vyhověli jeho požadavkům, musíme Vás informovat o Vašich právech z hlediska ochrany osobních údajů a o tom, jak a v jakém rozsahu nakládáme s osobními údaji, pro jaké účely je využíváme a jaká máte práva v souvislosti se svými osobními údaji. Ve Vašem případě jde o poštovní adresu, na kterou je zasílán tento časopis a která mezi osobní údaje taktéž patří.

Vaši poštovní adresu používáme pouze k zasílání tohoto časopisu. Kromě smluvní distribuční společnosti ji nepředáváme žádné třetí straně a ctíme zásady zpracovávání osobních údajů. Pokud nadále souhlasíte se zasíláním tohoto časopisu, nemusíte na tuto informaci nijak reagovat.

V případě svého nesouhlasu, tedy pokud už časopis Obchodníkův rádce nechcete dále poštou dostávat, můžete se kdykoliv z rozesílání odhlásit. Stačí nám napsat e-mail na adresu gdp@lampyris-publishing.cz a my ukončíme zasílání na poštovní adresu, kterou u Vás registrujeme. Současně vymažeme veškerá Vaše osobní data s tímto související.

Redakce časopisu Obchodníkův rádce



Vážené a milé čtenářky, vážení a milí čtenáři,

léto je ve své druhé polovině a obdařuje nás slunečným a teplým počasím. I srážek je letos nezvykle hodně, a tak kolem sebe můžeme vidět pestrou podívanou všemožných barev. Astronomické léto na severní polokouli je období od letního slunovratu do podzimní rovnodennosti. V letošním roce začalo 20. června, což je v tento datum od roku 1796 poprvé, a skončí 22. září. Pro každý rok vědci vypočítávají přesný čas začátku a konce astronomického léta. Meteorologové rozlišují klimatologické léto, jež zahrnuje období od 1. června do 31. srpna. Za vegetační léto se zase počítá roční doba, kdy jsou průměrné denní teploty vyšší než 15 stupňů Celsia, a závisí na nadmořské výšce. Pro nás je léto především časem dovolených, prázdnin, sportů a častějšího pobytu v přírodě a na čerstvém vzduchu.

Přinášíme Vám v tomto krásném čase zajímavé i užitečné čtení. Čeká na Vás příjemný rozhovor se sympatickou paní z Krásnosvěta, dozvíte se od ní mnohé o úspěšné a na řemeslné tradici vybudované společnosti. Na to tematicky navazují články o grilování, na které se nejprve podíváme z pohledu spotřebitelských zvyklostí, trendů a preferencí. Následně Vám doporučíme netradiční nápady a způsoby, jak si užít letní grilovačku trochu jinak, než jste možná zvyklí.

Dále se dozvíte, co znamená pojem kontrolovaná zelenina z IPZ a za jakých podmínek lze toto označení používat. Tradičně nechybí rubriky ČOI a SZPI, které především upozorňují na nešvary v maloobchodě a varují před pochybeními a nebezpečnými produkty.

Provozovatelé prodejen s potravinami a smíšeným zbožím v malých obcích by mohly dostat finanční podporu na provoz od státu. Přečtěte si v článku Obchůdek 2021, koho se tato možnost týká a na co všechno ji lze použít.

V další části se dočtete informace týkající se bankovek, kterými od příštího července nebude již možné platit, a o jejich výměně, která nás v průběhu následujících měsíců čeká. Česká národní banka již průběžně starší vzory bankovek z oběhu stahuje, aniž bychom si toho všimli.

Nezapomeňte se podívat také na nabídku našich inzerentů, kteří přinášejí produkty, novinky a služby, jež by pro Vás mohly být užitečné.

Ráda bych Vám za celou redakci popřála pěkný zbytek léta – a věřím, že i přes nutnost pracovat si najdete čas na zasloužený odpočinek.

Ing. Mgr. Daniela Řepová

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

časopis pro tradiční maloobchod
ročník VI, 4. číslo 2021 / dvouměsíčník

vedoucí redakce a příjem inzerce
Ing. Mgr. Daniela Řepová
repova@lampyris-publishing.cz

design
Hemispheres C&A Agency Ltd., org. sl. v ČR

DTP
Marie Bašťová
LA TAUPE, s.r.o.

vydavatel
Lampyris Project, s.r.o., divize Publishing
Pobřežní 370/4, 186 00 Praha 8
IČ 2752 9312 | DIČ CZ 2752 9312
www.lampyris-publishing.cz

distribuce SEND Předplatné spol. s r.o.

registrační značka MK ČR E 22338



TRADICE ZAVAZUJE



Ing. Pavlína Křížanovská, obchodní ředitelka MP Krásno, a.s.

OD KDY PRACUJETE PRO MP KRÁSNO?

Moje první zkušenost začala v létě roku 1996, kdy jsem pracovala jako brigádník ve výrobě, převážně na baličce, kam jsme chodili s mým bratrem a bratranci. Následně každý rok o prázdninách se na nás kolegové z výroby mohli těšit. Do plného pracovního procesu jsem nastoupila 23. 8. 2004 jako obchodní zástupce pro slovenský trh.

JAKÉ TO JE, PRACOVAT V RODINNÉ FIRMĚ S TAK DLOUHOU TRADICÍ?

Skvělé! Na jednu stranu si uvědomujete velkou zodpovědnost, že jste součástí dlouholeté rodinné tradice, a také je to závazek, aby byl zajištěn celý chod společnosti a nepoškodili jste jméno rodiny Pilčíkových. Na druhou stranu, když děláte práci, kterou máte rádi, jde to snáz. Mně se to povedlo, práce mě moc baví. Jsme rodinná firma z Valašska s každodenním vedením majitele pana Karla Pilčíka – tím jsme ušetřeni zdlouhavých schvalovacích procesů a administrativy.

PROVEDETE NÁS FIREMNÍ HISTORIÍ?

Jistě, ráda. Začala bych rokem vzniku řeznického řemesla v rodině Pilčíků.

1855 – S řemeslem začal pan Jiří Pilčík. Tradice se dědila z pokolení na pokolení a dnes patříme již do 6. generace tohoto řeznického rodu.

1993 – Rok, kdy vznikla samostatná společnost MP Krásno. Majitelé v té době privatizovali malou a zastaralou lokální provozovnu, z níž dokázali v poměrně krátké době vybudovat moderní podnik, který zaujímá přední místa v oboru.

2008 – Součástí společnosti Krásno se stal bývalý Masokombinát Ostrava-Martinov, který prošel nákladnou modernizací. Hlavním záměrem bylo rozšíření portfolia výrobků o trvanlivé uzeniny.

2016 – Zrod valašského Krásnosvěta s cílem propojit kvalitní a poctivé výrobky společnosti Krásno se samotnou „duší“ Valašska.

2021 – Upevnění pozice na trhu, sjednocení vizuálního stylu, kterým chceme spotřebitelům ukázat skutečnou tvář naší rodinné společnosti. Společnost se představí kampaní založenou na tradici, dobrém jídle a typické valašské pohodě.

CO VŠE MÁTE PRÁVĚ VY NA STAROSTI?

Od nástupu do firmy se věnuji obchodu a zůstala jsem mu věrná. Přes pozice obchodního zástupce a obchodního manažera nyní zastávám pozici obchodního ředitele. Zodpovídám tedy za fungování celého obchodního oddělení. Hlavně díky podnikovým prodejnám patříme k personálně nejpočetnějšímu oddělení ve firmě – náš tým zahrnuje kolegy z podnikových prodejen, obchodní zástupce, obchodní

manažery, kolegyně z objednávkové kanceláře a reklamačního oddělení a také marketingové oddělení.

CO JE PRO VÁS PŘI VEDENÍ OBCHODNÍHO TÝMU NEJDŮLEŽITĚJŠÍ?

Z pohledu obchodních partnerů je pro nás zásadní udržení stoprocentního servisu, který se dlouhodobě snažíme poskytovat. Plníme své povinnosti a sliby. Dále je nutné plnit firemní cíle, které jsou nám každoročně svěřeny.

LIŠÍ SE NĚJAK PÉČE O „MALÉHO“ A „VELKÉHO“ ZÁKAZNÍKA?

