

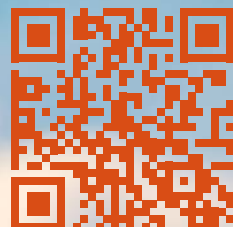
OBCHODNÍKŮV RÁDCE

PRO TRADIČNÍ
MALOOBCHOD
05+06 | 2023
ROČNÍK VIII



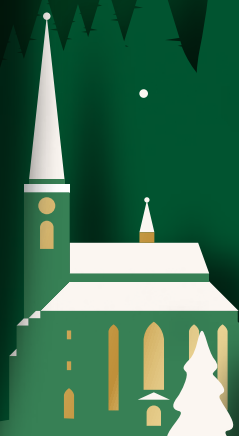
z obsahu

- Létající sládek (4)
- České pivo 2023 (6)
- Trh s vínem (8)
- Rizika energetických nápojů (12)
- Světlo, které prodává... (14)
- Vánoční cukroví – zkusme to zdravěji! (19)





Pilsner Urquell®



18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

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 gdpr@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

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

časopis pro tradiční maloobchod
ročník VIII, 5. a 6. číslo 2023 / 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 Baštová

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



Milé čtenářky, milí čtenáři,

jsme tu s posledním letošním číslem našeho magazínu. Na začátku vánočního dvojčísla Vám přinášíme rozhovor s jednou z předních osobností pivovarnického průmyslu, létajícím sládkem Alešem Dvořákem, který prozradí víc o své práci, dočtete se zajímavosti z jeho cest i to, jaká pro něj byla zkušenost být porotcem v pořadu Beermaster Česko. V tématu pokračujeme v dalším článku, kde zjistíte, která piva získala v tomto roce ocenění v soutěži České pivo 2023 a také s jakými problémy se potýkají hospodští.

Už jste se setkali s hybridními prodejny? Začíná z nich být nový trend a je třeba počítat s novým typem konkurenční výhody, která samozřejmě není úplně pro každého. Ministerstvo průmyslu a obchodu spustilo nový web pro podnikatele – přečtěte si o tom více a stejně tak o legislativních novinkách u zahřívání tabáku. Obsáhleji se tentokrát věnujeme vínu. Jakým vínům dávají lidé nejvíce přednost, které odrůdy vedou a jaké jsou nejnovější trendy v této oblasti? Dále se podíváme na problematiku a rizika konzumace energetických nápojů, které se těší stále větší oblibě hlavně u mladší generace. Rizik je skutečně hodně a určitě je dobré o nich vědět.

Jistě pro Vás budou zajímavé také informace v článku „Světlo, které prodává...“,

kde se dozvíte, jak světlo ovlivňuje nákupní chování zákazníků i jak můžete zpříjemnit a ozdravit pobyt v práci svým zaměstnancům. Samozřejmě nemůžeme vynechat ani téma Vánoce, kde se vrátíme opět k vínu a přineseme inspiraci, jak tento nápoj zapojit do pečení cukroví. Pokud holdujete spíše zdravému životnímu stylu, nezapomněli jsme ani na Vás v dalším článku, kde se dočtete o historii vánočního cukroví a můžete vyzkoušet přiložené recepty.

Samozřejmě nemůže chybět ani pravidelná rubrika SZPI o tom, na jaké potraviny si dát pozor a co by se rozhodně nemělo objevit na pultech Vašich obchodů. V daňovém kalendáři si můžete zkontrolovat, zda jste nezapomněli na nějakou svoji povinnost. Konec časopisu patří tradičně našim inzerentům – podívejte se, jaké nové služby a produkty Vám momentálně nabízejí. Na dlouhé zimní večery jsme úplně na konec připravili křížovku. Pošlete-li nám vyluštěnou tajenku, můžete získat nějaký ten dárek od naší redakce.

Za redakci bych Vám chtěla popřát příjemný advent, pohodu o svátcích a dobrý vstup do roku 2024, v němž se na Vás moc těšíme!

Ing. Mgr. Daniela Řepová



LÉTAJÍCÍ SLÁDEK



Aleš Dvořák, létající sládek národního pivovaru Budějovický Budvar

VYSVĚTLÍTE NAŠIM ČTENÁŘŮM, CO ZNAMENÁ POJEM „LÉTAJÍCÍ SLÁDEK“ A JAK VZNIKL?

Ten pojem je taková nadsázka, protože neustále cestuji. Ale je to vlastně obchodní sládek – člověk, který má dlouholetou praxi ve výrobě piva, zná souvislosti a předává je dál již ve sféře obchodu a marketingu. Mým hlavním úkolem v Budvaru je šířit radost a slávu z dobrého českého piva a budovat dobré vztahy a soudržnost pivovarského cechu u nás. To proto, abychom společně udrželi čest a slávu tohoto našeho národního odvětví. Proto hodně cestuji a navštěvuji kolegy, hlavně z minipivovarů, kteří jsou studnicí nápadů a inovací.

JAK JSTE SE K TÉTO ZAJÍMAVÉ PRÁCI DOSTAL?

Asi po 25 letech technologické praxe jsem se cítil poněkud vyhořelý a lákalo mě odejít do nějakého minipivovaru, kde si člověk udělá všechno sám, může více experimentovat a není tolik svázán zaběhlými postupy. Taky mě už nebavilo papírování a neustálé krmení počítače. Když jsem bývalému řediteli oznámil svůj úmysl odejít, nabídl mi, jestli bych nechtěl zastávat funkci obchodního sládka, která dosud u nás nebyla zřízena. No a taková nabídka se neodmítá! Teď už vím, že to byla trochu naivní představa, že se zbavím papírování, ale svět craftových minipivovarů se mi zažral pod kůži a teď si jinou práci ani neumím představit.

PAMATUJETE SI, KDY JSTE POPRVÉ OCHUTNAL PIVO?

Myslím tak nějak v šestnácti na gymnáziu. Prostě jsme se spolužáky chtěli být chlupáci. Dalo to trochu práce se do toho

propít a objevit, co je na tomto složitém nápoji, který se neodhalí hned napoprvé, tak krásné. Jak pivo chutná, to jsem však už samozřejmě věděl před tím.

VAŘÍTE PIVO I V ZAHRANIČÍ?

Občas se mi to poštěstí. V devadesátých letech jsem jezdil vařit pivo do minipivovaru v Německu, pak jsem si zkusil i várku v Rakousku. V posledních letech mám zkušenosti z Anglie, Ruska a Číny. Ale moji kolegové z Budvaru mají v letošním roce na kontě hned tři spolupráce s významnými zahraničními minipivovary. Jako národní pivovar chceme šířit slávu a radost z poctivého českého piva po celém světě. Proto jsme letos spustili platformu „Partnership Brewing“, v rámci níž jsme uvařili ležáky českého typu ve spolupráci s uznávanými zahraničními pivovary. Každé z těchto piv kombinuje lokální suroviny z dané země,



tradiční postupy vaření českého ležáku, jako rmutování a dlouhou dobu zrání, a samozřejmě naše pivovarské zkušenosti a znalosti vaření ležáku i um zahraničních sládků. Abych byl konkrétní, ve spolupráci s britským pivovarem Thornbridge jsme uvařili ležák Czech Mates, ze spolupráce s berlínským pivovarem Brlo vznikl ležák OK, CZECH! a třetí, ale rozhodně ne poslední „collab beer“, jak to kolegové nazývají, jsme uvařili s dánským pivovarem Mikkeller a pojmenovali jsme jej #Yearofthelager.

MÁTE JISTĚ PIVOVARÝ ZMAPOVANÉ JAKO MÁLOKDO. STÁLE SE OBJEVUJÍ NOVÉ – VÍTE, KOLIK JICH U NÁS JE?

Asi pět set. Před covidem vznikaly hektickým tempem, tak padesát za rok. Covidová pandemie to v podstatě zabrzдила a teď vznikne sem tam nějaký. K mému úžasu však skoro všechny stávající tuto ránu přežily. Myslím, že trh se stabilizuje. Lidé už začínají problematice rozumět a zajímá je více kvalita. Už jim nestačí pouze to, že je to „domácí pivo“. Stále důležitější je také dobrý marketing.

JAKÝM ZPŮSOBEM PROBÍHÁ SPOLUPRÁCE S MINIPIVOVARÝ? NEVYTVÁŘÍTE SI JEJICH PODPOROU NOVOU KONKURENCI?

Nejvíce mě, asi pochopitelně, baví společné várky. Čtyřikrát do roka vaříme s českými minipivovary společné pivo, limitovanou edici, kterou pak též společnými kanály prodáváme. To pomáhá minipivovaru šířit své jméno. Ale celkově se snažíme pomáhat, kde můžeme – obchod, marketing, laboratoř, kvasnice, konference... Je toho hodně. Každý minipivovar potřebuje pomoci s něčím jiným.



Minipivovary vnímáme jako velký přínos pro pivní trh, neboť nabízejí pestrou škálu pivních stylů, a tedy i rozmanitých chutí. Dělají pivo zajímavé pro dnešní generaci a jsou schopny přilákat k pivu i konzumenty, kteří běžné pivo moc nepijí. A to je prospěšné pro všechny producenty piva bez rozdílu velikosti. Navíc slovo „mini“ je v jejich názvu oprávněně – ač si část trhu opravdu uzmuli, průmyslové pivovary neo- hrozí. Nevnímáme se tedy jako konkurence, ale spíše jako partneři, kteří se mohou vzájemně obohatit.

MÁTE SVÉ VLASTNÍ RECEPTY, NEBO VAŘÍTE DLE PŘÁNÍ PIVOVARŮ?

Je to vždy kompromis a naše společná práce. Vždy chceme, aby vzniklé pivo bylo něčím zajímavé a originální. Je to vzájemná inspirace. Hodně mě to naučilo. Není to tak, že bych řekl „tak něco uvařte a pak tam dáme nálepku, že je to ve spolupráci s Budvarem“.

JAKÉ JSOU NEJNOVĚJŠÍ TRENDY V PIVOVARNICTVÍ?

Když to řeknu surově pragmaticky: snižování nákladů a ekologie při zachování stávající kvality produktu. Ale z pivovarského pohledu je to neustálé objevování možností, kombinací a zajímavých chutí. A jsou to právě minipivovary, které to táhnou dopředu. Jsou to mnohdy šílené experimenty a to se mi na tom líbí. Kyselá piva s přidavkem nejrůznějšího ovoce a koření, odvážná práce s novodobými odrudami chmele. Hodně si slibují od použití těchto zvláštních piv v gastronomii při jejich párování s různými pokrmy.

JAKÝ DRUH PIVA MÁTE VY OSOBNĚ NEJRADEJÍ?

Klasický český ležák se nikdy „neojí“. Ale mám velmi rád dnes již téměř staromódní west coast IPA, německý weizen a belgická trapistická a lambická piva.

POTKÁTE OBČAS NĚJAKÉ NETRADIČNÍ CHUTĚ A RECEPTY, KTERÉ VÁS PŘEKVAPÍ? JAKÉ NEJZAJÍMAVĚJŠÍ PIVO JSTE NA SVÝCH CESTÁCH OCHUTNAL?

V dnešní době, kdy se sládci předhánějí, co vymyslí originálnějšího než druzí, musíte být na překvapení připraveni. Já se toho nebojím. Někdy se to povede lépe, někdy je ulička slepá. V létě mě nadchlo pivo, v jehož receptuře byly zakomponovány kyselé okurky. V parném odpoledni osvěží, ráno vyléčí. Předpokládám ale, že do masové produkce se asi nedostane.

JSOU PODLE VÁS ČEŠI ODVÁŽNÍ V EXPERIMENTOVÁNÍ, NEBO STÁLE VLÁDNE KLASICKÝ LEŽÁK?



Klasický ležák má ze všech piv největší pitelnost, to prověřila staletí. Proto se o jeho nadvládu nebojím. Existuje však poměrně velká komunita lidí, k níž se taky počítám, která má ráda i netradiční pochoutky všeho druhu. Jinak Češi jsou v tomto extrémně konzervativní. Ale zlepšuje se to.

LETOS VÁS MŮŽEME VIDĚT JAKO POROTCE V POŘADU BEERMASTER ČESKO. JAKÁ TO JE PRO VÁS ZKUŠENOST?

Nesmírně obohacující. Možnost být účasten filmařskému řemeslu, zjišťovat, jak je to složité a organizačně náročné, pozorovat, co s lidmi dělá kamera: někomu nevádí, někoho úplně vykolejí. Projevovalo se to i na výkonech soutěžících. BeerMaster je taková hra s překvapivými zvraty. Někdy to bylo velmi únavné, ale myslím že jsme se všichni, i ti, kteří vypadli, dobře bavili.

JAKÉ KVALITY BY PODLE VÁS MĚL MÍT VÝHERCE TĚTO SOUTĚŽE?

Měl by mít komplexní znalosti a schopnosti v oblasti piva a pohostinství. Musí rozumět pivu, samozřejmě ho dobře uvařit a postarat se o něj. To ale nestačí: musí také rozumět chodu restaurace a jejího zákulisí, uvařené pivo se totiž musí hlavně prodat. Musí umět plánovat a počítat, aby byl celý projekt smysluplný a životaschopný. A to je celý soubor znalostí a předpokladů, které jsme se rozhodli v letošním ročníku u uchazečů o titul BeerMaster Česko prověřit.

