

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

PRO NEZÁVISLÝ
MALOOBCHOD
06 | 2018



z obsahu

— 20 let se Zubrem (4)

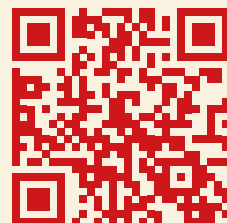
— Pár faktů o pívu (6)

— Category management

pro tradiční obchodníky (8)

— SZPI (10)

— O bylinných a ovocných čajích (13)



NADĚLTE SI POJIŠTĚNÍ SVÝCH PROVOZOVEN ZA BEZKONKURENČNÍ CENU

ECONOMY

pojištění na
400 000 Kč

je kombinací následujících **pojištění majetku** (FLEXA*, voda z potrubí, přírodní nebezpečí, povodeň, přírodní katastrofy, odcizení) a **pojištění odpovědnosti** (škoda nebo jiná újma z vlastnických, nájemních a obdobných vztahů; škoda způsobená vadou výrobku; regresní náhrady ze zdravotního nebo nemocenského pojištění; čistě finanční škoda; křížová odpovědnost)

roční pojistné **2 000 Kč**

GOLD

pojištění na
700 000 Kč

kryje všechny položky z varianty ECONOMY s vyšším krytím.

NAVÍC je tato varianta rozšířena v rámci pojištění majetku o: vandalismus; odcizení peněz a cenností; ztráta peněz a cenností z důvodu FLEXA, vody a přírodního nebezpečí.

roční pojistné **3 450 Kč**

PREMIUM

pojištění na
900 000 Kč

kryje všechny položky z varianty GOLD s ještě vyšším krytím.

NAVÍC v rámci pojištění majetku zahrnuje: nepřímý úder blesku; přepětí; podpětí; rozbití skla. Pojištění odpovědnosti je rozšířeno o doplňkové pojištění věcí třetích osob (převzaté, užívané, skladované).

roční pojistné **5 350 Kč**

ProVektor, spol. s r.o. – Obchodní aliance JAVOR ve spolupráci s firmou Časenský & Hlavatý, s.r.o., jedním z největších pojišťovacích makléřů, přináší nabídku mimořádně výhodného pojištění Vašeho podnikání.

Pojištění na míru je sjednáno u Generali Pojišťovna a.s. tak, aby pokrývalo obvyklá i specifická rizika potravinářského maloobchodu. Je určeno nejen maloobchodním prodejnám, ale každému, komu jeho parametry vyhoví.

Jde o pojištění majetku a odpovědnosti TopGEN s mimořádnou slevou a plněním.

Pojištění, které by tak výhodně krylo podobně široký rozsah škod, je jedinečné. Jen díky tomu, že se spojily tři velké a ve svém oboru významné subjekty, z toho Vy nyní můžete těžit výhody.

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

REDAKČNÍ RADA

Ing. Mgr. Daniela Řepová
repova@lampyris-publishing.cz

příjem inzerce
Dominik Herr
d.herr@hemispheres.cz

design & DTP
Hemispheres C&A Agency Ltd.
org. sl. v ČR
www.hemispheres.cz

6. číslo 2018 / dvouměsíčník
registrováno u Ministerstva kultury ČR
registrační číslo: MK ČR E 22338

vydává
Lampyris Project, s.r.o.
divize Publishing
Pobřežní 370/4, 186 00 Praha 8
IČ 2752 9312 | DIČ CZ2752 9312
www.lampyris-publishing.cz



úvodní slovo

Milí čtenáři, milé čtenářky,

je tu prosinec a s ním poslední letošní Obchodníkův rádce. Máme za sebou první adventní neděli, která může připadnout na kterýkoliv den mezi 27. listopadem a 3. prosincem a letos vyšla na 2. prosince. Poslední, čtvrtá adventní neděle bude 23. prosince a po ní hned následuje Štědrý den. Vánoce budou tu, než se nadějeme. Předpokládám, že pro Vás obchodníky jde o jedno z obchodně nejlepších období v roce a že máte práce nad hlavu. Doufám, že Vám přesto zbyde chvilka na užitečné informace, které Vám přinášíme. Začnu tentokrát odzadu a spíše na zábavnější notu: čeká na Vás křížovka a na ty nejrychlejší, kteří nám emailem pošlou do redakce správně vylustěnou tajenku, i pěkné ceny.