Vlastně ani ne, péči musíme dát každému zákazníkovi stejnou, pouze se liší časová náročnost. U některých obchodních partnerů nám v poslední době významně přibývá administrativní zátěž, hlavně z pohledu samotného složení výrobků.

ZÁSOBUJETE KROMĚ OBCHODŮ TAKÉ RESTAURACE? KOLIK PROCENT Z CELKOVÉHO PRODEJE TVOŘÍ?

Ano, v roce 2014 jsme vstoupili do společnosti, která byla aktivní v dodávkách do tohoto segmentu. V současné době dodáváme do gastro segmentu 6 % z celkové produkce.

ČÍM JE KRÁSNO JEDINEČNÉ? JAK SE ODLIŠUJE OD JINÝCH ZPRACOVATELŮ MASA?

Krásno je rodinnou společností z Valašska s dlouholetou řeznickou tradicí, přímo řízenou majitelem panem Karlem Pilčíkem. Snažíme se naplnovat náš slogan „Žijte krásně...“, proto zákazníkům nabízíme ucelenou nabídku masa a masných výrobků.





JAKÝM ZPŮSOBEM VYBÍRÁTE DODAVATELE?

To je dotaz spíš na kolegu z nákupu, ale pro marketingové oddělení či podnikové prodejny vše řešíme přes výběrové řízení, kde posuzujeme nabídnuté podmínky.

JAKÉ JSOU TRENDY V OBLASTI MASNÝCH VÝROBKŮ? VYHLEDÁVAJÍ LIDÉ JINÉ PRODUKTY NEŽ KDYSI?

Spotřebitelé se v posledních letech více zajímají o zdravé potraviny, o samotné složení potravin a jejich nutriční hodnoty. V případě masných výrobků se dívají hlavně na obsah masa a přídavné látky, tzv. éčka. V době covidové jsme zaznamenali významný nárůst prodeje šunek nejvyšší jakosti, což jsou ty s nejvyšším obsahem masa. V době největších covidových restrikcí také významně vzrostl prodej špekáčků a slanin. Jako hrozbu pro řezníky vidím bezmasé alternativy. Zatím v Česku po těchto produktech ještě není taková poptávka, takže budeme doufat, že český uzenářský národ zůstane věrný masu a řekne ne náhražkám. Naši zákazníci si potrpí na kvalitní a hlavně chutné masové výrobky, což u alternativních potravin pro konzumenty zvyklé na maso až taková sláva není.

UDÁLY SE V POSLEDNÍCH LETECH NĚJAKÉ ZMĚNY V PRODEJI?

Jak už jsem uvedla, začaly se více prodávat výrobky s vyšším obsahem masa. Prodali jsme také více krájených výrobků. Český zákazník vždy vyhledával tradiční maloobchodníky či prodejny, kde si vystál řadu na čerstvě nakrájenou uzeninu, nadnárodní řetězce a covidová situace ale tento trend změnila a prodej

krájených balených výrobků se rozšířil i do maloobchodu. Samozřejmě nelze pominout rozšíření e-shopů.

JAK ČASTO PŘÍCHÁZÍTE S NOVÝMI PRODUKTY?

To je dáno hlavně dobou. Pravidelně přicházíme s novinkami na Velikonoce, v grilovací sezóně, v zabijačkové sezóně a na Vánoce. Přinášíme ale také novinky podle aktuálních trendů.

JAKÉ NOVINKY PRÁVĚ CHYSTÁTE?

Vedle produktových novinek, které jsme nedávno uvedli na trh – Amálka párků se sýrem s vysokým podílem masa a sníženým obsahem soli, pouze 1,7%, či Valašské šunky s obsahem masa 94 % –, Krásno také myslí udržitelně. Nově představujeme obaly pro krájené výrobky s až o 20 % menším podílem plastů. Na etiketách uvedeme nové logo „Šetřete přírodu“ a budeme edukovat naše spotřebitele, jak správně třídit odpad. Uvádíme do oběhu tašky z recyklovaných plastů a tento rok také investujeme do nákupu „silničního

vlaku“, tedy pětadvacetimetrové soupravy složené z nákladního třínápravového vozidla, speciálního podvozku a chladírenského návěsu, který umožní naložit až 51 paletových míst zboží. Díky plnému využití kapacity tohoto „road-trainu“ omezíme emisní stopu v podobě úspory pohonných hmot a použití dalšího vozidla. Dále se chystáme na větší televizní a online kampaň.

MUSELI JSTE KVŮLI KORONAKRIZI OMEZOVAT VÝROBU?

Naštěstí ne, prodeje se nám v té době snížily a i přes zvýšenou nemocnost se podařilo vlastními silami vyhovět požadavkům zákazníků. Ve výrobě pomáhali kolegové z terénu i z kanceláří. Velké díky patří všem, kteří vytrvali v pracovním procesu a ukázali loajalitu nejen kolegům, ale i firmě.

BAVÍ VÁS GRILOVÁNÍ? CO NEJRADĚJI PŘIPRAVUJETE?

U nás v kuchyni nemám roli kuchařky, tento prostor přenechávám manželovi, který se s radostí realizuje. Já jsem spíš na pomocné kuchyňské práce. V letních měsících grilujeme často, nejraději máme hovězí steaky, mořské plody a klobásky či špekáčky, pokud jde o rychlé grilování. Špekáčky mám ráda tučnější, aby byly pěkně masné, protože takové mají být. Vynikající je i staročeská slanina lehce grilovaná, takové slaninové „chipsy“. I když na to nevypadám, jsem vášnivý konzument masa.

CO BYSTE VZKÁZALA NAŠIM ČTENÁŘŮM?

Použila bych náš slogan „Žijte krásně s Krásnem“. A užijte si zbytek léta!

Děkujeme za rozhovor.





SEZONA GRILOVÁNÍ ZAČALA LETOS DŘÍVE

Grilování se během posledních let stalo kulinářským zážitkem. Kromě osvědčené klasiky hledáme inspiraci, zdravější varianty, nebojíme se experimentovat.

Z loňského průzkumu společnosti Ipsos realizovaného pro řetězec Tesco vyplynulo, že pravidelně griluje 81 % Čechů, přičemž nějaký pokrm na grilu připravují zhruba jednou za dva týdny. Grilování je nejčastěji rodinnou záležitostí (což se ale mohlo odrazit od „covidové“ izolace), s rodinou zpravidla griluje 82 % lidí, s přáteli nebo sousedy pak 16 %.

Na čem si z grilu nejčastěji pochutnáváme? Kromě klobás, masa, sýrů nebo zeleniny se Češi učí grilovat také například ovoce, bezkonkurenčně ale vede kuřecí a vepřové maso. Obliba buřtů a klobás oproti tomu klesá. Pouze maso griluje jen 9 % Čechů a jako přílohu nejčastěji volí pečivo (87 %), zeleninu (75 %) a saláty (41 %).

EXOTICKÉ CHUTĚ I OSVĚDČENÁ KLASIKA

„Český zákazník prochází proměnou. Projevu se u něj chuť experimentovat a nakupuje častěji exotické potraviny. Zaznamenáváme zvýšenou poptávku například po různých druzích koření a omáček. Lidé se zajímají o složení, zkoumají výživové údaje a jsou ochotni si za kvalitu připlatit. Zákaz-

níci mají zájem o potraviny se specifickými vlastnostmi, jako je bio, bezlepkové potraviny, potraviny se sníženým obsahem cukru a tuku. Je patrné komplexní přemýšlení spotřebitelů o zdravém životním stylu. Již je nezajímá pouze to, co jí, ale i celkový ekologický přístup,“ uvádí Dominik Píchal, zakladatel a ředitel společnosti Grizly.cz. „V posledním roce došlo ke změně nákupních zvyklostí. Lidé z důvodu nemožnosti cestovat zůstali doma a začali více objevovat výrobky, které v předešlém roce přehlíželi. Za naši společnost vzrostla spotřeba produktů určených pro grilování meziročně o více než 15 %. Co se týká sortimentu, jsme ve skladbě produktů poněkud konzervativní a změny provádíme jen zřídka,“ přibližuje Petr Hrdlička, ředitel společnosti Záruba Food.