JE NĚCO, CO BYSTE RÁD VZKÁZAL ČTENÁŘŮM OBCHODNÍKOVA RÁDCE?

Nebojte se nepoznaných chutí, nebojte se objevovat. Obohatí Vás to.

DĚKUJEME ZA ROZHOVOR.



ČESKÉ PIVO 2023



Třiadvacátý ročník degustační soutěže České pivo ocenil nejlepší piva za rok 2023, a to v šesti kategoriích. Vyhlášení proběhlo na Svatováclavské slavnosti českého piva, tradičním galavečerem pivovarníků a sladařů, který se nově přesunul do Pražské křižovatky. Do letošního ročníku degustační soutěže se přihlásilo celkem 23 pivovarů s 90 soutěžními vzorky. Na Svatováclavské slavnosti byl také oficiálně zahájen jedenáctý ročník Dnů českého piva, a to naražením sudu vítězného ležáku.

V jednokolové degustační soutěži, kterou každoročně vyhlašuje Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, porota ocenila šest finálových piv z každé kategorie. Letošním vítězem kategorie světlý ležák se stal **Zubr Gradus**, jedenáctky ovládl **Velkopopovický Kozel 11** a za nejlepší světlé výčepní pivo odborníci vybrali **Litovel Moravan**.

Porota, složená z pivovarníků, pedagogů a odborníků z Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce, hodnotí především senzorické

vlastnosti piva, konkrétně vzhled, barvu, chuť, vůni a texturu. Pod notářským dohledem hodnotí vzorky v kategoriích Světlý ležák, 11% světlý ležák, Světlé výčepní pivo, Tmavé pivo, Nealkoholické pivo neochucené a Nealkoholické pivo ochucené.

„Smyslem degustační soutěže České pivo 2023 je podporovat kvalitu a jedinečnost českého piva a vyzdvihnout produkty, které patří ke špičce domácí produkce,“ říká k výsledkům soutěže Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven, a dodává: „Jedná se o důležitou součást našich aktivit, kterými podporujeme tradici českého pivovarství a českou pivní kulturu.“

SVĚTLÉ LEŽÁKY

Na první místo mezi světlými ležáky se letos probíjalo Zubr Gradus, který si tak meziročně polepšil o jednu příčku. Druhé místo obsadil Konrad 12° a třetí místo získal Bernard Sváteční ležák 12.

11% SVĚTLÉ LEŽÁKY

Z prvního místa v kategorii 11% světlých ležáků se může těšit Velkopopovický Kozel

11. Druhé místo si odnesl Litovel Josef 11,5% a třetí příčka patří pivu Holba Šerák.

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

V kategorii Světlá výčepní piva zvítězil Litovel Moravan. Na druhém místě následoval Radegast Rázná 10, třetí místo obsadil Zubr Gold.

TMAVÁ PIVA

V kategorii Tmavá piva již potřetí zvítězil Bernard Černý ležák 12. Druhou příčku obsadil Konrad 11° Tmavý ležák a třetí místo získal tmavý ležák Černovar Černé.

NEALKOHOLICKÁ PIVA NEOCHUCENÁ

Mezi nealkoholickými neochucenými pivy vyhrály Krušovice hořké nealko. Pomyslnou stříbrnou medaili si odnesl Birell a na třetím místě se umístila Holba ryzí nealko.

NEALKOHOLICKÁ PIVA OCHUCENÁ

Mezi nealkoholickými ochucenými pivy zvítězil Litovel Pomelo. Na dalším místě se umístil Birell Pomelo-Grep a třetí místo si udržel, stejně jako vloni, Litovel Řezaný citron nealko.

Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven

MEZIROČNÍ POKLES ČEPOVANÉHO PIVA

Spotřeba čepovaného piva meziročně klesla, celkové prodeje stále nedosahují předcovidových hodnot. Proměnlivé letní počasí a zhoršující se ekonomická situace konzumentů jsou hlavní příčiny meziročního poklesu prodeje čepovaného piva. Za období leden až srpen se ho v Česku vypilo o 4 % méně než za stejné období roku 2022. Celkové prodeje piva pak stále nedosáhly předcovidových hodnot, ve srovnání s rokem 2019 jsou pak o 5 % nižší (1–8/2023 vs. 1–8/2019). Očekávání růstu pivovarského sektoru po pandemii se tak stále nenaplnila.

Zatímco vláda chystá zvýšení DPH na čepované pivo, jeho prodeje už nyní meziročně klesají – prodeje čepovaného piva jsou ve srovnání s předcovidovým rokem 2019 o téměř 17 % nižší (1–8/2023 vs. 1–8/2019). Pokračuje tak trend předchozích tří let, kdy se konzumenti nejprve kvůli pandemii a poté v důsledku vysoké inflace a zhoršující se ekonomické situace domácností začali přesouvat z hospod do bytů a garáží. Toto dopadá zejména na provozovatele menších vesnických hospod, z nichž desetina zvažuje ukončení provozu a dalších 5 % už je rozhodnuto, že po zvýšení DPH skončí.

„Výsledky za prvních osm měsíců potvrzují nepříznivý trend posledních tří let a pivovarníci i hospodští hledí do budoucna s velkými obavami. Od nového roku nás navíc čeká zvýšení DPH na čepované a nealkoholické pivo, což může současnou situaci ještě zhoršit. Pokud budou hospodští skutečně omezovat a ukončovat svou činnost, vláda nakonec zapláče nad výdělkem a bude ráda, pokud na DPH vybere stejnou částku jako doposud,“ říká Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven.

Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven

HYBRIDNÍ PRODEJNY NA VENKOVĚ

MPO podpoří hybridní prodejny na venkově. Nakoupit v nich můžete 24/7. „Pro obyvatele menších obcí je důležité, aby si v místě svého bydliště nakoupili základní potraviny podobně, jako ve velkých městech. Proto jsme na podporu venkovských prodejen připravili program Obchůdek 2021+, který jim pomáhá s provozními náklady,“ říká ministr průmyslu a obchodu Jozef Síkela a dodává: „Nyní přicházíme prostřednictvím nových programů i s podporou přechodu prodejen do automatizovaného režimu 24/7 tak, aby si lidé mohli nakoupit doslova kdykoliv.“

MPO nově finančně podpoří venkovské prodejny s náklady na bezobslužný provoz takzvaných hybridních prodejen. Ty přes

den fungují jako každá jiná prodejna s obsluhou. Od večerních hodin do rána ale obsluhu nahradí nové technologie, díky kterým může každý vyrazit na nákup doslova kdykoliv. „Hybridní prodejny podpoříme prostřednictvím výzvy Technologie pro MAS. Cílem této výzvy je ve spolupráci s Místními akčními skupinami podporovat digitalizaci a robotizaci malých a středních podniků především ve venkovských oblastech. Podporu lze získat na pořízení nových zařízení na vybavení hybridních prodejen,“ říká ministr Síkela s tím, že na rozšíření těchto moderních prodejen MPO spolupracuje se soukromým sektorem. „Jsem rád, že společnosti ČSOB a Mastercard plánují do konce příštího roku vybudovat nejméně 50 autonomních prodejen v našich

regionech. Podle mého názoru se jedná o cestu, jak spojit síly a venkovským prodejnám opravdu pomoci,“ dodává ministr Síkela. Dotaci na projekt poskytuje MPO od 125 tisíc do 1 milionu korun. Žádosti o podporu lze podávat do konce roku 2024.

V první výzvě programu Obchůdek 2021+ podpořilo ministerstvo 428 prodejen, ve druhé výzvě pak 599 prodejen. MPO jim v obou výzvách poskytlo cca 80 milionů korun. Nyní má MPO připravenou třetí výzvu a čeká na schválení konsolidačního balíčku. Předpokládaná alokace v rámci této výzvy jsou 4 miliony korun na jeden kraj a až 130 tisíc korun na jednu prodejnu.

Zdroj: Ministerstvo průmyslu a obchodu

VYHLEDAVAČ PODPOR PRO PODNIKATELE

Vše přehledně a na jednom místě: Ministerstvo průmyslu a obchodu spustilo web www.podporapodniku.cz. Podnikatelé tam najdou vyhledávač, který jim usnadní orientaci a následnou volbu nejvhodnější podpory, jež nejvíce odpovídá konkrétní situaci jejich podniku či záměru. „V současné době existuje v České republice široká paleta programů, které pomáhají podnikům prostřednictvím grantů, úvěrů, záruk, kapitálových vstupů nebo různých nefinančních opatření. Aby se podnikatelé v programech jednoduše orientovali,

připravili jsme pro ně přehledný vyhledávač, který všechny možnosti komplexně mapuje. V něm najdou souhrn podpory v řadě oblastí, jako například digitalizace, výzkum a vývoj, energetika, lidské zdroje a vzdělávání, infrastruktura, přístup na zahraniční trhy a další,“ říká ministr průmyslu a obchodu Jozef Síkela s tím, že jde o první vyhledávač, kde je veškerá podpora přehledně na jednom místě.

Podnikatelé mohou na webu vyhledávat nejvhodnější podporu na základě vyplnění čtyř údajů, a to:

- stáří podniku,
- velikost podniku,
- místo realizace projektu,
- oblast podpory odpovídající jejich zamýšlenému projektu.

Web zároveň umožňuje zobrazení kompletního seznamu podpor za jednotlivé oblasti podpory. Přehledně strukturované informace k jednotlivým programům obsahují stručný popis programu, způsobilé výdaje, upřesnění výše podpory i přímý kontakt na poskytovatele podpory za účelem konzultací projektových záměrů.

Zdroj: Ministerstvo průmyslu a obchodu

NOVINKY U ZAHŘÍVANÉHO TABÁKU

Od 23. října 2023 začala platit novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích a příslušná vyhláška. Úprava zakazuje prodej zahříváných tabákových výrobků s charakteristickou příchutí, jako je například mentol, nebo obsahujících aroma. Snahou je, aby tabákové výrobky nebyly atraktivní zejména pro mládež. Za porušení vyhlášky lze uložit pokutu do maximální výše 10 milionů korun.

Zahříváné tabákové výrobky určené ke kouření také budou muset nést informační

sdělení a kombinované zdravotní varování. Jestliže budou zahříváné tabákové výrobky určeny ke kouření, musí být označeny jako ostatní tabákové výrobky ke kouření v souladu se zákonem o potravinách. Naproti tomu zahříváné tabákové výrobky bezdýmné, u kterých k procesu spalování nedochází, bude třeba značit v souladu s požadavky zákona o potravinách na bezdýmné tabákové výrobky.

K informaci týkající se škodlivosti a možností odvykání kouření na obalech tabá-

kových výrobků je nově povinné doplnit kontaktní telefonní číslo na Národní linku pro odvykání (800 350 000). Účinnost ustanovení upravujících informaci týkající se odvykání kouření na obalech tabákových výrobků se odkládá na 1. ledna 2025.

Změny zavádějí do české legislativy směrnici Evropské komise z června loňského roku, která zrušila některé výjimky týkající se zahříváných tabákových výrobků.

Zdroj: Ministerstvo zdravotnictví



TRH S VÍNEM

ČEŠI JSOU PATRIOTI

Jedna nakupující domácnost ročně za vína pro domácí spotřebu utratí podle Spotřebitelského panelu GfK průměrně 2 600 Kč. Průměrná roční útrata jedné domácnosti za lihoviny je přibližně o 550 Kč vyšší. I v kategorii vín a lihovin se projevuje sezónnost. Nejvíce je české domácnosti nakupují v posledních čtvrtletích roku. Více než dvě třetiny výdajů domácností za vína byly v uplynulých dvanácti měsících podle Spotřebitelského panelu GfK utraceny za tichá vína. Šumivá vína mají na výdajích domácností přibližně čtvrtinový podíl.

Z průzkumu, který letos v květnu realizovala Vinařská unie ČR, vyplynulo, že většina lidí upřednostňuje při nákupu tuzemské víno. Do průzkumu se zapojilo 1 050 respondentů ve věku 18 až 65 let z celé České republiky. Zjištění ukázala, že naprostá většina z nich, konkrétně 85 %, považuje vinařství a vinohradnictví za součást kulturního dědictví. Dále se ukázalo, že při nákupu vína za srovnatelnou cenu dává nadpoloviční většina lidí přednost tuzemskému vínu, zatímco pouze 6 % preferuje zahraniční produkci. Čtvrtina lidí pak nemá konkrétní preferenci a zbylých 16 % se nerozhoduje podle země původu. „Pokud jde o maximální částku za 0,75litrovou lahev vína k běžné konzumaci, jen 21 % lidí je ochotno zaplatit více než 150 korun. Opět se potvrzuje, že čeští

spotřebitelé jsou velmi citliví na cenu,“ říká prezident Vinařské unie Ondřej Beránek. Když měli lidé vybrat nejvýznamnější přínos vinařství, třetina uvedla „udržování tradic“, pětina pak „zaměstnanost a ekonomický přínos v regionech.“ „Z průzkumů nám vyplývá, že v poptávce panuje na trhu jednoznačná preference vín s původem na Moravě a v Čechách a spotřebitelé jsou ochotni si za tuzemskou kvalitu mírně připlatit. To mírně zdůrazňuje, protože ve víně, jako v jiných oblastech, nefunguje bezmezná oddanost a bezvýhradný patriotismus. Ochota připlatit si existuje, ale má své limity v podobě očekávané vyšší kvality. Je velmi dobře, že vodítkem už není jen cena, ale především kvalita za danou cenu. To zvyšuje konkurenci a nutí vinaře, aby se neustále zlepšovali a byli schopni nabízet nadstandardní vína,“ říká ředitel Vinařského fondu Zbyněk Vičar.