V tomto čísle se poněkud obšírněji věnujeme pivu. Z pohledu tradičního maloobchodu je to velmi důležitá komodita. O pivo a lásce k němu jsme si povídali s paní sládkovou, která zasvětila většinu svého pracovního života značce Zubr. Bezpochyby má velkou zásluhu na tom, jak si tato značka vede v pivních soutěžích – o jedné z nich se dočtete hned na následujících stránkách. Dozvíte se též, kolik piva se u nás týdně vypije a jaký je aktuální trend ve spotřebě.

Určitě si najdete klidnou chvíli na článek o category managementu. Asi v něm pro Vás nebudou všechny informace nové, ale jde o velmi zdařilý souhrn rad a postřehů,

kteří mohou ovlivnit Vaši prodejní úspěšnost. Že nemají zákazníci rádi prázdné regály, to je známá věc – méně se už ví, že i nadměrný výběr může být na škodu. Ale víte proč a co s tím? Napište nám do redakce své zkušenosti týkající se uspořádání prodejn a úspěchů, kterých jste docílili některými drobnými či většími změnami.

Rubrika SZPI přináší jako obvykle především informace o problémových produktech a v právní poradně píšeme o mimo soudním řešení spotřebitelských sporů. Nachystali jsme pro Vás zajímavosti týkající se oslav Nového roku u nás i v zahraničí a po roce jsme zařadili pokračování čajového speciálu, tentokrát o čajích bylinných a ovocných a o jejich velké oblíbenosti u českých zákazníků. Vyzkoušeli jsme za Vás také produkty jednoho z našich inzerentů a moc jsme si pochutnali. A naše chvála se netýká jen čajů: naši inzerenti a Vaši stávající či potenciální dodavatelé si pro Vás připravili nabídku toho nejlepšího ze služeb i produktů.

Na závěr bych Vám za celou redakci chtěla poděkovat za Vaši čtenářskou věrnost a některým za pisatelskou aktivitu. Přejeme Vám obchodně úspěšné vánoční období, pohodu o svátcích a co nejlepší vstup do nadcházejícího roku 2019. Budeme se v něm na Vás těšit.

Za redakci
Ing. Mgr. Daniela Řepová



20 LET SE ZUBREM

Ing. Nataša Rousková, sládková pivovaru Zubr



JAK JSTE SE DOSTALA K TOMUTO ZAMĚSTNÁNÍ A CO VÁS K NĚMU VEDLO?

Po gymnáziu jsem nastoupila na Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze s tím, že se v budoucnu budu věnovat kosmetice, nejlépe výrobě parfémů. Ale pak jsem v rámci „kolečka“ po jednotlivých katedrách měla možnost nahlédnout pod pokličku pivovarnictví, které mě naprosto uchvátilo, a v tu chvíli bylo o mém dalším směřování rozhodnuto. U piva jsem již zůstala. Je to obor s obrovskou tradicí a profesionalitou a Češi v něm zanechali nespazatelnou stopu.

JAK DLOUHO PRACUJETE PRO SPOLEČNOST?

S přerovským pivovarem je spjatý celý můj profesní život. Prošla jsem různými pozicemi od technologa přes podsládka, až jsem se dostala ke sládkování. V letošním roce dokonce slavím takové malé kulaté výročí, přerovským sládkem jsem přesně dvacet let.

JAK SE VÁM DAŘÍ V SOUČASNÉ POZICI A KDE JSTE DOPOSUD NASBÍRALA NEJVÍCE ZKUŠENOSTÍ?