GRILOVACÍ SORTIMENT V NÁKUPECH DOMÁCNOSTÍ

Pro potřeby tohoto článku jsou mezi výrobky na grilování zařazeny balené potraviny, které mají ve svém názvu uvedeno, že jsou určeny „na gril“, „na grilování“, „na opékání“ resp. na „barbecue / BBQ“. Jak nakupují české domácnosti, ukázal Spotřebitelský panel GfK za období prosinec 2019 až listopad 2020. „Jakýkoli z výrobků určených ke grilování si alespoň jednou za rok koupí osm z deseti domácností. Typická

domácnost nakupuje produkty určené ke grilování 7x za rok a ročně za jejich koupi utratí 465 Kč. Nejintenzivnějšími kupujícími grilovacího sortimentu jsou rodiny s dětmi do 12 let, které utrácejí za tyto produkty 650 Kč ročně,“ říká Nina Páleníková, Consultant společnosti GfK. České domácnosti nejčastěji nakupují výrobky na grilování v diskontech. Na druhém místě se, podle počtu kupujících i frekvence nakupování, nacházejí hypermarkety, třetí pozici zaujímají supermarkety. Při nákupu grilovacího sortimentu využívají domácnosti ve zvýšené míře zvýhodněné cenové nabídky. Za posledních 12 měsíců směřovala ke koupi těchto výrobků v akci každá druhá koruna. V rámci širokého portfolia produktů na grilování nakupuje nejvíce domácností grilovací koření a marinády. Alespoň jednou ročně je nakoupí více než polovina českých domácností. „Šest z deseti domácností, které nakupují potraviny na grilování, si do košíku vkládá masné výrobky na gril. Typická domácnost je nakupuje jednou za tři měsíce a ročně za ně utratí 350 Kč. Z pohledu výdajů jsou v nákupech nejvíce zastoupeny buřty a měkké klobásky,“ přibližuje Nina Páleníková. Podle počtu kupujících jsou na třetím místě v oblíbenosti sýry na grilování. V obchodě po nich sahají alespoň jednou ročně téměř čtyři z deseti českých domácností. Typická domácnost



nakupuje sýry na grilování zpravidla jednou za čtvrtletí, přičemž ročně za ně utratí přes 220 Kč.

MASO VYŽADUJEME KVALITNÍ

„Základem všech požadavků zůstává kvalita a čerstvost. To jsou dva hlavní atributy, které zákazník při nákupu masa a masných produktů na gril sleduje, společně s původem jako třetím důležitým kritériem. I výsledky různých spotřebitelských testů jsou pro některé rozhodující a mohou v daný okamžik ovlivnit nákupní chování,“ říká Dana Bratánková, manažerka korporátní komunikace společnosti Billa ČR. Obchody řetězce Billa nabízejí v sortimentu masa a masných produktů výrobky pod vlastní značkou Vocílka, což je maso ryze z českých chovů. „Veškeré masné produkty značky Vocílka mají od loňského roku rovněž garantovanou primární masnou složku českého původu. Prodávány jsou v obalech s logem Česká potravina a Česká cechovní norma,“ popisuje Dana Bratánková. Aktuálně se pod značkou Vocílka prodává celkem 371 produktů, maso pro jejich výrobu odebírá Billa od více než 500 tuzemských farem. „Pro letošní rok plánujeme sortiment masa a masných produktů mírně rozšířit a znovu marketingově podpořit. Ve spolupráci s ambasadorem značky Vocílka Janem Punčochářem připravujeme

řadu zajímavých aktivit a rozšířených tipů,“ prozradila Dana Bratánková.

ŠPEKÁČKY S VŮNÍ MEDVĚDÍHO ČESNEKU

„S blížícími se slunečnými dny se v nás všech probouzejí myšlenky rozdělat oheň, rozpálit gril a udělat si šťavnatý steak se zeleninou, nakrájet špekáček na ježka a opéci nad ohněm. Zájem o naše špekáčky je enormní – přestože jsme zakoupili novou technologii na jejich výrobu, kapacity máme již naplněné. Kromě čtyř druhů špekáčků máme pro zákazníky připravené oblíbené výrobky, mezi které patří Váhalova slanina na gril, nové balení Grilovací klobásy 300 g a různé druhy kabanosů. Přestože prožíváme náročné období zasažené pandemií, rodiny se dovedly semknout a zpříjemnit si čas společným posezením, třeba u ohně,“ říká Barbora Denková, manažerka marketingu společnosti Váhala a spol. Žhavou novinkou společnosti jsou Špekáčky s medvědí česnekem, které rozšířily dosavadní řadu špekáčků. „Zajímavým výrobkem, který jsme uvedli na trh koncem loňského roku, jsou Spišské párky, které vyrábíme podle evropské normy a jsou nositely označení Zaručená tradiční specialita. Zvláštním znakem Spišských párků je to, že se plní do skopových střívek, což zaručuje, že jsou jasně vizuálně odlišitelné od jiných

pádků, na skusu jsou pak jemné a křehké,“ dodává Barbora Denková.

DOLADIT K DOKONALOSTI

„Trend zdravého životního stylu na trhu jednoznačně vnímáme, nicméně v rámci grilování se projevuje jen velmi okrajově. Například roste poptávka po salátových zálivkách a dresincích. Obecně se ale dá říct, že grilování pořád vládne osvědčená klasika,“ říká Milan Linka, Communications Consultant společnosti Orkla Foods Česko a Slovensko. Podle jeho slov jsou Češi, co se týká skladby a přípravy masa na gril, velmi konzervativní. Naopak ale rádi experimentují například se steakovými omáčkami. Také zeleninové saláty už se staly běžnou součástí každé grilovačky.

KOUPIT, VYBALIT A ROVNOU NA GRIL

„Během posledního roku došlo k zásadní změně distribuce tohoto sortimentu. Vzhledem k vládním restrikcím byly omezeny prodeje grilovacích specialit u gastro zákazníků a lidé více začali grilovat ve svých domovech. Vzrostla poptávka po domácích grilech,“ uvedl Michal Tkadlec, manažer marketingu společnosti MP Krásno. Dodává, že stále větší počet lidí preferuje výrobky s vysokým obsahem masa a s minimem přídavných látek, rádi zkoušejí nové výrobky a chutě. Zároveň



nechtějí trávit příliš času přípravou, proto jsou oblíbené produkty, které se pouze vybalí a jdou rovnou na gril. „V naší nabídce je to kompletní sortiment od klobásek až po marinované koleno na gril, Pečený bok na gril či Sous-vide kolínko. Novinkou pro letošní sezonu bude Klobása se sýrem Gran Moravia a s pepřem, GrillPack složený ze Šunkové klobásky se sýrem, Klobásky s paprikou a Original špekáčky vázané s hovězím masem,“ vyjmenovává Michal Tkadlec.

GRILOVACÍ SÝRY NA VZESTUPU

„Grilovací sezóna se podle našich zkušeností každoročně prodlužuje. Z grilování se stala společenská událost, příležitost setkat se s blízkými a našlo si příznivce v různých věkových kategoriích. Čeští spotřebitelé začali kromě masa a masných výrobků vyhledávat a nakupovat rovněž sýry vhodné pro grilování, přičemž preferují větší a rodinná balení s grilovacím kořením či omáčkou na dochucení,“ říká Lenka Madunická, brand manažerka ve společnosti Savencia. V aktuální „covidové“ době očekává, že se poptávka po grilovacím sortimentu ještě zvýší. „Trh se sýry určenými pro grilování je velmi zajímavý, za poslední dva roky výrazně vzrostla nabídka v této kategorii. V podstatě každý retailový obchodník má pod svou značkou sýry určené na gril. Stoupla rovněž obliba a popularita sýrů

typu Halloumi,“ doplňuje Pavlína Tesařová, group brand manažerka společnosti Savencia. Mezi poslední novinky Savencia patří „Hranolčky na gril“ pod značkou Liptov. Jde o tvrdý sýr vyrobený z horského kravského mléka a uzený na bukovém dřevě. Připravený na grilu je do dvou minut a součástí balení jsou bukové špejle pro snadnější grilování. Pod značkou Sedlčanský byla loni uvedena novinka Sedlčanský Hermelín Figura na gril, který zapadá do trendu zdravého životního stylu.