JAK ČASTO NAKUPUJEME VÍNO A LIHOVINY?

Víno nebo lihovinu pro domácí spotřebu nakoupilo podle Spotřebitelského panelu GfK v uplynulém roce alespoň jednou 9 z 10 českých domácností, většina z nich uskutečnila nákup alespoň dvakrát. Lihoviny se v uplynulém roce objevily v nákupním košíku čtyř z pěti domácností. Do svých nákupů je zahrnuly průměrně 14krát. Tato kategorie tak má ve srovnání s víny, která mají srovnatelnou úroveň penetrace, o něco nižší nákupní frekvenci.

Víno, ať už tiché, šumivé nebo fortifikované, vložila nakupující domácnost do košíku v průměru 18krát. Kategorie vín a lihovin mají podobně jako mnoho dalších kategorií nákupní sezónnost. Alkoholické nápoje z těchto kategorií české domácnosti nakupují nejvíce v posledních čtvrtletích, v rámci příprav na Vánoce a oslavy nového roku.

NEJVÍCE ČEŠI UTRÁCEJÍ ZA TICHÁ VÍNA, VEDOU BÍLÁ A SUCHÁ

Nejvyšší penetraci v kategorii tichých vín, překračující polovinu českých domácností, měla v uplynulém roce vína bílá. I objemově jde o nejvýznamnější druh vín. České domácnosti jich nakoupily téměř dvakrát více než vín červených. V uplynulém roce opět dominovala suchá vína, která se díky dalšímu meziročnímu nárůstu podílu přiblížila k 60 % nakoupeného objemu vína. Přibližně 4 z 10 korun byly v uplynulých dvanácti měsících utraceny za víno českého původu. Z alkoholických šumivých vín jsou na českém trhu nejrozšířenější sekty a prosecca. Také v nakoupeném objemu šumivých vín převažovala bílá, na druhém místě byla vína růžová. Lihovinou s největší penetrací byly v uplynulém roce tuzemáky. Tuzemák koupilo v uplynulém roce více než 50 % českých domácností. Jedna domácnost jich v tomto období nakoupila v průměru 4,6 litru, za které zaplatila téměř tisíc korun. Druhou největší penetraci měly nehořké likéry obsahující



mléčnou složku (např. vaječné likéry), konkrétně 36 %. Vodka je objemově druhou nejvýznamnější lihovinou pro nákupy českých domácností, v uplynulých dvanácti měsících ji nakoupila méně než pětina domácností.

SEKTY A ŠUMIVÁ VÍNA STÁLE MÍRNĚ ROSTOU

„Zhoršení ekonomické situace a dopady inflace se odrážejí v celkovém poklesu prodeje tichých vín a větším příklonu spotřebitelů k levnějším, zejména dováženým vínům a privátním značkám řetězců. Spotřebitelé jsou při nákupu vína více citliví na cenu, a to se projevuje v celkovém poklesu trhu tichých vín a dalším nárůstu podílu promočních prodeje,“ popisuje Martin Fousek, marketingový ředitel společnosti Bohemia Sekt. Podle jeho slov stále mírně roste trh sektů a šumivých vín, zejména kategorie „na ledu“ tzv. ICE. „Meziročně vykazuje zajímavý nárůst trh perlivých vín (se šroubovým uzávěrem, nepodléhající spotřební dani), zejména Prosecco Frizzante, které jsou pro české spotřebitele alternativou ke dražšímu segmentu šumivých vín. Dlouhodobě stoupá zájem také o italské prosecco. Námi distribuovaná značka Mionetto Prosecco roste již sedmou sezonu v řadě, k čemuž přispěla i nová rosé varianta,“ uvádí Martin Fousek z Bohemia Sektu. V posledním roce rozšířila společnost znovu produktovou řadu Bohemia Sekt ICE a Ice PiNK!, tedy

šumivá vína určená k podávání na ledu. Stávající čtyři produkty byly doplněny o Ice PiNK! v lahvi 0,2 a 1,5 litru. S novinkou ICE ale v segmentu perlivých vín a nápojů přišla v letošním roce také značka Avanti. „Dále jsme rozšířili portfolio našich nealkoholických nápojů o nealkoholické Mionetto a červené a bílé odalkoholizované tiché víno Freixenet 0%. Další novinky chystáme na příští rok,“ dodává Martin Fousek.

VINAŘI ZÁKAZNÍKA NEPODCEŇUJÍ

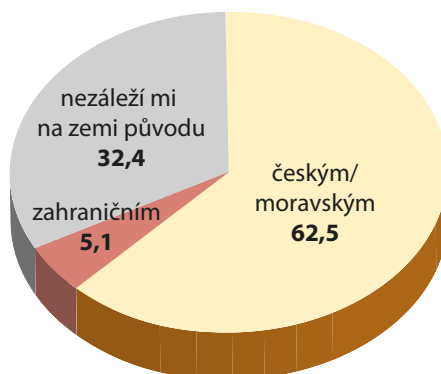
„Naši zákazníci, kteří vyhledávají kvalitní, lahlová, ročníková vína s jasným původem, jsou ve svých požadavcích poměrně konzistentní. Obecně ale segment vína v tuzemsku poslední roky rostl, zvedala se mírně spotřeba a dalo by se i říci, že se daří kvalitním vinařstvím, která dělají

komplexní práci a dobře ji komunikují. Inflace se samozřejmě dotkla všech, vinaře nevyjímaje. Zdražily se téměř veškeré vstupní komodity, od papíru na etikety, přes zálohy na energie a významně sklo, což se nevyhnutelně muselo projevit na ceně produktu. Na druhou stranu prožili vinaři poměrně složité období covidových restrikcí, kdy se jich netýkaly žádné státní kompenzace, tudíž ne všichni si troufají zvedat ceny, byť náklady vzrostly. Situace se ale stabilizuje, uvidíme, jak dopadne tento rok, ale smýšlím pozitivně,“ říká Tereza Helmová z vinařství Kolby Reisten. Podle jejích zkušeností řeší zákazníci stále více původ vína nebo se zajímají o bio produkci. „Náš vinohrad je zaměřen v přechodném období na bio produkci, to je zcela aktuální záležitost. Jinak jsme také začali v posledních letech dělat perlivá vína a chtěli bychom do budoucna navýšit rovněž produkci šumivých vín. Snažíme se ukázat jakousi variabilitu, hospodaříme na jedné vinici, která je ale velmi rozmanitá, což se snažíme přenést i do vín. Tudíž využíváme hned několik technologií, od prastaré Gruzínské Kvevri, kde můžete vidět počátky výroby vína, až po nejmodernější technologie a samozřejmě také tradiční dřevěné sudy,“ prozradila Tereza Helmová.

LÁKÁ PÁLAVA, RYZLINK ALE I NETRADIČNÍ ODRŮDY

„Z našeho segmentu preferují zákazníci zejména tradiční odrůdy, nejvíce Tramín,

JAKÝM VÍNŮM DÁVÁTE PŘEDNOST? (v %)



VÍNA BÍLÁ

CS: CS Všichni, Projekce na jednotlivce,
Váženo, v %

Jaký faktor je pro vás při výběru vína nejdůležitější? (v %)

cena	13,7
chuť	44,1
obsah cukru (sladké / suché / polosuché apod.)	22,0
odrůda	8,7
odrůda v kombinaci s výrobcem	4,6
výrobce (oblast)	2,0
typ vína (stolní / odrůdové / s přívlastkem apod.)	3,0
značka	1,6
jiný	0,3

Jaké odrůdy pijete? (v %)

Frizzante	10,7
Hibernal	11,8
Chardonnay	42,2
Irsai Oliver	12,1
Lambrusco	13,8
Moravský muškát	19,3
Müller Thurgau	25,3
Neuburské	6,6
Pálava	44,0
Rulandské bílé/šedé	43,3
Ryzlink rýnský/vlašský	29,4
Sauvignon	33,2
Tramín	31,0
Veltlínské zelené	34,6

VÍNA ČERVENÁ

CS: CS Všichni, Projekce na jednotlivce,
Váženo, v %

Jaký faktor je pro vás při výběru vína nejdůležitější? (v %)

cena	14,4
chuť	43,3
obsah cukru (sladké / suché / polosuché apod.)	19,3
odrůda	15,7
odrůda v kombinaci s výrobcem	6,6
výrobce (oblast)	5,5
typ vína (stolní / odrůdové / s přívlastkem apod.)	6,9
značka	3,4
jiný	0,4
neuvezeno	1,5

Jaké odrůdy pijete? (v %)

André	7,9
Cabernert	33,6
Dornfelder	14,8
Frankovka	39,6
Frizzante	4,5
Chianti	5,6
Lambrusco	13,5
Merlot	43,7
Modrý Portugal	44,6
Portské	19,7
Sherry	2,7
Svatovavřínecké	30,5
Zweigeltrebe	25,2

mají svůj nezaměnitelný rukopis a současně dostatečně široký sortiment. Co se týká odrůd, pozorují posun od populární Pálavy směrem k odrůdám Ryzlink vlašský a Ryzlink rýnský z pálavských viničních tratí,“ říká vinař Ivo Burian. Obecně jsou podle něj nejpobulárnější a nejprodávanější vína bílá polosuchá, se zbytkovým cukrem okolo 6–10 g/l. „Lidé ale rádi hledají, chtějí prokoštovat širší sortiment vín, proto jsou vhodnou položkou degustační sety. U nás se na poptávce neprojevuje zvyšování cen, za naše vinařství musím říct, že jsme ceny nezvyšovali. Nedávno jsme na trh uvedli novou řadu vín Exclusive, do které vybíráme vína vyrobená z nejkvalitnějších hroznů v daném ročníku sklizně, které dají vzniknout výrazným vínům s dlouhou dochutí. Jsou opatřena novou etiketou a vždy uzavřena zátkou, nikoliv šroubovým uzávěrem,“ dodává.

PIWI A DEALKOHOLIZOVANÁ VÍNA

„V poslední době sledujeme zájem o interspecifické (PIWI) odrůdy jako je Merzling a Solaris. Také stoupá poptávka po dealkoholizovaných vínech, tedy vínech s 0 % alkoholu a spotřebitelé stále více dbají na kvalitu a původ produktu. Trh se diferencuje, zatímco někteří zákazníci se orientují směrem k levnějším vínům, jiní vidí v kvalitním víně investici a jsou ochotni za kvalitu zaplatit více,“ uvedla Barbora Pokorná, marketingová manažerka z vinařství Víno Hruška. V uplynulém roce se ve vinařství Víno Hruška věnovali doplňkovému sortimentu k vínu, například snoubení vína a čokolády. V nejbližší době se tu chystají rozšířit portfolio vinařských zážitků a degustací o „Cesty za vínem napříč kontinenty“. „V rámci tohoto a dalších kurzů mohou zákazníci naši produkci a produkci našich spřátelených zahraničních vinařství ochutnat přímo v srdci našeho vinařství v Blatnéce a seznámit se s procesem výroby. Dále se budeme věnovat rozvoji a novinkám v našich dárkových baleních, jelikož dbáme na harmonii a smysluplnost vína jako dárku,“ popisuje Barbora Pokorná.

ZÁJEM O PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA NEKLESÁ

Navzdory současné ekonomické situaci nepocítují ani ve Vinařství Volařík pokles poptávky, ani žádné výrazné změny v nákupním chování zákazníků. „Vždy samozřejmě existují nějaké módní trendy,

Chardonnay, Ryzlink rýnský a vlašský nebo Pálavu, velký zájem je ale rovněž o novinky a nové nebo na Moravě netradiční odrůdy. Těm se v našem vinařství věnujeme již desítky let. Jde například o Cabernet Blanc, Bouvieruv hrozen, Tramín žlutý, Petit Verdot, Cabernet Franc, Carmenere, Sylván červený a podobně,“ popisuje Pavel Krška, vedoucí obchodního oddělení Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice. Na poptávku mají podle něj vliv různé aspekty, je možné sledovat sezónní vlivy nebo také nárůst poptávky v případě, kdy víno získá nějaké významné ocenění. „Například naše Sylvánské zelené 2020 pozdní sběr získalo nejlepší hodnocení této odrůdy na světové soutěži vín ve Štrasburku a na zájmu se to ihned projevilo. Cena se na prodejích téměř vůbec neprojevuje. Víno zdražilo jen velmi nepatrně, a to i přes růst nákladů na výrobu vína na Moravě. Naštěstí snad

vyhrál zdravý rozum a nebyla zavedena spotřební daň na víno, čímž bychom se stali první vinařskou zemí na světě, která toto zavedla. Zavedení této nesmyslné daně by bylo pro spoustu domácích, především menších vinařství, zcela likvidační,“ je přesvědčen Pavel Krška. Vinné sklepy Valtice se nebojí experimentovat s odrůdami, a to i těmi, které se na Moravě nikdy dříve nepěstovaly, pustily se i do výroby BIO vín a oranžových vín.