Všechny zkušenosti, které jsem nasbírala na různých pozicích, jsou důležité. Správný sládek by měl rozumět výrobě piva od a do z, a to bez praxe nejde. Když vznikne problém, je zapotřebí, aby sládek uměl zjistit jeho příčinu a co nejrychleji

celou situaci vyřešil. Ze školy člověk vyjde s dobrou teorií, ale jen léty praxe skutečně porozumí řemeslu.

CO VŠE OBNAŠÍ VAŠE PROFESÍ?

Sládkování je skutečně různorodá práce. Velkou část práce tvoří to, co asi lidé nejvíce od sládka očekávají – dohled nad samotným procesem výroby. Sládek je zodpovědný za celou výrobu piva od varny přes spilku, ležácký sklep, filtraci až po stočení piva do jednotlivých obalů. Zodpovědný je tedy za kvalitu piva i novinky, aby se stálý sortiment pravidelně doplňoval a obnovoval. To je ta část praktická, v provozu. Ale profese sládka má také manažerskou část, a to od výběru dodavatelů surovin a kontroly kvality až po rozhodování o investicích do modernizace technologií.

NA ČEM SI U PIVA NEJVÍCE ZAKLÁDÁTE?

V pivovaru Zubr jsme si vždy zakládali na tom, že vaříme tradiční pivo z kvalitních regionálních surovin. Jsem zastánce české pivní klasiky, kterou, myslím, konzumenti oceňují nejvíce. V pivu by měly být všechny jeho důležité složky v rovnováze a harmonii tak, aby vynikalo dobrou pitelností a nabádalo k dalšímu napití. Není nutné vymýšlet překombinovaná, obtížně pitelná piva.

KOLIKA DRUHŮ PIVA SE PYŠNÍTE?

V současné době máme ve stálém sortimentu osm piv, od nealkoholického až

po dvanáctku. K tomu vždy do nabídky zařazujeme během roku několik limitovaných speciálů. Protože se většinou jedná o silnější piva, objevují se na čepích především v průběhu podzimu, kdy se se snižující se teplotou zvyšuje chuť na vícestupňová piva s vyšší plností.

JAKÉ PIVO MÁTE NEJVÍCE V OBLIBĚ?

Vždy záleží na příležitosti. Po sportu si ráda dám naše ochucené pivo Zubr Yuzu & Limeta, ke grilování nebo večernímu posezení s přáteli jedenáctku Zubr Grand, k vydatnější české kulinářské klasice se pak ideálně hodí dvanáctka Zubr Gradus. A u štedrovečerní tabule nikdy nechybí Zubr Maxim.

ŘÍKÁ SE, ŽE JEDNO PIVO DENNĚ JE ZDRAVÍ PROSPĚŠNÉ. CO SI O TOM MYSLÍTE VY?

Jsem zastánce toho, že vše se musí dělat s mírou, a u alkoholu to samozřejmě platí několikanásobně. Máte pravdu, že pivo dle studií obsahuje zdraví prospěšné látky, jako například vitamín B a některé minerály, které pivu zajišťují vyvážený obsah iontů. To, že je umírněná konzumace piva zdravotně prospěšná, dokazuje v praxi i spolupráce pivovaru ZUBR s nemocnicemi v Přerově a Prostějově. Tamní prvodárci krve a všichni dárce krevní plazmy dostávají po odběrech naše nealkoholické pivo ZUBR Free jakožto nápoj, který je vhodný, aby doplnil z organismu odčerpané látky a tekutinu.

JAK SI SPRÁVNĚ UŽÍT CHUŤ PIVA?

Vždy platilo staré známé pořekadlo, že sládek pivo vaří, ale hospodský ho dělá. Což znamená, že pokud bude pivo uvařeno sebekvalitněji, ale nebude o něj dobře postaráno tam, kde se čepuje, může to kvalitě a chuť piva pokazit. Proto se snažíme být v péči o pivo hospodským co nejvíce nápomocní, ať už se jedná o pravidelné sanitace výčepního zařízení, nebo proškolení. Na kvalitu piva má vliv řada faktorů od uskladnění sudů přes jejich krátkou výtoč až po čistotu pivního skla a správnou teplotu. Pokud je vše dodrženo tak, jak se má, pak máte jistotu, že pijete pivo v té nejlepší možné kvalitě.