OMÁČKY JSOU I PRO VEGANY

„Různé příchutě omáček a neobvyklé suroviny jsou oživením rodinné večeře. Od pikantních příchutí po oblíbené tradiční příchutě. Například Hellmann's Samba omáčka je sázkou na jistotu, která osvěží a pozvedne jakékoli jídlo. Nedílnou součástí letních tabulí jsou také saláty. Pokud chce zákazník dochutit oblíbenou zeleninu třeba ze své zahrádky, skvěle ji doplní salátové dresinky Hellmann's hned ve čtyřech variantách,“ říká Andrea Davidová, manažerka kategorie potravinových značek společnosti Unilever. Unilever sleduje na trhu rostoucí oblibu u rostlinných alternativ masných či mléčných výrobků. A právě grilování je skvělou příležitostí je ochutnat, zaexperimentovat a zařadit je do běžného jídelníčku. „Naše nová značka The Vegeta-

rian Butcher nabízí rostlinné verze masných pochoutek. O chuť masa zákazník nepřijde, produkty jako vegetariánský Unbelievabull Burger nebo Pig Out Sausages jsou vyladěné k dokonalosti,“ představuje novinky Andrea Davidová. Značka Hellmann's představila Vegan omáčku, která je na rostlinné bázi, letos jsou připraveny nové ovocné omáčky, určené na grilované sýry.

„Dodáváme na trh tři řady výrobků, první řadu nazýváme Omáčka na gril a druhy jsou cibulová, česneková, feferonková a novinkou loňského roku byla pepřová s brandy. Druhou řadu nazýváme Světová chuť a druhy jsou Jalapeño, Chipotles BBQ a Švestka chilli (sladká varianta) a třetí řadou jsou Zálivky na zeleninu, zde máme jen jednoho zástupce a tím je Bylinková. Nejúspěšnější je řada Světová chuť. V poslední době se na nás stále více spotřebitelů obracelo s dotazem, zda vyrábíme i nějaké produkty pro vegetariány. Zareagovali jsme a od letošního března máme veganskou majonézu Vegan Mayo. Od roku 2021 používáme při výrobě všech našich produktů pouze vaječný žloutek z vajec z podestýlkového chovu a všechny naše lahve jsou vyrobeny z čistého PET a jsou 100% recyklovatelné,“ představuje novinky společnosti Záruba Food Petr Hrdlička. ■

Zdroj: Retail News



ČESKÁ ZELENINA MÁ SVOJI ZNAČKU

Zelinářská sezona je v plném proudu, sklízí se všechny tuzemské druhy. Česká zelenina je v tomto období k dostání na všech možných prodejních místech. Jak ale poznat, že je to skutečně pravá, nefalšovaná česká produkce? Čeští zelináři používají při pěstování unikátní pěstební systém zajišťující spotřebiteli cenově dostupnou zeleninu špičkové kvality. Při dodržení podmínek označí své výpěstky ochrannou známkou KONTROLOVANÁ ZELENINA Z IPZ. Tato známka na českých pultech pomáhá jednoznačně identifikovat zeleninu tuzemského původu i výjimečné kvality.

Česká zelenina je nyní jednoduše dostupná na trzích, v prodejních marketů i přímo na farmách našich pěstitelů, v nabídce je současně nejširší sortiment za celou sezonu. Jak si ale může zákazník být jist, že kupuje českou produkci? „Čeští pěstitelé, kteří plní podmínky a úspěšně projdou nezávislou kontrolou Svazu pro integrované pěstování zeleniny (IPZ) při Zelinářské unii Čech a Moravy (ZUČM), získají certifikát na použití ochranné známky a mohou svou produkci značit. Ochrannou známku IPZ udělujeme již od roku 2004 a naším cílem je jednoznačně oddělit kvalitní zeleninu české

produkce od dovozové nabídky,” upřesňuje předseda ZUČM Petr Hanka.

Nabízí se otázka, jaká vlastně je zelenina, která si zaslouží nést tuto značku? Rozdíly jsou jednoduše vyjádřeny v osmi bodech. Takto vypěstovaná zelenina je:

- chutnější, neboť snížené dávky dusíkatých hnojiv umožňují rostlinám pravidelný růst a vývoj,
- zdravější díky omezenému používání pesticidů; ty se používají jako poslední možnost, nechemické způsoby ochrany rostlin mají vždy přednost,
- bezpečná, protože před výsevem či výsadbou, ale i v průběhu pěstování a před sklizní jsou nezávislými pracovníky akreditovaných laboratoří odebrány vzorky půdy a rostlin a jsou prováděny předepsané rozborů pro zajištění zdravotní nezávislosti pěstované zeleniny,
- pod trvalým dohledem; pěstební opatření jsou průběžně kontrolována dvěma nezávislými akreditovanými organizacemi,
- nezaměnitelná; u jednoho pěstitele se vylučuje souběžné pěstování zeleniny v systému konvenčním a integrovaném

a její původ musí být průkazný – podmínka „traceability“ (rodokmen),

- šetrnější k životnímu prostředí, neboť při pěstování byla významně omezena chemická ochrana. Používají se pesticidy selektivní na konkrétního škůdce či chorobu a ne přípravky se širokým spektrem účinku. Životní prostředí je dlouhodobě chráněno před nadměrným zatížením, protože přísná pravidla o omezení hnojení jsou na nahlášených pozemcích uplatňována minimálně po období 5 let; na všech nahlášených pozemcích je zakázáno použití vyjmenovaných pesticidů, které jsou v průběžně aktualizovaném seznamu označeny jako málo šetrné k životnímu prostředí,
- naše, neboť systém IPZ byl vytvořen a zaveden pouze pro produkty vypěstované v ČR.

Zdroj: Zelinářská unie Čech a Moravy





NETRADIČNÍ GRILOVÁNÍ

Ať už jste vegetariáni, nebo jen rádi zkoušíte nové věci, nechte se inspirovat naším článkem o bezmasém grilování. Od grilování masa se zase tolik neliší, ale určitě Vám pomůže rozšířit možnosti, jak si užít méně tradiční chuti. Ogrilovat si můžeme sýry a zeleninu všeho druhu v nejrůznějších kombinacích. Mezi nejoblíbenější hity patří plněné papriky, rajčata a žampiony. Co se náplně týká, můžeme popustit uzdu fantazii. Může to být jen směs oleje, sýru a koření nebo různé nádivky. Nebojte se přidat nasekané čerstvé bylinky. Na gril se také výborně hodí cuketa, kukuřice, brambory, lilek, cibule, čekanka, chřest a všemožné další suroviny. Nezapomínejte jen zeleninu pořádně potřít olejem či marinádou. Nejen že pak chutná lépe a není suchá, ale také se nám díky oleji lépe vstřebají do těla všechny její vitaminy.

GRILOVAT LZE I OVOCE

Ogrilovat se dá opravdu téměř vše – a platí to také o ovoci. Oblíbené jsou ovocné balíčky, které si můžeme připravit předem a pak jsou během deseti minut hotové. Dolobalu můžeme dát různé sezonní ovoce jako jahody, broskve, maliny či jablka. Přidáme jen kousek másla, medu a trochu šťávy z citronu. Doporučujeme grilovací mřížku trochu potřít olejem, aby se balíčky nepřilepily a nepotrhal. Když grilované ovoce doplníte zmrzlinou, máte dokonalý letní desert.

Výborný je grilovaný ananas. Spíše než plátky je vhodnější oloupaný ananas nabodnout ze strany na dřevěné tyčky, pomalu ze všech stran opékat a postupně odřezávat – udrží si tak svou šťavnatost. Můžeme ho grilovat buď samotný, nebo potřít medem

či balzamikovým octem. Na gril se hodí také švestky, mango, hrušky a grepy, dokonce i vodní meloun! Použit lze také banán, u něj ovšem pozor – neloupe se, pouze se rozkrojí napůl a opékáme jej i se slupkou. Lze ho připravit na sladko, například s čokoládou či medem, ale banánu sluší rovněž pikantní chuť a omáčky.

Pro inspiraci přidáváme něco receptů, zbytek už je na Vaší fantazii. Pokud se Vám povede nějaká zajímavá chuťová kombinace, budeme rádi, když nám své tipy pošlete do redakce.