NÁROČNÉHO ZÁKAZNÍKA VINAŘI VÍTAJÍ

Ivo Burian, majitel Vinařství Burian v Bavo-rech na Pálavě, je potěšen, že celkově stále narůstá počet informovaných a vína znalých zákazníků, s výbornou orientací v tuzemských i zahraničních vínech a s jasnou představou, co chtějí pít. „Zákazníci fandí malým moravským vinařům, kteří

Zdroj: MEDIAN, Market & Media & Lifestyle – TGI ČR 2022, 4. kvartál 2022 a 1. kvartál 2023 (12. 9. 2022 – 2. 4. 2023)

jako například autentická vína nebo vína pro vegany, myslím si ale, že nezpůsobí výraznou změnu v chování milovníků kvalitních vín. Mám ale aktuálně velkou obavu z toho, že již nebude možné využít tiché víno jako uznatelný náklad pro firmy, které jej dosud pořizovaly jako vánoční a firemní dárky. Změna legislativy má proběhnout na začátku roku 2024 a bude mít určitě velmi negativní dopad pro mnohé producenty kvalitních vín, projeví se snížením objemu prodeje. Co se týká cenové strategie prodeje, tak jen málo vinařů se odvážilo zvyšovat ceny vín, i když celkové výrobní a provozní náklady se výrazně zvýšily," říká Miroslav Volařík, zakladatel Vinařství Volařík. Vyrábějí tu jen přívlasková vína, která jsou typická pro lokality, kde má firma vinice. V produkci dominuje Ryzlink vlašský, rýnský a Pálava. „Velmi populární a trhem žádaná jsou vína z PIWI odrůd – Solaris, Saphira, Hibernál a Johanniter. Trvale se snažíme zvyšovat odrůdový charakter vín díky začlenění vinic do vyšší integrované produkce. V příštím roce vyjdeme se dvěma „červenými“ novinkami, na jaře vyrazí mezi zákazníky víno Dunaj z panenské sklizeň, před Vánoci pak plánujeme uvést na trh Cabernet Sauvignon v nové řadě ART," prozrazuje Miroslav Volařík.

VÝROČNÍ VÍNO ZA BITCOINY

Vinařství Sonberk již 20 let ukazuje, co znamená moderní vinařství: starostlivou práci s půdou a vinohrady, ruční sklizeň hroznů a tvorbu vína se sebevědomím. Při příležitosti 20. výročí připravilo vinařství limitovanou edici Sonberk Chardonnay NFT. Každá lahev má jedinečné číslo, které se skrývá pod odlepuvací etiketou. Zkratka NFT v tomto případě vyjadřuje název Chardonnay Nerez FermenTed. Tedy Chardonnay prokvašené v klasických nerezových tancích. „Celé jsme to pojali tak trochu jako vtip, ale na etiketě najdete taky unikátní číslo lahve. Vrchní vrstvu etikety lze odlepit, a kočku Micku si pak nalepíte do vašeho diáře nebo na ledničku," uvádí marketingová a obchodní ředitelka Dominika Holešínská. Sonberk se zároveň přidal mezi první vinařství v Česku, kde může zákazník svoji objednávku na e-shopu zaplatit bitcoiny.

Zdroj: Retail News



Ministerstvo zemědělství upravilo vyhlášku o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Norma nově stanoví definice o víně a vůbec poprvé určuje, co může být označeno jako oranžové nebo nefiltrované víno. Novela vstoupila v platnost 15. října letošního roku.

Větší přehlednost v označování vín a větší jistota pro spotřebitele, odkud víno pochází, to jsou přínosy upravené vyhlášky o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Novela určuje, kdy mohou být na etiketě vín uváděny některé informace (např. o historii vína či jeho výrobci) a vyobrazení (např. určitého místa, objektu či erbu).

„Místa, objekty nebo symboly vážící se k České republice mohou být vyobrazeny pouze na etiketách vín vyrobených z tuzemských hroznů, jejichž místo výroby, nebo jejich výrobce, má k vyobrazení blízký geografický nebo historický vztah. Touto úpravou významně omezíme klamání spotřebitelů prodejem zahraničních vín s etiketami, na kterých jsou známá místa České republiky. Nebude tedy možné, aby zákazník v lahvi opatřené etiketou s obrázkem například Pražského hradu objevil víno původem z Moldávie," řekl ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

Novela také upravuje definice většiny tradičních výrazů užívaných pro označování vína, např. „panenská sklizeň" nebo „mladé víno", a současně byly zavedeny nové tradiční výrazy jako „rezerva" a „grand

rezerva" rozlišující šumivá vína na základě délky jejich zrání.

Jako „panenská sklizeň" může být označeno pouze víno vyrobené z hroznů z první sklizeň vinice, přičemž nově může být toto víno sklizeno již ve druhém roce po výsadbě. V případě „mladého vína" byla prodloužena lhůta, ve které může být nabízeno spotřebitelům, až do 30. dubna roku následujícího po sklizni. Šumivá vína vyrobená tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi, která zrála v lahvi na kadech minimálně 18 měsíců, mohou být označena jako „rezerva", a v případě, kdy zrála nejméně 30 měsíců, jako „grand rezerva".

Naprostou novinkou je vytvoření základního právního rámce s vymezením technologických postupů pro „oranžová vína", „nefiltrovaná vína" a přirozeně šumivá vína typu „pétillant naturel", jejichž obliba u spotřebitelů významně roste.

Oranžová vína získávají svou osobitou barvu a chuť dlouhou macerací, nefiltrovaná vína neprocházejí během procesu svého zrání a lahvování filtrací a ponechávají si svůj přirozený jemný zákal. Vína typu „pétillant naturel" nebo také „PET NAT" jsou přirozeně šumivá vína, která se ještě před ukončením kvašení stáčí do lahví a opatřují nejčastěji korunkovým uzávěrem. Jejich jemné bublinky tedy nevznikají druhotným kvašením po přidání kvasinek a cukru, jako je tomu u tradiční šampaňské metody.

Zdroj: Ministerstvo zemědělství



RIZIKA ENERGETICKÝCH NÁPOJŮ

Sycené nealkoholické nápoje, které jako hlavní ingredience obsahují vodu, kofein a cukr nebo sladidla, tak by se daly stručně charakterizovat energetické nápoje. Dále mohou obsahovat stimulační látky jako taurin, rostlinné extrakty, například z guarany a ženšenu, a další stimulanty. Přidány bývají i vitaminy, obvykle skupiny B. Takové nápoje bývají takzvanou energetickou bombou z hlediska obsahu cukru, problémem ale může být i obsah kofeinu a dalších stimulantů. Při přílišné konzumaci tak organismus zažívá jak nadměrný příjem energie, spojený s rizikem rozvoje mnoha nemocí, tak i vysoký obsah kofeinu, na který je právě dětský organismus citlivý. Stimulanty jako kofein mohou přinést narušení zdravého spánku, úzkosti, podrážděnost, celkové změny chování a v krajním případě i poruchy srdečního rytmu.

„Sledujeme, že mezi mladými získávají energetické nápoje na popularitě. Potvrdila nám to i Mezinárodní výzkumná studie o zdraví a životním stylu dětí a školáků s tím, že více než každý desátý mladý do 18 let má sklon k rizikové konzumaci. Zároveň se na trhu objevují i nápoje se stále vyššími obsahy kofeinu a stimulantů. Cítíme tedy jako nutné varovat, že tyto nápoje nejsou rozhodně prospěšné a v případě překročení limitů pro konzumaci mohou zdraví dětí doslova poško-

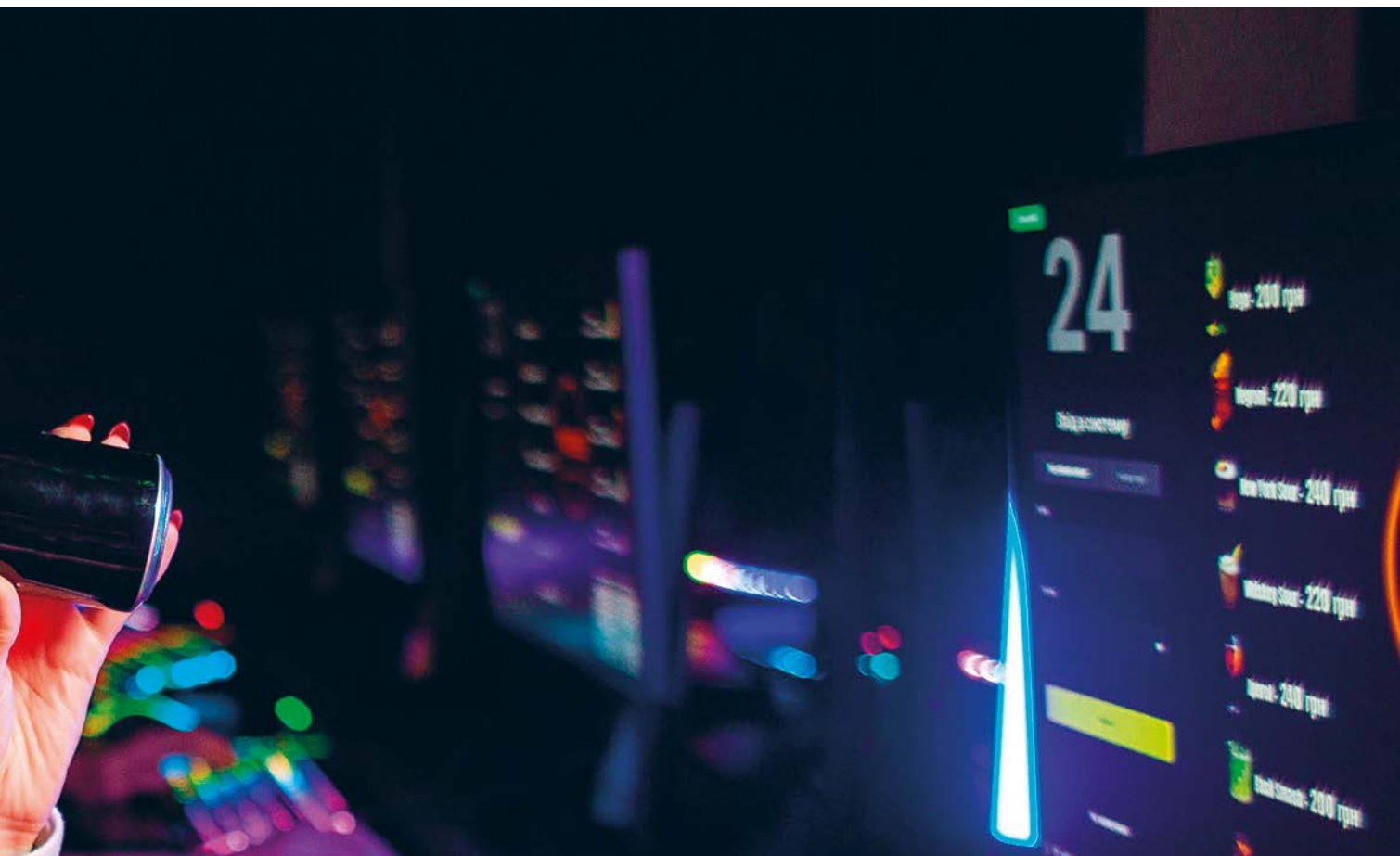
zovat,“ varuje ředitelka Státního zdravotního ústavu MUDr. Barbora Macková, MHA.

„Výrazně nadměrná konzumace energetických nápojů může u mladých osob způsobovat akutní zdravotní problémy, například nepravidelný srdeční rytmus, dechové obtíže, úzkost nebo nevolnost. Množství kofeinu ve dvou běžných plechovkách energetického nápoje překračuje maximum doporučené Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) pro děti a adolescenty. Problémem je i velmi vysoký obsah cukrů. Energetické nápoje se počítají mezi slazené nápoje a s jejich konzumací jsou tak spojena všechna rizika nadměrného příjmu cukru,“ potvrzuje nutriční epidemioložka SZÚ MUDr. Eliška Selinger.

Podíváme-li se blíže na negativní účinky jednotlivých ingrediencí, pak nadměrný příjem přidaného cukru přispívá ke vzniku zubního kazu a také k rozvoji nadváhy a obezity a s nimi spojených onemocnění včetně srdečních chorob, cukrovky nebo některých druhů rakoviny. Podle doporučení Světové zdravotnické organizace (WHO) je tolerovatelný příjem volného cukru (tedy cukru, který není přirozeně obsažený v potravinách jako ovoce, mléko nebo zelenina) 25 gramů na den. Tato hranice by ale měla být viděna jako „horní tolerovatelná“ – cukr přidávaný do potravin

a nápojů během výroby není nutnou součástí výživy. Obecně tak panuje shoda, že příjem cukrů přidávaných do nápojů a potravin by měl být co nejnižší. V rámci hodnocení je také třeba brát v potaz, že většina tohoto „povoleného cukru“ je obsažena v potravinách, které nakupujeme. Přidaný cukr v nápojích je pak nahlížen jako ještě více problematický, protože v tekuté formě snadno zkonsumujeme velmi vysoké množství, jelikož nejsme limitováni pocitem sytosti.