JAK SI VEDOU VAŠE PIVA NA ČESKÝCH ČI ZAHRANIČNÍCH SOUTĚŽÍCH?

Naše piva nám opravdu dělají radost a můžeme být na ně právem hrdí. Pivovar Zubr je nejoceňovanějším pivovarem na tuzemských prestižních degustačních soutěžích za posledních 25 let. Jsem opravdu ráda, že se na soutěžním poli tak dobře etabloval náš jedenáctistupňový ležák Zubr Grand, který jsme představili zhruba před čtyřmi lety. Jen v letošním roce posbíral hned tři zlata. Na soutěži Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2018 získal titul absolutního šampiona a zároveň ovládl i kategorii ležáků. V soutěži České pivo 2018 pak zvítězil mezi jedenáctistupňovými ležáky.

JAK BYSTE ZHODNOTILA LETOŠNÍ ROK, CO SE TÝKÁ KVALITY A ODBYTU?

Kvalita u nás byla a vždy bude na prvním místě, proto si pečlivě vybíráme suroviny a vaříme naše piva jen z toho nejlepšího. Základem jsou regionální suroviny – chmel z tršické oblasti a slady z úrodné Hané. V posledních letech obecně pivní trh bojuje s poklesem spotřeby čepovaného piva, a nás velice těší, že my jsme v tomto boji poměrně úspěšní. Díky teplému počasí letošní sezona začala dříve než předcházející roky, což naznačuje, že by to měl být, co se týká prodeje, dobrý rok.

CO CHYSTÁTE NA PŘÍŠTÍ ROK?

Zatím toho ještě moc prozradit nemůžu, abychom si pro naše štamgasty nechali nějaké překvapení. Ale určitě se opět mohou těšit na naše speciály, které nebudou chybět ani v příštím roce. Obvykle se každý rok v nabídce objeví nějaká novinka.

JAK BUDETE LETOS TRÁVIT VÁNOČNÍ SVÁTKY?

Vánoce budu trávit tradičně s rodinou, vždy se těším, že se všichni sejdeme a společně si užijeme chvíle pohody. Ráda vařím klasickou českou kuchyni, takže na štedrovečerním stole nebude chybět rybí polévka a smažený kapr – a samozřejmě ani naše pivo Zubr! ■



PÁR FAKTŮ O PIVU

MUŽI VYPIJÍ TAKŘKA OSM PŮLLITRŮ PIVA TÝDNĚ, ŽENY SKORO TŘI

Český svaz pivovarů a sladoven představil aktuální data z dlouhodobé studie Pivo v české společnosti, připravované Centrem pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR (CVVM). Z nich vyplývá, že pivo v ČR pije téměř devět z deseti mužů a skoro polovina žen (86 % mužů a 49 % žen). Čeští milovníci zlatého moku vypijí v průměru 7,6 půllitru piva, meziročně zhruba o jedno pivo méně. U žen se týdenní konzumace zvýšila z 2,3 na 2,7 půllitru. Muži si dopřejí pivo v průměru třiapůlkrát týdně, ženy téměř dvakrát za týden.

Podíl lidí, kteří pijí pivo, se v čase proměňuje. U mužů se potvrzuje trend úbytku takových, kteří pijí pivo alespoň někdy. Jejich podíl se od roku 2015 plynule snižuje z 91 % na současných 86 %. „Nejvíce konzumentů je pro letošní rok mezi muži ve věku 18 až 29 let, hned za nimi jsou pak muži mezi 30 a 44 lety,“ komentuje autor průzkumu Jiří Vinopal z CVVM.