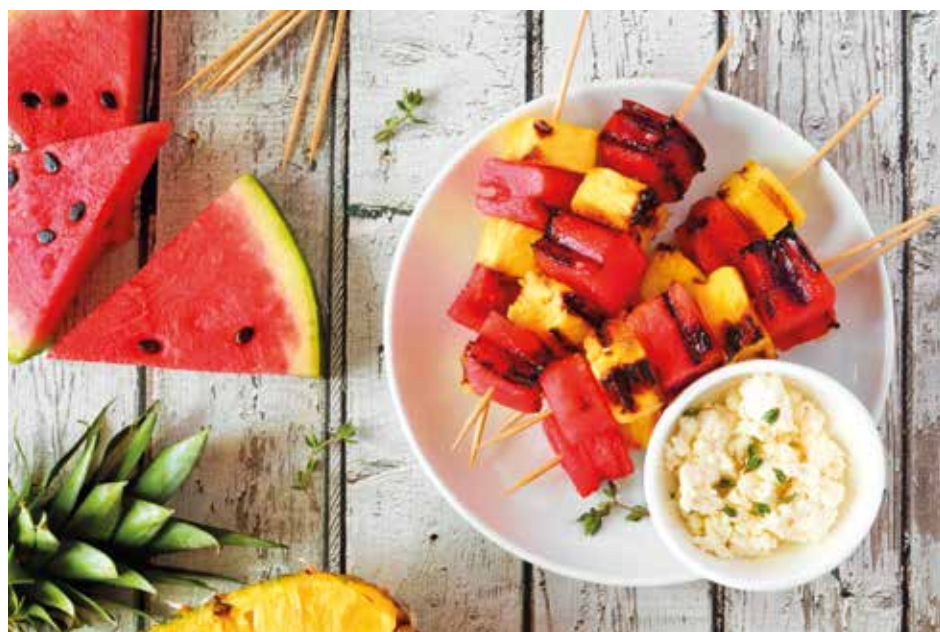
GRILOVANÉ AVOKÁDO

Nejdříve si připravíme marinádu na halloumi sýr z oleje, česneku, bazalky a balzamikového octa, sýr do ní krátce naložíme a poté dáme na gril. Avokádo rozkrojíme,

vyjmeme pecku, pokapeme trochou šťávy z citronu, namažeme olivovým olejem a dáme vnitřní stranou opékat. Ke konci přidáme cherry rajčata. Za asi 5 minut je avokádo hotové, sejmem je z grilu a necháme vychladnout. Potom naplníme cherry rajčátka na kostičky nakrájeným sýrem, pokapeme zbytkem marinády – a můžeme podávat.

MELOUNOVO-ANANASOVÝ ŠPÍZ S MÁTOVOU OMÁČKOU

Smícháme rum, skořici, vodu a cukr a do této směsi nejméně na hodinu namočíme na kostky nakrájený ananas. Na kostky nakrájíme také meloun, který potřeme medem smíchaným s limetkovou šťávou. Takto připravené kostičky potom napícháme na špejle a grilujeme z každé strany asi 3 minuty. Podáváme s omáčkou, kterou





vytvoříme z jogurtu, nadrobno nasekané máty, citronové šťávy a třtinového cukru.

PLNĚNÉ PAPRIKY PO STŘEDOMOŘSKU

Papriky zbavené jádřinců můžeme buď rozpůlit, nebo nechat v celku. Připravíme si směs z balkánského sýru, oleje, sušených rajčat, oliv a pokrájené bazalky. Dochutíme pepřem a dalším kořením dle chuti. Jen pozor na sůl, balkánský sýr je dost slaný sám o sobě. Kdo bude chtít, může do směsi přidat uvařený kuskus. Papriky naplníme, zajistíme vrškem papriky, aby směs nevytékala, a opékáme do změknutí.

Pokud byste si nevystačili se zeleninou a sýry a měli pocit, že Vám přece jen maso schází, máme pro Vás pár tipů.

NÁHRAŽKY MASA

Na trhu je v současné době v nabídce nepřeberné množství veganských náhražek masných produktů. Můžeme si tak pochutnat na veganských klobáskách nebo párcích. Základem většiny masných alternativ je sója, nejznámější jsou tofu a tempeh, vyráběný z fermentovaných sójových bobů. Při grilování se výborně hodí na obohacení zeleninových špízů nebo přílohových salátů, ale doporučujeme tyto produkty vždy předem namarinovat, minimálně dvě hodiny a nejlépe celou noc. Nikdy nemarinujte celé plátky, ale nakrájejte je předem na menší kousky. Základem každé marinády je olej, nejlépe olivový. Potom už můžeme přidat téměř cokoliv, ať už různé octy, sirupy, omáčky, koření, bylinky nebo semínka – záleží opravdu jen na nás, jakou chuť budeme chtít vykouzlit. Přidáváme pár tipů na naše nejoblíbenější marinády:

- sójová omáčka, limetková/citronová šťáva, tymián, med, hořčice, trochu chilli;
- nakrájená sušená rajčata, balzamikový ocet, nadrcený česnek, provensálské koření, sůl, pepř;
- bílý jogurt, tandoori masala koření, nastrouhaný česnek a zázvor, citronová šťáva, sůl;
- švestková povidla, rajčatové pyré, česnek, sójová omáčka;
- nejmenno nasekaná cibule, koriandr, česnek, sůl, kmín, sladká paprika, zázvor.

Pokud se budeme chtít vyhnout sóje, můžeme sáhnout například po robí masu, které se vyrábí ze směsi obilných bílkovin, pšeničných klíčků a červené řepy, nebo po saitanu, jehož hlavní surovinou je pšeničný lepek. Horkou novinkou ve světě vegan grilování je Beyond Meat, ze kterého si můžete připravit například výborný burger. Má čisté rostlinné složení, neobsahuje GMO, sóju ani lepek, má srovnatelné množství bílkovin jako hovězí maso a co se chuti týče, za masem rozhodně nijak nezaostává!

Pro správný zážitek z grilování nesmíme zapomínat na detaily. Dobře dochucené saláty, omáčky a další přílohy pozvednou naše kulinářské umění na vyšší úroveň. Na závěr tedy přikládáme pár tajných tipů, s čím naše grilované pochoutky podávat.

ZELENINOVÉ SALSY

Základem salsy jsou většinou rajčata, která krátce povaříme ve vodě, oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Přidáme cibuli, okurku, papriku, česnek, limetku,

čerstvé bylinky, sůl, pepř a cokoliv dalšího dle momentální chuti. Pokud chcete něco méně tradičního, lze vytvořit třeba mango-vou či ananasovou salsu nebo avokádové guacamole.

OMÁČKY A DIPY

Většina dipů má základ v jogurtu nebo v zakysané smetaně s přidáním česneku, bylinek, koření, červené řepy, zázvoru, sýrů či sušených rajčat. Nezapomínejte do dipu přimíchat trochu kyselého složky – šťávu z citronu nebo třeba na kousky nakrájenou kyselou okurku. A zkoušeli jste už doma vykouzlit tzatziki? Nebo hummus? Vše se ke grilu skvěle hodí! Jídlo obohatí také domácí medovo-hořčičná barbecue omáčka nebo třeba omáčka švestková.

ČATNÍ

Každé jídlo dovede k dokonalosti čatní, které je sice trochu náročnější na přípravu, ale rozhodně stojí za to. Lze je připravit z různých druhů ovoce a zeleniny na spoustu různých způsobů. Doporučujeme je hlavně do burgerů.

ČATNÍ Z ČERVENÉ CIBULE

Nakrájíme cibuli na kolečka a na olivovém oleji zesklovatíme. Přidáme rozmarýn a případně trochu zázvorového prášku či skořice. Poté podlijeme vinným octem, lze přidat i jablečný nebo balzamikový ocet, a mícháme tak dlouho, dokud se ocet nevypaří. Dosladíme třtinovým cukrem nebo medem.

Zdroj: redakce



KONTROLY PRODEJE ALKOHOLU A TABÁKU

Česká obchodní inspekce pokračovala i v 1. čtvrtletí 2021 v kontrolách dodržování zákona o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, zákona o spotřební dani a povinném značení lihu. Celkem provedla 619 kontrol a porušení zákona o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek zjistila ve 30 případech. V 10 případech byla ke kontrolám přizvána osoba mladší 18 let, v 5 případech prodávající porušili zákaz prodávat nebo podávat tabákové výrobky, bylinné výrobky určené ke kouření a elektronické cigarety osobě mladší 18 let, ve 4 případech byl porušen zákaz prodávat nebo podávat alkoholický nápoj osobě mladší 18 let.