„V rámci snah o snížení obsahu cukru se mnoho výrobců rozhodlo nahrazovat cukry sladidly. Sladidla jsou látky, které simulují sladkou chuť, ovšem bez obsahu kalorií. Sladidla používaná v nápojích a potravinách musí projít testováním bezpečnosti a následně je na jejich obsah stanoven bezpečný limit. Bohužel, nový výzkum v posledních letech začal tento přístup problematizovat. Ukázalo se, že dopady sladidel na snížení váhy nejsou tak významné, jak se očekávalo, zejména z dlouhodobého hlediska. Navíc některé studie upozorňují na možné negativní zdravotní dopady, a to i v množství, které se běžně vyskytuje v produktech. I přestože celá problematika bude jistě ještě předmětem dalšího výzkumu, již teď nejnovější doporučení WHO radí, aby lidé místo využívání sladidel spíše redukovali sladkou chuť jako takovou,“ připomíná doktorka Selinger.



Co se týká kofeinu, jeho obvyklý obsah v energetických nápojích se pohybuje mezi 80 a 150 mg ve čtvrtlitrové plechovce. Pro srovnání, hrnek kávy obsahuje zhruba 60 a 90 mg kofeinu, hrnek černého čaje asi 50 mg.

„Kofein mnozí z nás vyhledávají, protože zvyšuje pozornost a redukuje potřebu spánku. Spánek je ale pro vyvíjející se dětský nebo dospívající organismus důležitý. Narušení zdravého spánku může mít negativní dopady na fyzické i psychické zdraví dětí a dospívajících. K negativním projevům nadměrného příjmu kofeinu tak patří třeba úzkosti, podrážděnost, celkové změny chování, záživací potíže, ale i bolesti na hrudi, pocitově výrazné bušení srdce, vysoký krevní tlak a v krajním případě i poruchy srdečního rytmu,“ popisuje dále lékařka a ředitelka SZÚ Barbora Macková.

Zatímco pro zdravého dospělého člověka není konzumace třeba kávy sama o sobě problematická, u těhotných, dětí a dospívajících je situace jiná, protože organismus je na cizorodé látky mnohem citlivější a bezpečná množství jsou tak nižší. Dle doporučení EFSA pro dospělé netěhotné osoby je obecně bezpečná jednorázová dávka kofeinu asi 200 mg, tedy zhruba 3 mg na kilogram hmotnosti. Od 100 mg jednorázového příjmu ale může docházet k narušení spánku, zejména pokud je

kofein konzumován před spaním. Bezpečný celodenní příjem kofeinu je pak stanoven na 400 mg (5,7 mg/kg). V případě těhotenství je ale maximální celodenní bezpečná dávka stanovena na 200 mg. Pro děti jsou to pak 3 mg/kg. Například 13leté dítě vážící 45 kg by tak nemělo zkonzumovat více než 135 mg kofeinu za den. Adolescent vážící 60 kg by neměl vypít více než 180 mg.

Do některých nápojů mohou být přidávány i vitaminy a minerální látky. Pro zdravého člověka, který nemá žádné speciální dietní potřeby nebo onemocnění, která by vyžadovala speciální přístup, neexistují vědecké důkazy, že by užívání vysokého množství vitaminů nebo minerálů mělo jakékoliv prokázané pozitivní účinky. Zdrojem vitaminů i minerálů je a má být především pestrá strava. U některých látek, jako například u vitaminů A nebo D, pak v případě nadměrného příjmu hrozí i předávkování. Problémem může být rovněž vysoký příjem mnohých vitaminů a minerálních látek v případě některých onemocnění, např. při poruše funkce ledvin.

„Mnohé nápoje jsou také marketingově prezentovány jako zdravé varianty, i přestože jejich složení tomu zcela neodpovídá. Zároveň barevné a vizuálně lákavé obaly přitahují dospívající a děti, zejména pokud je vidají v reklamách v televizi, ale i na internetu,

například skrze své oblíbené influencery. Dopady marketingových aktivit na děti jsou tak výraznější než u dospělých, což potvrzují i odborné studie. Mnozí mladí se dokonce domnívají, že tyto nápoje jsou bezpečné, protože by se jinak neprodávaly. Zdá se tedy, že dospívající a děti mohou rizika spojená s vyšší konzumací těchto nápojů výrazně podceňovat,“ doplňuje možný vliv reklamy doktorka Eliška Selinger.

„Každému spotřebiteli je na etiketě výrobku dostupná informace, kolik kofeinu, cukru či sladidel a dalších stimulantů obsahuje. Děti a dospívající by rozhodně neměli překračovat maximální dávky 3 mg/kg hmotnosti u kofeinu a příjem přidaného cukru by měl být co nejnížší. K tomu připočteme účinky jiných přidaných stimulantů, jejichž dlouhodobé dopady na dětský organismus jsou často neznámé. Apelujeme zejména na rodiče, aby s dětmi o rizicích konzumace energetických nápojů promluvili a pokud možno jim zdůraznili, že ideální je se těmto nápojům vyhnout,“ uzavírá ředitelka SZÚ.

Pokud mají spotřebitelé podezření, že některý z výrobků na trhu by měl být z hlediska obsahu látek a účinků na zdraví konzumentů podroben zkoumání, mohou takový výrobek ohlásit na k tomu příslušné Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

Zdroj: SZÚ

SVĚTLO, KTERÉ PRODÁVÁ...

Správné světlo je jedním z nejsilnějších prostředků, které dokáží zapůsobit na lidské emoce. A emoce jsou dnes to, co o nákupu rozhoduje především.

Světlo v prodejně dokáže vykouzlit patřičnou atmosféru, a pokud je použito opravdu správně, umí zákazníkovi ukázat výrobek lákavě a pobídnout ho ke koupi. Přesto ho všichni obchodníci stále náležitě nevyužívají.

Kromě toho, že světelná atmosféra v prodejně dokáže zcela změnit zákaznické emoce, hraje světlo také zásadní roli při osvětlování prodejní plochy a vystavených produktů. Kromě samotné fyzické přítomnosti vystaveného produktu na prodejní ploše hraje jeho dokonalá prezentace naprosto zásadní roli. Přesto světlo někteří obchodníci stále podceňují.

JEN ABY NEBYLA TMA

Mezi nejčastější chyby, kterých se provozovatelé prodejen dopouštěli v minulosti, patří nedostatečné a jednolité osvětlení prodejní plochy. Zcela přitom zanedbávali vytvoření odlišných světelných ostrůvků, které mají za úkol zvýraznit zboží v akci nebo v exkluzivní nabídce. Mnoho z nich si pořídilo „nějaké“ osvětlení, díky kterému sice měli v prodejně světlo, nicméně ve výsledku to znamenalo pouze to, že v prodejně nebyla tma. Takové chování lze do jisté míry omluvit snahou o co

nejmenší investice do vybavení prodejny, což je pochopitelné zejména v případě, kdy je obchodník v nájmu. V současnosti hraje světlo při prodeji velice významnou roli a jde o poměrně sofistikovaný obor. Rozhodně neplatí, že navrhnout si funkční světelnou soustavu může každý majitel prodejny sám. Toho jsou si již mnozí vědomi, a proto především v případě, kdy prodlužují nájemní smlouvu nebo přikračují k remodelingu prodejny, čím dál častěji oslovují specializované firmy, které se světelnými soustavami pro retail zabývají.

TRPÍ ZAMĚSTNANCI

Špatně zvolené osvětlení obvykle vychází z neznalosti nebo snahy ušetřit. „Právě kvůli tomu není často sortiment nasvícený správným světlem a v prodejně není vytvořena příjemná světelná atmosféra. A právě ta nás může pozitivně ovlivnit a díky ní také často nakonec nakoupíme více, než jsme měli v plánu,“ podotýká Richard Mikl, jednatel společnosti Maranko design. V některých prodejnách je dokonce světla tak málo, že po změření nesplňují předepsané minimální hodnoty. K tomu svou zkušenost přidává Bohumír Přebinda, který se dlouhodobě zabývá remodelingem prodejen a který upozorňuje na další nedostatek: „Dalo by se říct, že samotné prodejní plochy jsou u nás už nasvíceny relativně dostatečně, ale jako velký nedostatek vidím malou intenzitu světla v zázemí,

ve skladech a v prostorách určených pro zaměstnance. Tady je skutečně zapotřebí zapracovat, aby byla dodržena všechna hygienická pravidla.“

POUHÁ NÁHRADA NESTAČÍ

Mnoho provozovatelů prodejen se pod tíhou zvyšujících se nákladů přiklání k výměně zastaralých světelných systémů s nadějí, že LED technologie je samosplnitelná a že stačí lineární zářivky nebo halogenové světelné zdroje vyměnit za LED. Samotná výměna sice může znamenat úsporu elektrické energie, protože LED světelné zdroje disponují obecně menším příkonem (což zjednodušeně znamená, že na „výrobu“ stejného množství světla spotřebují méně elektrické energie), nicméně výsledný efekt může být pro chod obchodu právě opačný. Pokud totiž není správně zvolen LED světelný zdroj nebo je nekvalitní, obchodník si příliš nepomůže. Podle Bohumíra Přebindy se ještě v nedávné minulosti provozovatelé snažili ušetřit tak, že ve stávajících světlech vyměnili pouze světelné zdroje za „úspornější“ LED. Jenže šlo často o „levné“ kusy, které absolutně nevyhovovaly profesionálnímu provozu, a to jak technickými parametry, tak také spektrem vyzařovaného světla.

NA MASO PLATÍ ČERVENÁ

Pokud není zvoleno správné světlo, neuvidí zákazník nabízený produkt nikdy „láskavě“.



Dnes již totiž nerozlišujeme barvu světla pouze na teplou, studenou a případně neutrální, ale také podle toho, jaké barevné spektrum světelný zdroj vyzařuje. Pro volbu centrálního osvětlení je tedy možné uvažovat například teplé bílé (nažloutlé) světlo s tepelnou chromatičností okolo 2700 Kelvinů a případně zvolit moderní studené s teplotou až okolo 6500 K, nicméně pro osvětlování jednotlivých produktů je dnes zapotřebí použít speciální světelný zdroj, který podpoří barvy vystaveného produktu tak, aby vypadaly nejen přirozeně, ale také pro zákazníka lákavě. „Například maso má v sobě ponejvíce obsaženy červenou a bílou barvu, takže pro lákovou prezentaci je zapotřebí všechny další barvy ze světelného zdroje potlačit, a naopak zvýraznit tyto dvě,“ popisuje Martin Fejtek, CEO společnosti Feschu lighting & design. A to dokáže pouze speciální svítidla.

PEČIVO, RYBY I RIFLE

Stejnou péči, jako vyžaduje maso, si ovšem zaslouží i další produkty. Jedná se zejména o čerstvé potraviny, které jsou v současnosti základem každodenního nákupního košíku. V pečivu převažuje především žlutá barva, kterou by mělo vyzařovat, také svítidlo, které je na něj namířeno právě v tomto úseku. Velkou výhodou LED technologií je v tomto případě stejně jako u masa a uzenin skutečnost, že díky efektivní přeměně elektrické energie na světlo vyzařuje jen velmi

malé množství tepla, takže je šetrná také k vystaveným produktům a nezahřívá je. To se stávalo v minulosti, kdy kvůli vlivu osvětlení docházelo k rychlému okorávání nebo v případě textilu blednutí barev. Zcela nejnovější je v oblasti čerstvých produktů na osvětlování zelenina, která obsahuje prakticky všechny barvy, a je proto zapotřebí zvolit kvalitní zdroj, který je podpoří. „Kromě již tradičních speciálních barev, jako jsou barvy pro maso a uzeninu, pečivo či ovoce a zeleninu, dnes máme také speciální barvy pro ryby a mořské plody prodávané na ledu nebo pro barevný textil, případně i speciální světlo na rifle. U všech těchto barev světla je kladen maximální důraz na co nejpřirozenější výsledný vzhled nasvětlených produktů,“ vysvětluje Richard Mikl.

DŮLEŽITÝ JE INDEX RA

Kromě barevného spektra je u světelných zdrojů neméně důležitá jejich schopnost zobrazovat barvy tak, jaké skutečně jsou. Je vyjádřena indexem podání barev Ra, který je po intenzitě světla jeho další důležitou veličinou. Jinými slovy řečeno, index podání barev je číslo vyjadřující schopnost světelného zdroje reprodukovat barvy osvětleného objektu v porovnání s přirozeným slunečním osvětlením. Čím je číslo indexu pokrytí barev větší, tím je kvalita světla vyšší a objekty jím osvětlené se budou jevit přirozenější. Číslo 100 vyjadřuje ideální podání barev, hodnota 0 zase tak

nízkou kvalitu podání barev, že ačkoli je světlo silné, není možné pod ním rozeznat barvy. Právě tato hodnota bývá někdy zanedbávána v prodejnách textilu, a proto mohou být zákazníci následně zklamaní, když si zakoupené oblečení odnesou a podívají se na něj na denním světle.