U žen došlo k meziročnímu poklesu konzumentek o 10 procentních bodů na 49 %. Pivo tak pije každá druhá žena. Pokles je způsoben úbytkem svátečních konzumentek. Mnohé z žen, které dosud pily piva nejméně nebo si jej dopřávaly nejméně často, jej podle průzkumu

mu přestaly pít úplně. Ženy, pro něž je pivo preferovaným nápojem a pijí jej častěji, jsou mu věrné i nadále. Věkové skupiny u žen-konzumentek piva se z hlediska množství piva v letošním roce zajímavě vyrovnaly, zároveň ale lze v posledních dvou letech sledovat patrný nárůst množství piva konzumovaného ženami ve věku 30–44 a také nad 60 let.

„Roli hraje čím dál pestřejší výběr piva, ale také skutečnost, že stále více žen si uvědomuje jeho pozitivita, jež jsou doložena odbornými studiemi. Pivo má kupříkladu nízkou kalorickou hodnotu a obsahuje mnoho vitamínů, minerálů a přírodních antioxidantů. Je i vhodným nápojem po sportu, samozřejmě v přiměřeném množství,“ dodává Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven.

MUŽI PIJÍ PIVO SKORO DVAKRÁT ČASTĚJI NEŽ ŽENY

Ženy týdně vypijí v průměru skoro tři půllitry týdně, stejný parametr u mužů meziročně klesl o jeden půllitr týdně na zhruba sedm a půl. Průměrný počet dnů v týdnu, ve kterých si konzumenti dají pivo, se pohybuje nad hranicí tří a půl dne u mužů a těsně pod hranicí dvou dnů u žen. Současně lze výsledky vyjádřit i tak, že alespoň dvakrát týdně si pivo dá 74 % mužů a 45 % žen (z těch, kteří pivo vůbec někdy pijí).

„V počtu dní se vzájemně nijak významně neliší jednotlivé základní socio-demografické skupiny. Dlouhodobě se pouze ukazuje, že všechny starší věkové kategorie pijí pivo o něco častěji než ostatní. Průměr u nich překračuje čtyři dny u mužů a dva dny v týdnu u žen. Specificky se v posledních letech vyvíjí skupina nejmladších mužů (18–29), u nichž se průměr dlouhodobě udržoval na nebo těsně pod hranicí tří dnů v týdnu, přičemž letos se již přiblížil ke dvěma,“ doplňuje Jiří Vinopal.

O PRŮZKUMU

Výzkumný projekt „Pivo v české společnosti“ probíhá v CVVM již od roku 2004. Sleduje trendy v konzumaci piva v dospělé české populaci a celou řadu postojů k pivu a restauračním zařízením. Studie realizovaná v září 2018 pracovala s daty získanými od téměř tisícovky respondentů napříč jednotlivými skupinami dospělé populace v Česku. Podrobné výsledky jsou dostupné ve výzkumných zprávách CVVM: cvvm.soc.cas.cz

DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽ ČESKÉ PIVO 2018

Degustační soutěž České pivo se s letošním ročníkem stává plnoletou přehlídkou toho nejlepšího, co tuzemské pivovary vyprodukovaly za rok 2018. V rámci osmnáctého

ročníku tohoto prestižního žebříčku porota degustovala celkem 74 vzorků od 23 pivovarů. Na výherní listině se na prvních příčkách objevily pivní klenoty jako Litovel Premium (kategorie světlý ležák), ZUBR Grand (11% světlý ležák), Litovel Moravan (světlé výčepní pivo), Černovar černé (tmavé pivo) a Zlatopramen N-A (nealkoholické pivo). Výsledky soutěže byly slavnostně vyhlášeny 26. září na Svatováclavské slavnosti českého piva.