ČOI v období od 2. ledna do 31. března 2021 uskutečnila kontrolní akci zaměřenou na dodržování právních předpisů, které upravují nabídku, prodej a skladování alkoholických nápojů a tabákových výrobků, kuřáckých pomůcek, bylinných výrobků určených ke kouření a elektronických cigaret, zejména zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, zákona č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu, zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, a zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele.

Inspektoři ČOI v tomto období provedli celkem 619 kontrol a u 243 kontrol zjistili porušení právních předpisů, což představuje 39,3 %. Porušení některého z ustanovení zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, zaznamenali ve 30 případech. Porušení zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, a zákona č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu, nezjistili.

Česká obchodní inspekce využila své pravomoci a k 10 kontrolám přizvala osoby mladší 18 let. Jedna kontrola byla provedena za účasti Policie ČR.

ZJIŠTĚNÉ NEDOSTATKY

Inspektoři ČOI zjistili porušení některého z ustanovení zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve 30 případech:

- v 6 případech prodejci neumístili na místech prodeje alkoholických nápojů pro spotřebitele zjevně viditelný text týkající se zákazu prodeje těchto nápojů osobám mladším 18 let, případně nebyl tento text pořízen v zákonem stanoveném provedení, tj. v českém jazyce, černými tiskacími písmeny na bílém podkladě o velikosti písmen nejméně 2 cm (§ 13 odst. 1),
- ve 4 případech bylo porušeno ustanovení, které zakazuje obchodníkům prodávat nebo podávat alkoholický nápoj osobě mladší 18 let (§ 11 odst. 5),
- ve 4 případech prodejce alkoholických nápojů při jejich prodeji prostřednictvím prostředku komunikace na dálku neinformoval o zákazu prodeje osobám mladším 18 let zjevně viditelným textem (§ 15 odst. 2),
- v 5 případech prodávající porušili zákaz prodávat nebo podávat tabákové výrobky, bylinné výrobky určené ke kouření a elektronické cigarety osobě mladší 18 let (§ 3 odst. 4),
- ve 3 případech prodejce při prodeji tabákových výrobků, kuřáckých pomůcek, bylinných výrobků určených ke kouření a elektronických cigaret prostřednictvím prostředku komunikace na dálku nevyloučil prodej těchto výrobků osobám mladším 18 let, případně nebyl vybaven počítačovým systémem, který by jednoznačně ověřil věk spotřebitele, neboť prodejce je dle tohoto ustanovení povinen v okamžiku prodeje ověřit, že kupující spotřebitel není mladší 18 let (§ 6 odst. 1).

Porušení dalších ustanovení zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, bylo zjištěno v menším počtu případů.

ČOI také zjistila nedodržení některého z ustanovení zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, a to celkem v 298 případech. Mezi nejčastější porušení patřilo:

- ve 118 případech neseznámení spotřebitele s cenou nabízených výrobků a poskytovaných služeb (§ 12),
- porušování zásad poctivosti prodeje (§ 3) bylo zjištěno v 95 případech,
- nevydání dokladu o zakoupení výrobku nebo poskytnutí služby, ačkoli si o něj spotřebitel požádal, nebo vydání dokladu bez potřebných náležitostí (§ 16) bylo zjištěno ve 34 případech.

Porušení dalších ustanovení zákona o ochraně spotřebitele bylo zjištěno v menším počtu.

ULOŽENÁ OPATŘENÍ

Česká obchodní inspekce v tomto období pravomocně uložila 241 pokut v celkové hodnotě 4 780 400 Kč. Pro porušení povinností stanovených zvláštními předpisy byl v rámci kontrolní akce uložen zákaz prodeje na 1 170 kusů výrobků v celkové hodnotě 52 566 Kč a zákaz používání na 47 kusů neověřených měřidel, která neodpovídala právním předpisům, technickým normám, jiným technickým předpisům, popřípadě schválenému typu.

Zdroj: ČOI (upraveno, kráceno)

Inspektorát	Počet kontrol	Kontroly se zjištěním	Zjištění v %
Středočeský a Hl. město Praha	73	31	42,5%
Jihočeský a Vysočina	81	32	39,5%
Plzeňský a Karlovarský	133	39	29,3%
Ústecký a Liberecký	74	33	44,6%
Královéhradecký a Pardubický	66	20	30,3%
Jihomoravský a Zlínský	11	4	36,4%
Olomoucký a Moravskoslezský	181	84	46,4%
Celkem	619	243	39,3%

POTRAVINY NA PRANÝŘÍ

KATEGORIE NEBEZPEČNÉ POTRAVINY

DÉLICE DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES AU PRUNEAU ET À L'ARMAGNAC

Nevyhovující parametr: Ve výrobku byla zjištěna přítomnost cizího tělesa (pecky). Výrobce při výrobě potraviny omylem použil celé švestky namísto vyloupaných a spotřebitel tak hrozí nebezpečím poranění či obtíže při polykání.

Šarže:	200272
Datum minimální trvanlivosti:	28. 9. 2024
Obal:	sklenice se šroubovacím uzávěrem
Množství výrobku v balení:	130 g
Výrobce:	LAFITTE Approval Number: FR 40 191 001 CE, 455 route du Béarn Location: Montaut, 40500
Distributor:	EVAL TRADING s.r.o., Žvahovská 412/5, 152 00 Praha
Země původu:	Francie
Referenční číslo:	21-000017-SVS-CZ

RAJČATA CHERRY – KEŘÍK

Nevyhovující parametr: chlorfenapyr

V rajčatech byl překročen maximální limit reziduí pesticidu chlorfenapyru.

Šarže:	16/01
Obal:	PP vanička v PP sáčku uzavřeném sváry
Množství výrobku v balení:	500 g
Země původu:	Itálie
Datum odběru vzorku:	19. 4. 2021
Referenční číslo:	21-000203-SZPI-CZ

PAPRIKA BÍLÁ

Nevyhovující parametr: chlorpyrifos-methyl

V paprice byl čtyřnásobně překročen maximální limit reziduí pesticidu – chlorpyrifos-methylu.

Šarže:	LOT 2103
Obal:	kartonová přeprava
Země původu:	Turecko
Datum odběru vzorku:	25. 5. 2021
Referenční číslo:	21-000247-SZPI-CZ

KŘEN STROUHANÝ

Nevyhovující parametr: oxid siřičitý

Ve výrobku byl překročen maximální povolený limit pro přídatnou látku – konzervant oxid siřičitý.

Šarže:	L 22. 03. 2021
Datum minimální trvanlivosti:	22. 03. 2022
Obal:	skleněná láhev + twist víčko + etiketa
Množství výrobku v balení:	160 g
Výrobce:	Slovácká Fruta, a.s., Na Drahách 814, Kunovice 686 04
Datum odběru vzorku:	24. 3. 2021
Referenční číslo:	21-000183-SZPI-CZ

FAVORINIS WAFER ROLLS

WITH HAZELNUT CRÉME TRUBÍČKY – OPLATKY S LÍSKOORÍŠKOVÝM

KRÉMEM 72%

Nevyhovující parametr: arašidy

(jako alergen)

Výrobek obsahoval alergen – arašidy, které nebyly uvedeny ve složení výrobku.

Šarže:	L14621088
Datum minimální trvanlivosti:	29. 12. 2021
Obal:	C/PAP sáček
Množství výrobku v balení:	500 g
Výrobce:	Prodávající Lidl Stiftung & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, DE-74167 Neckarsulm, Německo
Země původu:	XXX (neznámá)
Datum odběru vzorku:	20. 5. 2021
Referenční číslo:	21-000254-SZPI-CZ

KUŘECÍ ČÍNA PIKANT

Nevyhovující parametr: *Salmonella enterica* sér. Newport

V masném polotovaru byla zjištěna patogenní bakterie *Salmonella enterica* sér. Newport. Tato bakterie může způsobit onemocnění zvané salmonelóza.