SE ZMĚNOU SORTIMENTU I ZMĚNA SVĚTLA

Protože dnes existuje pro každý jednotlivý druh zboží speciální světlo, je už při zařizování prodejny zapotřebí dobře promyslet její celkový layout. Samozřejmě však může nastat později situace, kdy je třeba některý úsek eliminovat a jiný naopak rozšířit. „Zejména v obsluhovaných úsecích se stává, že se některý sortiment neprodává podle představ provozovatele nebo je zapotřebí přizpůsobit se sezóně. Pokud k tomu tedy dojde a v obsluhovaném úseku je zapotřebí rozšířit prostor pro maso, a naopak zmenšit prostor například pro sýry, je vhodné vyměnit také osvětlení,“ podotýká Martin Fejtek. Pokud je již od začátku zvoleno profesionální osvětlení, nepředstavuje taková změna prakticky žádný problém. Stačí totiž vyměnit osvětlovací zdroj, přičemž vše ostatní zůstává na svém místě a není třeba dělat žádné úpravy.

NESVIŤTE DO OČÍ PERSONÁLU

Co se týče výkonu profesionálních světel, jsou dnes na velmi vysoké úrovni. Podle



Bohumíra Přebindy se ale můžeme setkat s tím, že světla nejsou odborně nainstalována nebo nebyla zvolena jejich správná svítivost. Jak podotýká, není vždy třeba volit co nejsilnější světelné zdroje, ale správné světelné zdroje. Pokud jsou zvolena například silná světla a nejsou ani dobře umístěna, nesvítí pouze na zboží, ale oslňují obsluhující personál. V případě obsluhovaných úseků je proto osvětlení nanejvýš vhodné svěřit odborné firmě, která má s její instalací patřičné zkušenosti. Kromě jiného totiž záleží na konkrétním svítidle, které disponuje určitým vyzařovacím úhlem, svítivostí a vyzařovaným barevným spektrem. A to se může u každého výrobce lišit.

VÝKON NENÍ TO NEJDŮLEŽITĚJŠÍ

Pokud je zvoleno správné osvětlení, je možné prostor osvětlit menším počtem světelných zdrojů, přičemž světelná pohoda zůstane zachována. „V masnách je například možné použít reflektor obdélníkového tvaru, který svítí široce po celé délce vitriny a přitom neoslňuje obsluhu,“ konstatuje Martin Fejtek. „K tomu jsou ovšem zapotřebí mít s konkrétními svítidly zkušenosti a dobře je znát. A v neposlední řadě je nutné vše dobře propočítat, aby osvětlení splnilo to, co osvětlení plnit má,“ přidává se k němu Bohumír Přebinda. Pak je možné hovořit také o úsporách, protože je možné nainstalovat menší počet svítidel.

ZKUŠEBNÍ KABINKY VE TMĚ?

Velkým nešvarem, který u nás bohužel přetrvává již mnoho let, je špatné osvětlení zkušebních kabelek v prodejních s oděvy. „Na trh přinášíme dvě novinky. První novinkou je systém plošného osvětlení B-Track, který je možné i po instalaci změnit na akcentní nebo jej o akcentní osvětlení doplnit. Druhou je osvětlení určené právě pro módu, přesněji řečeno pro osvětlení zkušebních kabelek. Bohužel se stále setkáváme s tím, že právě v nich je nejhorší osvětlení z celého obchodu, přičemž právě zkušební kabinky jsou to místo, kde se zákazník rozhoduje o tom, jestli si zkusí oblečení koupit, nebo nekoupí. Vyvinuli jsme proto systém jednoho osvětlení, které se umístí nad zrcadlem a umožní, aby zákazník v kabině nejen viděl, ale ve správných barvách spatřil také zkušební kus,“ vysvětluje Martin Fejtek.

PROČ BYLO PRODAVAČKÁM ŠPATNĚ

V minulosti se u méně kvalitních LED světelných zdrojů projevovalo takzvané blikání. To nemuselo být patrné na první pohled a při použití pro krátkodobé svícení v domácnosti nepředstavovalo až tak velký problém. Jinak je tomu ovšem v případě profesionálního použití, kdy má LED zdroj osvětlovat pracovní plochu osm a více hodin. Přestože blikání nemusí být pouhým okem patrné, může se právě kvůli němu po čase u obsluhy projevit nevolnost,

bolest hlavy a mžítka před očima. Naštěstí drtivá většina renomovaných výrobců již tento problém vyřešila a jejich LED zdroje dnes dosahují velice dobrých vlastností. Také požadovaný potřebný výkon LED světelných zdrojů byl již dosažen, takže v budoucnu můžeme očekávat zvyšující se efektivitu LED zdrojů, případně snižování příkonu za současného zachování světelného výkonu. Do LED světelných zdrojů velmi pravděpodobně promluví také laser, díky kterému bude možné světelný paprsek ještě lépe zacílit.

VYŠŠÍ OBRAT O 10 %

Pokud jde o nepotravinářské prodejny, jsou v České republice v oblasti vyspělosti osvětlení na zhruba stejné úrovni jako v celé Evropě. Jak ale podotýká Martin Fejtek, stále je možné najít rezervy u potravinářů, kteří mají za to, že k nim zákazníci pro svou denní potřebu stejně musí. I v dnešní době je tak možné vidět dokonce i nové prodejny, kde je použito jen základní plošné osvětlení, což je velká škoda, protože se světelnou atmosférou lze velice hezky pracovat. „Máme zkušenost, že pouhá výměna starého světelného systému a jeho nahrazení dobře navrženým LED systémem dokáže obchodníkovi zvednout obrát o deset a více procent,“ konstatuje Martin Fejtek. A to v dnešní době, kdy obchodníci hledají rezervy, kde se dá, není rozhodně málo.

Zdroj: Retail News

NÍŽE UVEDENÉ INFORMACE JSOU ORIENTAČNÍ, AKTUÁLNÍ STAV SI OVĚŘTE U FÚ

PROSINEC

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
11. 12. 2023	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	10/23
15. 12. 2023	daň z neočekávaných zisků	čtvrtletní nebo pololetní záloha na daň	—
15. 12. 2023	daň z příjmů	čtvrtletní nebo pololetní záloha na daň	—
20. 12. 2023	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
20. 12. 2023	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	11/23
27. 12. 2023	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	11/23
27. 12. 2023	DPH	kontrolní hlášení	11/23
27. 12. 2023	DPH	souhrnné hlášení	11/23
27. 12. 2023	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	11/23
27. 12. 2023	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	10/23
27. 12. 2023	spotřební daň	daňové přiznání	11/23
27. 12. 2023	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	11/23
31. 12. 2023	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS - dovozní režim	—

LEDEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
02. 01. 2024	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	XII. 2023
09. 01. 2024	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	11/23
22. 01. 2024	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
22. 01. 2024	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	12/23
24. 01. 2024	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	11/23
25. 01. 2024	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	12/23
25. 01. 2024	spotřební daň	daňové přiznání	12/23
25. 01. 2024	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	12/23
25. 01. 2024	daň z hazardních her	daňové přiznání a splatnost daně	4Q/23
25. 01. 2024	DHP	daňové přiznání a daň	12/23 a 4Q/23
25. 01. 2024	DPH	kontrolní hlášení	12/23 a 4Q/23
25. 01. 2024	DPH	souhrnné hlášení	12/23 a 4Q/23
31. 01. 2024	daň silniční	daňové přiznání a daň	2023
31. 01. 2024	daň z nemovitých věcí	daňové přiznání (úplné) nebo dílčí daňové přiznání	2023
31. 01. 2024	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k One Stop Shop (dále jen "OSS") – režim mimo EU, režim EU, dovozní režim	—
31. 01. 2024	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	12/23

ÚNOR

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
09. 02. 2024	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	12/23
15. 02. 2024	daň z příjmů	podpis prohlášení poplatníka daně z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti na zdaňovací období 2024 a podpis k provedení ročního zúčtování záloh na daň a daňové zvýhodnění za zdaňovací období 2023	2023/2024
20. 02. 2024	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	1/24
20. 02. 2024	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
26. 02. 2024	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	12/23
26. 02. 2024	DHP	daňové přiznání a daň	1/24
26. 02. 2024	DHP	kontrolní hlášení	1/24
26. 02. 2024	DHP	souhrnné hlášení	1/24
26. 02. 2024	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	1/24
26. 02. 2024	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	1/24
26. 02. 2024	spotřební daň	daňové přiznání	1/24
29. 02. 2024	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	1/24
29. 02. 2024	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – dovozní režim	—

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



JAK ZŮSTAT BĚHEM ADVENTU VESELÝ

Blíží se opět adventní období a příchod Nového roku. Tyto oslavy jsou každoročně spojeny se setkáváním s rodinou, přáteli, dobrým jídlem a také kvalitním pitím. Víno a destiláty hrají během těchto svátků významnou roli, ať už jsou to sklenky šumivého vína na oslavu Vánoc, nebo hřejivý koňak pro zahřátí během chladných nocí.

Vánoční stůl bývá často pestrým mixem chutí a vůní a víno není výjimkou. Červená vína, jako je hřejivý Merlot či plný a kořeněný Syrah, často doplňují hovězí nebo jiná pečená masa. Lehká a osvěžující bílá vína, jako třeba Chardonnay, Rulandské šedé či Veltlínské zelené, se skvěle hodí k drůbeží nebo rybám. Pro ty, kteří preferují sladké, se nabízejí dezertní vína, která dokonale doplní vánoční cukroví. Kromě klasických typů vín jsou oblíbená také šumivá vína, ideální pro připítek při rozbalování dárků.

Víte, že víno lze také zapojit do pečení?

VINNÉ PERNÍČKY

- 250 g hladké mouky
- 100 g másla (měkkého)
- 100 g cukru moučka
- 1 lžice kakaa
- 1 čajová lžička perníkového koření
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1/4 lžičky soli
- 1/2 sklenice červeného vína (např. Merlot)
- kůra z jednoho pomeranče (jemně nastrouhaná)
- hnědý cukr pro obalení

Ve velké míse smíchejte mouku, máslo, cukr, kakao, perníkové koření, jednu sodu a sůl. Poté přidejte víno a pomerančovou kůru a vytvořte hladké těsto. To zabalte do

potravinářské fólie a nechte ho odpočinout v lednici alespoň 2 hodiny, nejlépe přes noc. Předehřejte troubu na 180 °C, těsto vyválejte na pomoučeném vále a vykrajujte perníčky podle libovolných forem. Každý perníček obalte v hnědém cukru a položte na plech s pečicím papírem. Pečte 10–12 minut.

VINNÉ OŘECHOVÉ KULIČKY

- 200 g mletých vlašských ořechů
- 100 g strouhaného tvarohu
- 50 g moučkového cukru
- 1/4 sklenice červeného vína (např. Cabernet Sauvignon)
- kakaový prášek pro obalení

Smícháme ořechy, tvaroh, cukr a červené víno a necháme těsto odpočinout v chladu alespoň 30 minut. Poté z těsta vytvarujeme malé kuličky a každou obalte v kakaovém prášku. Před podáváním nechte pořádně ztuhnout v lednici.

ZAHŘEJTE SE

Nezapomeňme ani na tradici svařáku a vinného punče, které svou vůní i chutí jistě zahřejí v chladných prosincových večerech. Historie punče sahá až do 17. století, kdy byl tento nápoj objeven v Indii, kde anglickým námořníkům zachutnal natolik, že jeho recepturu vzali s sebou do Evropy, kde se stal ihned velmi populárním. Indický výraz pro punč je „panča“, což znamená pět. Indický punč se totiž připravoval z pěti hlavních ingrediencí: cukru, vína, vody, čaje a lihovin. Samozřejmě vše doplněno vhodným kořením. V obchodech se dají koupit už připravené směsi. Kvalitnější si ale určitě zvládnete vyrobit sami doma. Navíc krásně provoní byt a zpříjemní často chaotické přípravy na Štědrý den. Pár hlavních zásad, jak na něj: základní koření je hřebíček, skořice, zázvor, vanilka a kardamom. Destilát

se nalévá až jako poslední, aby alkohol a jeho aroma nevyprchaly. Zbytek je na vaši fantazii a receptů je nespočet. Přikládáme dva pro inspiraci.

TRADIČNÍ HORKÝ PUNČ

- 1 láhev červeného vína
- 1 šálek rumu
- 1 šálek pomerančového (mandarinkového) džusu
- 1/4 šálek hnědého cukru
- hřebíček, skořice
- 3 hřebíčky na každý pohár (pro ozdobu)
- plátek pomeranče (pro ozdobu)

PUNČ S ANANASEM

- 1 lahev bílého vína (například Sauvignon Blanc)
- 2 šálky čerstvého ananasového džusu
- 1/2 šálku bílého rumu
- 1/4 šálku medu
- hřebíček
- plátky ananasu, citronu a lístky máty (na ozdobu)

Příprava je u obou podobná. Ve velkém hrnci smícháme víno, rum, džus a hnědý cukr (med) spolu s hřebíčkem a dalším kořením. Mícháme, dokud se cukr či med nerozpustí, ale tak, aby se směs nevařila. Punč přecedte do teplých sklenic a dozdobte ovocem a kořením.

Pokud by vám nevoněl punč, lze si připravit třeba horkou whiskey s citronem a skořicí, horkou čokoládu s rumem či irskou kávu. Možností je mnoho. Takže ať už zvolíte sklenku oblíbeného vína nebo si dopřejete špetku tvrdého alkoholu, přejeme vám krásné a bezpečné svátky plné radosti a pohody!

Zdroj: redakce



VÁNOČNÍ CUKROVÍ – ZKUSME TO ZDRAVĚJI!