Degustační soutěž České pivo je každoročně otevřená všem tuzemským pivovarům produkujícím roční výstav nad pět tisíc hektolitrů. Specialitou soutěže je její pořádání ve dvou kolech, což je nejen u nás, ale i jinde ve světě velmi neobvyklé. „Smyslem soutěže je preferovat piva, která si dlouhodobě udržují standardní kvalitu,“ říká Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven, a dodává: „Jedná se o důležitou součást našich aktivit, kterými podporujeme tradici českého pivovarství. České pivo je našim národním klenotem, kterému je potřeba věnovat náležitou péči. I z toho důvodu jsem ráda, že soutěž je nastavena přísně. Vítězství v jednotlivých kategoriích je důležitým vzkazem nejen pro odborníky, ale i pro konzumenty.“

KOMPLETNÍ VÝSLEDKY DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽE ČESKÉ PIVO 2018

SVĚTLÝ LEŽÁK

1. Litovel Premium; Pivovar Litovel, a.s.
2. STAROBRNO DRÁK; Pivovar Starobrnno; Heineken Česká republika, a.s.
3. Bernard světlý ležák12; Rodinný pivovar BERNARD, a.s.

11% SVĚTLÝ LEŽÁK

1. ZUBR Grand; Pivovar Zubr, a.s.
2. Holba Šerák; Pivovar Holba, a.s.
3. Velkopopovický Kozel 11; Pivovar Velké Popovice; Plzeňský Prazdroj, a.s.

SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO

1. Litovel Moravan; Pivovar Litovel, a.s.
2. Bernard kvasnicové pivo; Rodinný pivovar BERNARD, a.s.
3. ZUBR Classic; Pivovar Zubr, a.s.

TMAVÉ PIVO

1. ČERNOVAR ČERNÉ; Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s.
2. Litovel Premium Dark; Pivovar Litovel, a.s.
3. Rebel černý; Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s.
3. Lobkowicz PREMIUM černý; Pivovar Lobkowicz Group, a.s.

NEALKOHOLICKÉ PIVO

1. ZLATOPRAMEN NA; Pivovar Starobrnno; Heineken Česká republika, a.s.
2. Bakalář za studena chmelený; Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s.
3. Lobkowicz Premium Nealkoholický; Pivovar Lobkowicz Group, a.s.

Přihlášené vzorky, které jsou odebírány přímo v pivovarech zástupci Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, se následně hodnotí v pěti soutěžních kategoriích: Světlý ležák, 11% světlý ležák, Světlé výčepní pivo, Tmavé pivo a Nealkoholické pivo. Porotu, tvořenou z pivovarníků, pedagogů a odborníků z Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce, při hodnocení zajímají především senzorycké vlastnosti piva, konkrétně tedy vzhled, barva, chuť, vůně a textura.

KATEGORII SVĚTLÝCH LEŽÁKŮ OVLÁDL LITOVEL PREMIUM

V prestižní kategorii světlých ležáků se na prvním místě umístil Litovel Premium, pivo zlatavé barvy s kompaktní pěnou a příjemnou vůní chmelu i sladu. Druhé místo patří, stejně jako v loňském roce, nepasterizovanému extra chmelenému pivu Starobrnno Drak. Na třetím místě se umístil Bernard, tradiční světlý ležák oblíbený pro svou vyváženou hořkost a plnost.

„Těší nás, že se nám v roce, kdy Pivovar Litovel slaví 125 let od založení, podařilo získat první místo v kategorii světlých ležáků. Litovel Premium patří k našim nejúspěšnějším pivům, které pravidelně oceňují odborníci na degustačních soutěžích u nás a v zahraničí. Vyrábíme jej tradičními postu-

py z ječmenů pěstovaných na úrodné Hané, tršických chmelů a pramenité vody z Litovelského Pomoraví,“ komentuje úspěch Lumír Hyneček, ředitel Pivovaru Litovel.

NEJLEPŠÍM 11% SVĚTLÝM LEŽÁKEM JE ZUBR GRAND

Mezi jedenáctistupňovými pivy byl jako nejlepší ohodnocen světlý ležák s vyšší plností a barvou Zubr Grand, který tak zároveň obhájil své loňské prvenství. Druhé místo obsadilo „ryzí pivo z hor“ neboli Holba Šerák a na třetím místě se umístil Velkopopovický Kozel 11, světlý ležák s plnější chutí tří druhů sladů a jemnou hořkostí chmele.