Šarže:	12. 5. 2021
Výrobce:	ZEMAN maso – uzeniny, Hlubyňská 502, Břežnice
Země původu:	Česko
Datum odběru vzorku:	13. 5. 2021
Referenční číslo:	21-000028-SVS-CZ

ZMRAZENÝ MASNÝ POLOTOVAR

HÄNCHEN DREHSPIES (KUŘECÍ ŠPÍZ)

Nevyhovující parametr: *Salmonella enterica* sér. Enteritidis, *Salmonella enterica* sér. Infantis

V mraženém polotovaru byly zjištěny patogenní bakterie *Salmonella enterica* sér. Enteritidis, *Salmonella enterica* sér. Infantis. Tyto bakterie mohou způsobit onemocnění zvané salmonelóza.

Datum minimální trvanlivosti:	13. 11. 2021
Obal:	Plastová fólie
Výrobce:	Expres Döner und Fleisch s.r.o., Klatkám 1504, Blatná 388 01
Země původu:	Česko
Datum odběru vzorku:	19. 5. 2021
Referenční číslo:	21-000025-SVS-CZ

KUŘECÍ SEKANÁ HLUBOCE ZMRAZENÁ

Nevyhovující parametr: *Salmonella*

Ve výrobku byla zjištěna přítomnost patogenní bakterie *Salmonella Enteritidis*, která může způsobit onemocnění salmonelózu.

Šarže:	1110
Datum minimální trvanlivosti:	20. 12. 2021
Obal:	PE fólie s potiskem
Množství výrobku v balení:	800 g
Výrobce:	Drůbežářský závod Klatovy a.s., 5. května 112, 339 01 Klatovy
Datum odběru vzorku:	14. 6. 2021
Referenční číslo:	21-000214-SZPI-CZ

HUYFONG SRIRACHA CHILI OMÁČKA

Nevyhovující parametr: oxid siřičitý

Ve výrobku byla zjištěna přítomnost konzervantu oxidu siřičitého, který není pro tento typ výrobku povolen.

Datum minimální trvanlivosti:	SEP.2022
Obal:	plastová lahev s uzávěrem
Množství výrobku v balení:	481 g/ml
Výrobce:	huy fong foods, Inc. 4800 Azusa Canyon Rd., Irwindale, SA 91706
Země původu:	Spojené státy
Datum odběru vzorku:	20. 4. 2021
Referenční číslo:	21-000205-SZPI-CZ

Zdroj: SZPI (upraveno, kráceno)

OBCHŮDEK 2021

Kraje mohou žádat o podporu z programu Obchůdek 2021+, který pomůže podnikatelům i obyvatelům venkova. Od 4. srpna do 29. října 2021 mohou kraje žádat o podporu z programu Obchůdek 2021+, který připravilo Ministerstvo průmyslu a obchodu (MPO). Provozovatelé prodejen s potravinami a smíšeným zbožím v obcích do 1 000 obyvatel, resp. do 3 000 obyvatel, kdy v jednotlivých částech obce nežije víc než 1 000 lidí, v něm budou moci dostat finanční podporu na provoz až 100 000 Kč.

Podporu z programu Obchůdek 2021+ bude možné využít ve všech krajích České republiky kromě hlavního města Prahy. „Díky novému programu Obchůdek 2021+ udržíme obslužnost v obcích do 1 000 obyvatel s tím, že peníze půjdou koloniálům

prostřednictvím krajů. Maximální dotace z programu pro jeden koloniál za jeden rok je sto tisíc korun,“ říká vicepremiér a ministr průmyslu a obchodu Karel Havlíček a dodává: „MPO tak prostřednictvím krajů podpoří obchůdky, které často představují jediná místa, kde se lidé v dané obci mohou setkávat.“

„Žadatel o dotaci se obrátí na kraj, ve kterém se malá prodejna nachází a je to právě kraj, který finanční podporu poskytuje. Kraje a starostové vesnic jsou garancí toho, že se podpora dostane přímo těm subjektům, které ji nejvíce potřebují,“ říká ředitel odboru podnikatelského prostředí a obchodního podnikání Pavel Vinkler a dodává: „První výzvu vyhláší MPO právě teď, poslední v roce 2025. Do roku 2025 se v tuto chvíli

počítá s celkovou částkou 195 milionů Kč. Podání žádostí i jejich hodnocení probíhá v systému AIS MPO. Chystáme i speciální webovou stránku k programu, kterou spustíme v nejbližší době.“

Dotaci může provozovatel obchodu použít například na mzdy, nájem, vytápění, osvětlení, internet či na náklady spojené s akceptací platebních karet. Program Obchůdek 2021+ je financován ze státního rozpočtu ČR. V rámci programu bude MPO vyhlášovat jednotlivé výzvy a kraje si mohou požádat o podporu. MPO krajskou žádost vyhodnotí a vydá rozhodnutí o poskytnutí dotace. Žájemci o dotaci se obrátí na kraje, které pomoc nejprve předfinancují a o proplacení dotace si požádají ex post. ■

Zdroj: MPO ČR (upraveno, kráceno)

ČNB ZA ROK UKONČÍ PLATNOST STARŠÍCH BANKOVEK

V příštím roce plánuje Česká národní banka stáhnout z oběhu starší vzory bankovek z let 1995 až 1999 nominálních hodnot 100 Kč, 200 Kč, 500 Kč, 1000 Kč a 2000 Kč. Od 1. 7. 2022 s nimi už nebude možné platit za zboží a služby. Bankovky jsou postupně stahovány už nyní, pokud by Vám ale po tomto datu v peněžence přece jen zůstaly, není důvod k obavám. Bankovky bude možné vyměnit, a to bez časového omezení. Od 1. července 2022 do 30. června 2024 je budete moci vyměnit na pokladnách všech úvěrových institucí provádějících pokladní operace a také na všech sedmi územních zastoupeních ČNB. Od 1. 7. 2024 bude pak výměna probíhat pouze na pokladnách ČNB.

Stahované starší vzory bankovek jsou od těch, které mají od druhé poloviny roku 2022 nadále zůstat v oběhu, nejsnáze rozpoznatelné šířkou stříbrného proužku – ochranného prvku, který vertikálně protíná

bankovku. Tento proužek je u stahovaných bankovek úzký a jeho barva se při naklopení nemění, zatímco nejnovější vzory bankovek mají proužek širší, jenž při naklopení mění barvu z hnědofialové na zelenou. Jednotlivé vzory od sebe dále odlišuje letopočet vyobrazený na lící straně bankovky a některé další ochranné prvky.

„Cílem tohoto kroku je mít v každé nominální hodnotě běžně používaných bankovek od 100 Kč do 2000 Kč pouze bankovku jednoho vzoru. To nejen urychlí strojové zpracování bankovek v ČNB, ale přinese i významné zjednodušení pro obyvatele České republiky a zahraniční návštěvníky – po dlouhé době budou mít bankovky běžně používaných nominálů jen jeden platný vzor a sníží se tak nejistota či obavy z toho, zda jsou starší vzory bankovek platné a nejedná se např. o padělek,“ uvedl člen bankovní rady Oldřich Dědek, do jehož gesce spadá činnost peněžní sekce ČNB.

„Rozhodli jsme se informovat veřejnost o tomto záměru rok dopředu a věříme, že v běžném životě za rok si této změny možná občané ani nevšimnou, protože starší vzory ČNB kontinuálně vyřazuje z oběhu v rámci kontroly hotovosti při jejím zpracování. Po příštích 12 měsících bych všem doporučil platit bankovkami jako obvykle, ty starší budou v ČNB nahrazovány novými,“ dodal.

K 30. červnu 2022 skončí platnost těchto vzorů bankovek: 100 Kč vzorů 1995 a 1997, 200 Kč vzorů 1996 a 1998, 500 Kč vzorů 1995 a 1997, 1000 Kč vzoru 1996 a 2000 Kč vzorů 1996 a 1999.