V předchozím článku jsme tak trochu nabádali k neřestem, v tomto to zkusíme vyrovnat. Vánočnímu cukroví, které se na nás během svátku valí ze všech stran, dokáže odolat asi málokdo. Snad každá kultura i rodina má své tradiční a léty ověřené recepty. Většinou jsou ale plné cukru, bílé mouky a tuku, což není úplně ideální kombinace pro naši figuru ani pro naše zdraví. Co to zkusit tyto svátky trochu jinak, zdravěji, a nechat se inspirovat našimi recepty?

Nejdřív ale nahlédneme do historie, kde to všechno začalo. Vánoční cukroví se začalo objevovat již někdy kolem 16. století. Nemělo ale nezdravou podobu, jakou má často dnes, šlo spíše o figurky z různého ovoce. Cukroví tehdy mělo i ochrannou funkci, kdy mělo chránit rodinu a celé hospodářství před temnými silami. Typickým příkladem je cukroví v podobě vykrajovaných zvířat, jež mělo chránit živá zvířata v hospodářství, to ve tvaru kruhu bylo zase symbolem slunce a věšelo se na domy či ovocné stromy. Cukroví se mělo dle tradice péct pouze z mouky z vlastní úrody – to symbolizovalo přání, aby i v příštím roce přišla dobrá úroda. Těsto se z rukou mělo otírat o stromy a zbylá voda z těsta se lila do krmení hovězího dobytka, aby i nadále dobře dožil.

V podobě, jakou známe dnes, se vánoční cukroví objevilo někdy během 17. a 18. století, kdy přišly ke slovu nové ingredience a vzácná koření, z počátku samozřejmě spíše v bohatších rodinách. Chudší lidé pekli z toho, co bylo k dispozici, ať už nasladko s medem a ovocem, anebo třeba ze škvarků nebo česneku. Dnes si nejčastěji pochutnáváme na vanilkových rohlíčcích, perníčkách, lineckém či vosích hnízdech – to je dnešní klasika. Přikládáme slibované recepty na trochu zdravější mlsání. Dobrou chuť!

MEDOVÉ COOKIES

- 2 šálky ovesných vloček (použijte bezlepkové, pokud je to nutné)
- 1/2 šálku mandlového másla
- 1/4 šálku medu
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1/2 lžičky skořice
- hrst mletých ořechů nebo semínek (volitelné)

Předehřejte troubu na 180 °C a připravte plech s pečicím papírem. V mixéru smíchejte ovesné vločky, mandlové máslo, med, vanilkový extrakt a skořici. Pokud chcete, přidejte ořechy či semínka a promíchejte. Těsto vykrajujte na plech do tvaru sušenek. Pečte 10–12 minut nebo dokud nejsou okraje sušenek lehce zlatavé.

SKOŘICOVÉ HVĚZDIČKY

- 2 šálky mandlové mouky
- 1 lžice kokosového oleje
- 1/4 šálku medu nebo javorového sirupu
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžičky vanilkového extraktu

Smíchejte všechny ingredience v misce, dokud nevznikne hladké těsto. Těsto zabalte do potravinářské fólie a nechte ho odpočinout v lednici alespoň 30 minut. Předehřejte troubu na 180 °C a připravte plech s pečicím papírem. Pečte 10–12 minut nebo dokud nejsou okraje sušenek lehce zlatavé. Lze na ně vytvořit zdravou chutnou polevu z kokosového oleje, medu či javorového sirupu a citronové šťávy a nastrohané citronové kůry.

Zdroj: redakce



KLAMAVÝ OBSAH MASA V GULÁŠI V KONZERVĚ

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) v rámci kontrol parametrů potravin v tržní síti zakázala čtyři šarže Maďarského guláše s nižším obsahem masa ve srovnání s informacemi na obalu.

Potravinářská inspekce nařídila společnosti Lidl Česká republika v.o.s., aby bez prodlení stáhla ze své tržní sítě čtyři nevyhovující šarže potravin Maďarský guláš Pikok, na obalu uveden výrobce: Whalley s.r.o., Mikulášovická 552, 407 78 Velký Šenov. Výrobce na obalu potravin mj. uvedl, že výrobek obsahuje 31,25 % hovězího masa a 31,25 % vepřového masa, celkově tedy 62,5 %. Laboratorní rozbor však u čtyř šarží potvrdil nižší celkový obsah masa, v jednom případě dokonce o více než 20 procentních bodů. Spotřebitelům tak byla poskytnuta zavádějící informace o složení potravin.

Jednalo se o výrobky s těmito daty minimální trvanlivosti: DMT: 30.03 2026 (obsah masa: 41,6 %); DMT: 14.12 2025 (obsah masa: 45,6 %); DMT: 24.03 2025 (obsah masa: 54,5 %); DMT: 16.03 2026 (obsah masa: 47,2 %).

SZPI s kontrolovanou osobou zahájí správní řízení o uložení pokuty.

NEVYHOVUJÍCÍ ZMRZLINY A LEDY V ROCE 2023

Průběžné výsledky kontrol SZPI v letošní sezoně potvrdily, že velká část provozovatelů nedodržuje předepsané postupy pro výrobu kopečkových a točených zmrzlin a ledů do nápojů. Velmi vysoký podíl odebraných vzorků nesplnil požadavky právních předpisů v oblasti limitů pro přítomnost bakterií a takové potraviny představují riziko pro zdraví spotřebitele. Při kontrole se inspektoři SZPI mj. zaměřují na dodržování bezpečnostních a jakostních parametrů u uvedených potravin, a to včetně kontrol zařízení na jejich přípravu. Kontroly inspektoři realizovali zejména v cukrárnách a dalších provozovnách společného stravování. V období do 5. 9. 2023 nevyhovělo celkem 45 % vzorků zmrzlin a 64 % vzorků ledů do nápojů.

V roce 2023 inspektoři SZPI dosud laboratorně hodnotili 128 vzorků točených

a kopečkových zmrzlin a 57 z nich (45 %) nesplnilo hygienické limity. Ve vzorcích zmrzlin laboratorní rozbor potvrdily nadlimitní počty kolonií bakterií čeledi Enterobacteriaceae. Za hlavní příčinu nevyhovujících výsledků lze považovat nedodržení hygieny výroby, nedostatečnou sanitaci zařízení a nedodržení výrobního postupu při přípravě zmrzliny. Roli může hrát i nedostatečné proškolení personálu. Jednou z charakteristických příčin problémů u točených zmrzlin je nežádoucí praxe, kdy provozovatelé zmrzlinu na konci dne nelikvidují, ale následující den ji vrací zpět do stroje, čímž může docházet k přenášení bakteriální kontaminace ze stroje na zmrzlinovou směs a zpět. Mezi nevyhovujícími vzorky převažuje vanilková zmrzlina, což lze přičíst rozšíření této příchutě.

Při kontrolách zmrzlin v roce 2022 nevyhovělo požadavkům právních předpisů 53,3 % hodnocených vzorků, v roce 2021 nevyhovělo 48,3 % hodnocených vzorků, v roce 2020 nevyhovělo 51 % hodnocených vzorků, v roce 2019 nevyhovělo 37 % hodnocených vzorků a v roce 2018 šlo o 30 %.

V letošní sezoně (do 5. 9. 2023) inspektoři SZPI dosud dokončili hodnocení u 75 vzorků ledů do nápojů a 48 z nich (64 %) nesplnilo zdravotní nebo hygienické limity. Ze sledovaných parametrů byl potvrzen výskyt bakterií *Escherichia coli*, enterokoků, koliformních bakterií, bakteriálních kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C. Za hlavní příčinu nevyhovujících zjištění lze označit podcenění hygienické praxe při výrobě ledu a pravidelné dezinfekce výrobníků ledu.

Při kontrolách ledů v roce 2022 nevyhovělo požadavkům právních předpisů 74,5 % hodnocených vzorků, v roce 2021 nevyhovělo 68,6 % hodnocených vzorků, v roce 2020 nevyhovělo 51 % hodnocených vzorků, v roce 2019 nevyhovělo 40 % hodnocených vzorků, v roce 2018 šlo o 47 %.

Z výsledků letošních kontrol i kontrol v předchozích letech je zřejmé, že významná část provozovatelů stále hrubě podceňuje rizika spojená s nedodržením hygienických postupů při výrobě, skladování a prodeji uvedeného sortimentu a při údržbě a řádné pravidelné dezinfekci

výrobních zařízení, čehož následkem je porušení hygienických limitů pro přítomnost mikroorganismů a potenciální ohrožení zdraví spotřebitelů.

Podíl nevyhovujících vzorků nelze zevšeobecňovat pro celý trh, protože SZPI vybírá vzorky k odběru dle analýzy rizika a častěji prověřuje provozovny, kde očekává problém. I bezproblémoví provozovatelé jsou však pravidelně kontrolováni, byť s nižší frekvencí.

V provozovnách, kde inspektoři SZPI odebrali nevyhovující vzorky, na místě zakázali užívání zařízení (např. zmrzlinový stroj a související náčiní), zakázali výrobu ledu, nařídili provozovateli provedení jeho sanitace a následné provedení mikrobiologického rozboru akreditovanou laboratoří. Až po vyhovujícím výsledku rozboru inspektoři umožní zařízení znovu používat.

S dotčenými provozovateli SZPI zahájila nebo zahájí správní řízení o uložení sankce.

DALŠÍ PŘÍPADY SALMONELY V KUŘECÍM MASE

SZPI na základě průběžných výsledků plánované mimořádné mikrobiologické kontroly varuje spotřebitele před dvěma šaržemi nebezpečného kuřecího masa. Laboratorní rozbor u nich potvrdil přítomnost bakterií rodu *Salmonella* *Infantis*, které jsou původcem onemocnění salmonelóza. Jedná se o následující výrobky:

- KUŘECÍ ŘÍZKY ČERSTVÉ, šarže: 23342202, chov a porážka: Ukrajina, veterinární identifikační označení: SK10094 ES, výrobce: WE Trade s.r.o., Hlavná 1088, 925 03 Horné Saliby, Slovensko. Inspektoři SZPI vzorek odebrali v provozovně MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Jeremiášova 1249/7, Praha 5, 155 00.

Vzhledem ke skutečnosti, že předmětný výrobek byl označen údajem „Spotřebujte do: 31. 08. 2023“, v tržní síti se již nenachází. SZPI však důrazně doporučuje všem spotřebitelům, kteří by mohli mít výrobek doma v zamrazeném stavu, aby jej nekonzumovali. Případné zmrazení nemá na bakteriální kontaminaci prakticky žádný vliv.

- Qualiko KUŘE BEZ DROBŮ, HLUBOCE ZMRAZENÉ, třída jakosti A, datum mini-

mální trvanlivosti: 20. 12. 2024, výrobce: Branch „Pererobnyi Kompleks“ of Limited Liability Company „Vinnytska Ptahofabryka“, 2 B, Khlibozavodska st., Ladyzhyn, Vinnyts'ka Oblast, 24320, Ukraine. Inspektoři SZPI vzorek odebrali v provozovně MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., 396 Hrdějovice, 373 61.

Inspektoři SZPI provozovateli nařídili neprodlené stažení předmětné šarže z tržní sítě. SZPI zároveň důrazně doporučuje všem spotřebitelům, kteří mají předmětnou šarži potravin doma, aby ji nekonzumovali.

Notifikaci o zjištění nevyhovujících potravin SZPI vložila do evropského systému rychlého varování pro potraviny (RASFF). S kontrolovanou osobou Potravinářská inspekce zahájí správní řízení o uložení pokuty.

BIOPOTRAVINY Z DOVOZU

SZPI již rok provádí kontroly dovozu ekologické produkce, a to na základě nové kompetence dle novelizovaného znění zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, které nabylo účinnosti 1. 10. 2022. Tímto okamžikem přešly kompetence k potvrzování certifikátů COI (potvrzení o kontrole) na příslušné dozorové orgány – Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, Státní veterinární správu a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Celní správa, která kontroly prováděla dříve, je v této souvislosti odpovědná již pouze za celní řízení.

Kontroly dovozu ekologické produkce probíhají v místech propouštění do volného oběhu, kterými jsou všechny krajské celní úřady v ČR. Kontrola dokumentace spočívá v kontrole COI a příložené dokumentace ve 100 % případů. Pro potenciálně rizikové komodity, které jsou zařazeny na tzv. guidelines pro členské státy, je stanovena minimální frekvence fyzických kontrol. Namátkové kontroly u ostatních komodit jsou prováděny na základě analýzy rizika.

SZPI od 1. října 2022 do 30. září 2023 potvrdila celkem 1049 COI a 289 výpisů z COI. Všechny laboratorní vzorky, které byly při kontrolách dovozu ekologické produkce odebrány, byly vyhodnoceny jako vyho-

vující. U žádné zásilky nebylo shledáno porušení pravidel ekologické produkce a všechny tak byly propuštěny do volného oběhu jako ekologické.

V průběhu prvních několika měsíců se SZPI setkávala s řadou dotazů od dovozců, které byly důsledkem změny kontrolního orgánu a letité praxe. Dotazy se týkaly zejména volby místa propouštění do volného oběhu a požadavku na dokumenty, které nebyly dovozci zvyklí přikládat v TRACES (online nástroj pro správu hygienických požadavků evropského trhu včetně dovozu zvířat, rozmnožovacích materiálů, potravin, krmiv a rostlin). V letošním roce již kontroly probíhají zcela standardně.