V oběhu nadále zůstanou následující vzory bankovek: 100 Kč vzoru 2018, 200 Kč vzoru 2018, 500 Kč vzoru 2009, 1000 Kč vzoru 2008, 2000 Kč vzoru 2007 a 5000 Kč vzorů 1999 a 2009. ■

Zdroj: Česká národní banka

VZHLEDEM K NASTALÉ SITUACI JSOU NÍŽE UVEDENÉ INFORMACE JEN ORIENTAČNÍ, AKTUÁLNÍ STAV SI OVĚŘTE U FÚ

SRPEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
02.08.2021	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	06/21
09.08.2021	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	06/21
20.08.2021	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
20.08.2021	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	—
24.08.2021	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	06/21
25.08.2021	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	07/21
25.08.2021	DPH	souhrnné hlášení	07/21
25.08.2021	DPH	kontrolní hlášení	07/21
25.08.2021	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	07/21
25.08.2021	spotřební daň	daňové přiznání	07/21
25.08.2021	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	07/21
31.08.2021	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – dovozní režim	—
31.08.2021	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby	07/21

ZÁŘÍ

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
09.09.2021	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	07/21
15.09.2021	daň z příjmů	čtvrtletní záloha na daň	3Q/21
20.09.2021	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
20.09.2021	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	09/21
24.09.2021	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	07/21
25.09.2021	spotřební daň	daňové přiznání	08/21
27.09.2021	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	08/21
27.09.2021	DPH	souhrnné hlášení	08/21
27.09.2021	DPH	kontrolní hlášení	08/21
27.09.2021	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	08/21
27.09.2021	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	08/21
30.09.2021	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – dovozní režim	—
30.09.2021	DPH	žádost o vrácení DPH z EU dle § 82 zákona o DPH	—
30.09.2021	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	08/21

ŘÍJEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
11.10.2021	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	08/21
15.10.2021	silniční daň	záloha na daň	3Q/21
20.10.2021	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
20.10.2021	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	10/21
25.10.2021	daň z hazardních her	daňové přiznání a splatnost daně	3Q/21
25.10.2021	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	3Q/21 a 09/21
25.10.2021	DPH	souhrnné hlášení	3Q/21 a 09/21
25.10.2021	DPH	kontrolní hlášení	3Q/21 a 09/21
25.10.2021	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	09/21
25.10.2021	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	08/21
25.10.2021	spotřební daň	daňové přiznání	09/21
25.10.2021	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	09/21
31.10.2021	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – režim mimo EU, režim EU, dovozní režim	—
31.10.2021	DPH	poslední den lhůty pro podání přihlášky k registraci skupiny podle § 95a zákona o DPH, která chce být registrována od 1. ledna následujícího roku, nebo žádosti o zrušení nebo změnu skupinové registrace	—

Zdroj: Finanční správa ČR | redakce neručí za správnost uvedených údajů | zkontrolujte si aktuální daňové povinnosti online na www.mfcr.cz a www.financnisprava.cz

Cappy[®] LEMONADE

CHUTNÉ
⇒ OSVĚŽENÍ:)



JSEM 100%
RECYKLOVATELNÝ.
NEVÁHEJ A RECYKLUJ MĚ.

©2020 The Coca-Cola Company



poplatek
pod 0,9 %

MULTIFUNKČNÍ PLATEBNÍ TERMINÁLY ZA MIMOŘÁDNĚ VÝHODNÝCH PODMÍNEK

Využitelné nejen pro **bezhotovostní platby debetními, kreditními a stravenkovými kartami**, ale i pro **výběr hotovosti** u pokladny (**CASHBACK**).

Nemáte ještě platební terminál nebo ho provozujete příliš drahο?

Obchodní aliance JAVOR nabízí čtenářům časopisu Obchodníkům rádce platební terminál s poplatkem nižším než 0,9 %, aniž by se museli stát řádnými členy aliance! Volejte **733 122 123** nebo pište na **terminaly@provektor.cz**



Pro platební terminály a zabezpečovací systémy můžete využít SPECIÁLNÍ TARIF z nabídky JAVOR MOBIL za cenu 15 Kč bez DPH měsíčně.

ProVektor, spol. s r.o. | www.aliance-javor.cz



JAVOR

Vyzkoušej nové speciály od Kozla

NOVINKA



Kozel
MISTRŮV

18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

— KDO UMÍ, UMÍ —



VÝHODNĚJŠÍ PODMÍNKY PRO ROK 2021 BEZ ZÁVAZKU A S JEŠTĚ VÍCE DATY

VOLÁNÍ

	JAVOR 1	JAVOR 2	JAVOR 3	JAVOR 6
Popis paušálu	potřebuji, aby se mi lidé dovolali, volám málo, nepotřebuji internet, chci minimální měsíční paušál	volám jen minimálně, ale chci výhodnou cenu na volání a SMS, internet využívám málo, preferuji nižší měsíční náklady	hodně volám a posílám SMS, na běžné použití internetu přes mobil potřebuji dostatečný datový limit	hodně volám a posílám SMS, jsem pořád na internetu, sdílím připojení s dalším zařízením
volné minuty	40	50	neomezeně	neomezeně
volné SMS	20	50	neomezeně	neomezeně
datový limit	150 MB	1 GB	15 GB	30 GB
volání do mobilních sítí (Kč bez/vč. DPH za min.)	1,- / 1,21	1,- / 1,21	neomezeně	neomezeně
volání do pevných sítí (Kč bez/vč. DPH za min.)	1,20 / 1,45	1,20 / 1,45	neomezeně	neomezeně
SMS (do sítě T-Mobile)	1,- / 1,21	1,- / 1,21	neomezeně	neomezeně
SMS (do ostatních sítí)	1,20 / 1,45	1,20 / 1,45	neomezeně	neomezeně
MMS	2,50 / 3,03	2,50 / 3,03	2,50 / 3,03	2,50 / 3,03
max. rychlost internetu (Mbit/s)	—	42 / 5,75	42 / 5,75	42 / 5,75
měsíční paušál (Kč bez/vč. 21% DPH)	29,50 / 35,70	99,- / 119,80	399,- / 482,80	599,- / 724,80

DATA

	MI 1,5 GB	MI 10 GB	MI 30 GB	MI 50 GB
datový limit	1,5 GB	10 GB	30 GB	50 GB
max. rychlost down/up (Mbit/s)	42 / 5,75	až 225 / 50	až 225 / 50	až 225 / 50
měsíční paušál (Kč bez/vč. 21% DPH)	89,99 / 108,90	199,- / 240,80	299,- / 361,80	499,- / 603,80

Javor mobil nabízí i **SPECIÁLNÍ TARIF** pro platební terminály a zabezpečovací systémy. V ceně měsíčního paušálu **15,- / 18 Kč** je zahrnuto 30 SMS a 50 MB přenesených dat. Stejně jako ostatní tarify je i tento zcela bez závazku.

info@javormobil.cz | **+420 731 443 004**

Všechna telefonní čísla si v rámci sítě JAVOR MOBIL mezi sebou volají zcela zdarma a tyto provolané minuty nejsou odečítány z volných minut zvoleného tarifu. Pro kompletní nabídku tarifů a služeb nás kontaktujte. Poskytuje ProVektor, spol. s r. o., technicky zajišťuje T-Mobile ČR.



JAVOR MOBIL

NOVINKA

EXTRA HOŘKÝ LEŽÁK OD STAROBRNA



**35 IBU
HOŘKOST**



AŽ ŽIVOT CHUTNÁ

PRO „VOLNÉ“ CHVÍLE

2					5	7	4	
	1	7	8	3				2
9					2	3		
3	8		5					
	9	1	7		3	2	6	
					9		3	5
		3	4					9
7				2	8	4	1	
	6	4	3					8

© 2013 KrazyDad.com

			7	9			8	
				2	4	3		6
		5					9	7
	8		9					
5	1						4	3
					1		7	
7	3					8		
2		9	8	5				
	5			4	7			

© 2013 KrazyDad.com

	4			6		9		7
				5	3			
7							5	
	1			4			2	6
5								3
4	6			8			7	
	7							9
			8	2				
2		9		7			3	

© 2013 KrazyDad.com

3				6		5		
9				3	7	6	8	
		8	9			4		
5				9				
	6		3		4		9	
				5				7
		1			3	9		
	5	9	6	2				4
		6		4				1

© 2013 KrazyDad.com



©2021 Design Hemispheres C & A Agency Ltd., org. sl. v ČR | www.hemispheres.cz

©2021 DTP LA TAUPE, s.r.o.

©2021 Vydává Lampyris Project, s.r.o., divize Publishing | www.lampyris-publishing.cz

Technické specifikace inzerce naleznete na stránkách vydavatele.