Ministerstvo zemědělství (Odbor environmentální a ekologického zemědělství), které je v ČR příslušným orgánem kontroly ekologického zemědělství, hodnotí změnu kompetencí na základě novely zákona č. 242/2000 Sb. pozitivně, bez výhrad k činnosti SZPI. Zlepšení stavu, zejména s ohledem na preciznější vedení dokumentace, kvitují rovněž pověřené certifikační kontrolní organizace v ČR.

130 KG ČAJŮ S KOKTEJLEM PESTICIDŮ

SZPI v rámci průběžných kontrol potravin z dovozu zjistila pět nevyhovujících šarží zelených čajů původem z Vietnamu o celkové hmotnosti 130 kg. Důvodem je nadlimitní přítomnost až šesti pesticidních látek v jednotlivých vzorcích. Jedná se o následující výrobky:

- Čaj pravý, zelený označený „Hoa Nhai Jasmine Green Tea, zn. Tan Cuong Hoang Binh“, balení 100 g, datum minimální trvanlivosti (HSD): 06/10/2024. Šarže nevyhověla při rozbořech pro přítomnost pesticidů: acetamiprid – zjištěno: 0,22 miligramů na kilogram (mg/kg), limit: 0,05 mg/kg; dinotefuran – zjištěno: 0,035 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg; permethrin – zjištěno: 0,70 mg/kg, limit: limit: 0,1 mg/kg.
- Čaj pravý, zelený označený „Hoa Nhai Jasmine Green Tea, zn. Tan Cuong Hoang Binh“, balení 100 g, datum minimální trvanlivosti (HSD): 06/05/2024. Šarže nevyhověla při rozbořech pro přítomnost pesticidu: acetamiprid – zjištěno: 0,15 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg.

- Čaj pravý, zelený označený: „TRÁ XANH Dac San Green Tea 100 % Natural, zn. Tan Cuong Hoang Binh“, balení 100 g, datum minimální trvanlivosti (HSD): 09/03/2025. Šarže nevyhověla při rozbořech pro přítomnost pesticidů: acetamiprid – zjištěno: 0,16 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg; chlorfluazuron – zjištěno: 0,11 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg; dinotefuran – zjištěno: 0,039 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg; fipronil – zjištěno: 0,023 mg/kg, limit: 0,005 mg/kg; imidacloprid – zjištěno: 0,38 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg; tolpenpyrad – zjištěno: 0,28 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg.

- Čaj pravý, zelený označený „TRÁ XANH Dac San Green Tea 100 % Natural, zn. Tan Cuong Hoang Binh“, balení 100 g, datum minimální trvanlivosti (HSD): 22/03/2024. Šarže nevyhověla při rozbořech pro přítomnost pesticidů: acetamiprid – zjištěno: 0,50 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg; chlorfluazuron – zjištěno: 0,10 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg; fipronil – zjištěno: 0,013 mg/kg, limit: 0,005 mg/kg; imidacloprid – zjištěno: 0,33 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg; tolpenpyrad – zjištěno: 0,045 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg.

- Čaj pravý, zelený označený „Hoa Sen Lotus Green Tea, zn. Tan Cuong Hoang Binh“, balení 100 g, datum minimální trvanlivosti (HSD): 12/12/2024. Šarže nevyhověla při rozbořech pro přítomnost pesticidů: acetamiprid – zjištěno: 0,37 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg; dinotefuran – zjištěno: 0,081 mg/kg, limit 0,01 mg/kg; imidacloprid – zjištěno: 0,26 mg/kg, limit: 0,05 mg/kg; tolpenpyrad – zjištěno: 0,28 mg/kg, limit: 0,01 mg/kg.

Uvedené šarže nevyhovujících čajů inspektoři SZPI zjistili v provozovně NTH FOODS s.r.o., Libušská 319/126, 142 00 Praha v areálu tržnice SAPA. Čaje inspektoři zajistili před distribucí konečnému spotřebiteli. SZPI nařídila provozovateli čaje zlikvidovat.

Dodavatelem je společnost AZURA HA NOI SERVICES TRAINING COMPANY LIMITED, No. 7, Alley 53 Yen Lang, Trung Liet Ward, Dong Da District, Hanoi City, Vietnam. S kontrolovanou osobou Potravinářská inspekce zahájí správní řízení o uložení pokuty.

Zdroj: SZPI (upraveno, kráceno)



PF 2024

Vážení obchodní partneři,
přejeme pohodové prožití svátků
vánočních, pevné zdraví
a úspěšný rok 2024.

Děkujeme Vám za spolupráci
v roce minulém a těšíme se
na její pokračování v roce
nadházejícím.



JAVOR




VENTO
BOHEMIA





www.ventobohemia.cz



Penam

Šťastné a Veselé

TVOŘÍME PŘÍBĚH PEČIVA
VÍCE NEŽ 20 LET



Vánoční
čajové pečivo



Vánočka
s rozinkami



Linecké
DUO hvězdičky

*Vysoký podíl
ruční práce*

Coca-Cola ti teď dává šanci

VYHRÁT

Poděl se o vánoční náladu



KOUZELNÁ
CESTA NA
SEVERNÍ PÓL

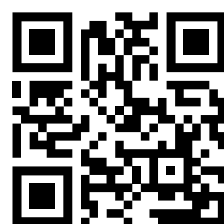


LEKCE
VÁŘENÍ



SKLENICE
COCA-COLA
DO SBÍRKY

ZJISTI



VÍC

©2023 The Coca-Cola Company.
Akce probíhá 1.11. – 31.12. 2023.
Organizátoři si vyhrazují právo
na změnu data trvání akce.
Více info v Coca-Cola aplikaci
a na www.coca-cola.cz

RADOST

*z čerstvého
chmele*

Budweiser Budvar Original
z čerstvého, nesušeného
chmele přivezeného do
pivovaru v den sklizně.



VOLÁNÍ

DATA

Javor mobil nabízí i **SPECIÁLNÍ TARIF** pro platební terminály a zabezpečovací systémy. V ceně měsíčního paušálu **19 / 22,99 Kč** je zahrnuto 30 SMS a 50 MB přenesených dat. Stejně jako ostatní tarify je i tento zcela bez závazku.

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



**ČESKÝ
TOUST**

Nový český nezávislý výrobce pravého toustového chleba s nejširší nabídkou na trhu



pšeničný
250g a 500g



pšeničnožitný
250g a 500g



vícezrnný
250g a 500g



vícezrnný
350g



světlý / pšeničný
375 g a 750g



tmavý / pšeničnožitný
375 g a 750g

www.ceskytoust.cz
info@ceskytoust.cz

KRUŠOVICE
1581

BOHÉM

**OCHUTNEJTE
NOVINKU
S VYVÁŽENOU
HOŘKOSTÍ**



BOHÉMSKÝ LEŽÁK

Z PRÉMIOVÉHO ŽATECKÉHO CHMELE

SOUTĚŽTE S NÁMI A VYHRAJTE...

POMŮČKA: FUR, HADAD, PROVE, RUZ	PŘETĚKÁNÍ	1. DÍL TAJENKY	SEDMÉ PÍS- MENO ŘECKÉ ABECEDY	SPORTOVNÍ KLUB (ZKRATKA)	PASTILKY		SUROVINA K VÝROBĚ PÉČIVA	ZASKLENÉ OTVORY VE ZDECH	NEJVYŠŠÍ VRCHOL BRD	NÁZEV ZNAČKY LITRU	MĚSTO ZNÁMÉ VÝROBOU TVARŮŽKŮ		CÍLE GEOCA- CHERŮ	SEVERŠTÍ MORŠTÍ PTÁCI	OZNAČENÍ VÝROBKŮ PRO CUKROVÁŘE	BÝVALÝ MANŽEL	2. DÍL TAJENKY	SMYSLNĚ ZALOŽENÝ ČLOVĚK
MÁST						UBYTOVNA PRO MOTORISTY						ZVLNĚNÉ PRAMENY VLASŮ						
OBEČ U PRAHY						CIRCA OBILNINY RODU SECALÉ						TAJEMNÝ NÁPOJ LISTY PAPIRU						
HOSPODSKÝ ZE SERIÁLU MOSTI!				ŽBLUŇK PTAČÍ VĚZENÍ						KOŽÁČKÁ ŠAVLE MĚSTO U JADRANU						SPZ KOLÍNA SOŠKA		
BYLINNÝ LÉČIVÝ ODVAR			ČÁST DVĚŘÍ NÁŠ VYTR- VALEC						ÚKONY HRÁČE SNOOKERU KUTÁLET						VĚNOVAT ČESKÝ LITE- RÁRNÍ KRITIK			
SMAŽENÝ POKRM Z LITÉHO TĚSTA								STOPY PO JEHLE DĚLAT SNÍMKY						BÝTI KREJČÍM VEŘEJNÁ SOUTĚŽ				
BRNĚNSKÝ HOKEJOVÝ KLUB							OHRNUTÉ OKRAJE BALKÁNSKÝ PALÁC						MASTEK ZNĚLKA					
	VEDRA (OBEČNĚ) NÍSTĚJ (NÁREČNĚ)					PSÍ PLEMENO LOSOSOVITÁ RYBA						ŽENA HOSPODÁŘE SLOVENSKÝ HRAD						OTRUŠÍK
ČÁST ŠA- CHOVNICE					HUBOVAT (ZASTAR.) ÚČASTNÍK VOLEB						BENÁTSKÝ ČLUN FILM O FUČÍ- KOVI							
BRETONSKÝ „ČERVENÝ“				OBŽALOVÁVAT ŠTOURA						HONZA KŮLNA K UKLÁDÁNÍ SENA						ZN. ERBIA UMĚLE VYTVO- ŘENÍ LIDÉ		
SPOJIT DO DVOJIC									OBYVATEL MEZOPOTÁMIE PLYN						ČESKÝ KAZATEL CHYTROLÍN			
MALÁ KOVOVÁ NÁDOBA								POROUČET JMÉNO ANIMOVANÉ MAŠINKY						PENÍŽE (BRNĚNSKÝ) DRUH NAHRÁVKY				
	POL SKLADATEL KRUHOVÁ TVÁRNICE					BARVIVO DO TISKÁREN VYSOUŠEČ							ČERVEN (BÁSNICKÝ) GLUTEN					
VŮZ K ZIMNÍ ÚDRŽBĚ SILNIC						KOV MĚSTO NAD SÁZAVOU						POLOOPICE HISTORICKÉ ÚZEMÍ NA UKRAJINĚ						
POŽERÁK					SEVERSKÝ HLODAVEC MAZEC							ČESKÁ ORCHIDEJ TRAKTOR S RADLICÍ						
365 DNÍ				HEZOUN JMÉNO BÁS- NIKA TOPOLA						UŽÍVÁNÍ ANABOLIK PUČET							NLÁDATA VEVEREK	POLITICKÝ RIVAL BOLŠEVIKA
UHLOVODANY (ZKRATKA)			JEŽÍŠŮV ZRADCE KLETR						ZNAČKA HODINEK OBĚDVÁVAT						NĚMECKÉ MUŽSKÉ JMÉNO TUDÍŽ			
MALÝ ROPUŠÍ SAMEC								ČEŠTINA HNĚDOČER- VENÉ DŘEVO					BÁL CHVILKU POBYT V KLIDU					
	TACHOMETR (SLANG.) DRÍV. PROJÍMAĐLO						NĚMECKÉ MĚSTO VYHUBOVATI						ANGLICKY „DOKÁŽAT“ SEMITSKÝ BŮH BOURE					
TĚLNÍ KONTAKT						PODNOŽNÍK „ČARODEJ Z RIGY“						PRVNÍ ŘE- DITEL FBI POČÁTEK ŽIVOTA						
ČÁSTEČKA HMOTY					VLÁČET PÍSEČNÝ PŘESYP						KONZERVAČNÍ PŘÍSTROJ KLEPETAČI							PŘÍSLUŠNÍK SPOLKU
KOUT				SPÁT (DĚTSKÝ) VZDUŠNÁ TKANINA						KOVBOJSKÁ SLAVNOST NILOSAHAR- SKÝ JAZYK						VOLÁNÍ NA KOČKU VYHĚN		
ZNAČKA MILI- METRU			SOVĚTSKÝ PRACOVNÍ TÁBOR ZAVÝSKNUTÍ						JEDNOTKA KAPACITY ZNAČKA HORČIKU						ZÁRMUTEK POPEVEK			
KAPELA PETRA MUKA						3. DÍL TAJENKY												
DOMÁCKÝ ALOIS						JMÉNO HEREČKY BERGMANOVÉ							ZBRAŇ NA BOURÁNÍ PEVNOSTÍ					



Vyluštěnou tajenku nám pošlete e-mailem na adresu redakce@lampyris-publishing.cz nebo poštou na adresu Lampyris Publishing, Pobřežní 370/4, 186 00, Praha 8 do 31. 1. 2024. Deset nejrychlejších z Vás obdrží za správně vyluštěnou tajenku dárek. Do svého odpovědního e-mailu nebo dopisu uveďte kromě celého jména i svoji adresu a kontaktní telefonní číslo a souhlas s uveřejněním svého jména v příštím čísle mezi výherci.