VÝSLEDKY OSTATNÍCH KATEGORIÍ

V kategorii světlé výčepní pivo uspělo pivo Litovel Moravan, Bernard kvasnicové pivo a Zubr Classic. Nejlepšími letošními tmavými pivy porota určila Černovar Černé z Tradičního pivovaru Rakovník. Druhé místo obsadil Litovel Premium Dark, na třetím místě se umístila dvě piva: havlíčkobrodský Rebel černý a Lobkowicz Premium černý. Mezi nealkoholickými pivy bodoval Zlatopramen NA, Bakalář za studena chmelený a Lobkowicz Premium Nealkoholický. ■

Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven

CATEGORY MANAGEMENT PRO TRADIČNÍ OBCHODNÍKY

Category management bývá vnímán jako obor vhodný jen pro velké řetězce. Ale i tradiční obchodník může lépe uspořádat svoji prodejnu a zboží v ní – a nemusí to být nijak finančně náročné. Často jde jen o přerovnění zboží v regálech. Což je sice práce navíc, ale výsledky bývají často překvapující. Není výjimkou nárůst tržeb i o 30 %.

Pro vylepšení prodeje tímto způsobem je důležité vědět, jak se zákazníci v prodejně rozhodují. Naštěstí se většina lidí chová stejně, podle obecně daných vzorců. A protože řada výzkumů zjistila a ukázala, jak to funguje, není problém se podle toho zařídit a nabídnout své zboží v prodejně tak, aby bylo pro zákazníky atraktivní a podnítilo je to k nákupům.

ZÁKAZNÍCI NEMAJÍ RÁDI PRAZDNÉ REGÁLY...

Prázdný koš na pečivo, kde se mezi drobky krčí poslední tři rohlíky. Mezera po zboží v regálu, protože teď ho nemáme čas doplnit. Vysoká police a na jejím dně dva poslední školní sešity, tak centimetr na výšku. To jsou obrázky, se kterými se můžeme běžně setkat. Jak na ně reagují nakupující? Pomyslí si něco o snědeném krámu. A jejich „hodnocení“ prodejny se hned sníží. Rohlíky si nevezmou, protože už jsou zřejmě ohmatané. Když schází zboží, obchodník na tom asi není nejlépe, a kdo ví, jestli už není všechno prošlo. Raději půjdu do supermarketu...

Zákeřnost takového přemýšlení je v tom, že ho nevidíme a neslyšíme. Dokonce ani nakupující si většinou neuvědomuje, co se mu honí hlavou. Ale výsledkem je špatný dojem a ten ho vyžene z prodejny. Usilujte tedy o to, aby nikde nebyly mezery. Když dojdou rohlíky nebo cokoliv jiného, dejte

na jejich místo jiné zboží. Hned, zákazníci nevědí, že za hodinu vám přivezou další – vidí prázdné místo.

...ALE ANI PŘÍLIŠ VELKÝ VÝBĚR

Je to možná překvapující, ale velký výběr zboží snižuje prodej. V řetězci Tesco například snížili počet značek čaje o 30 % a jejich prodej se vzápětí zvýšil. Při jednom testování bylo 24 druhů marmelád zredukováno na 6 a zákazníci začali okamžitě kupovat osmkrát více. Proč to takto funguje? Při příliš velké nabídce má nakupující obavy, že si nevybere správně, a proto raději nekoupí nic. Lidé se dnes neradi rozhodují a jsou šťastní, když je „odpovědnosti“ za správné rozhodnutí zbavíme.

Projděte si proto prodejnu a podívejte se na své zboží tímto pohledem. Než mít pět značek jogurtů, je lepší nechat dvě a uvolněné místo naplnit jinými mléčnými výrobky, které zatím v nabídce nebyly. Některým zákazníkům se to možná nebude líbit, ne však kvůli zúžení výběru, ale protože si na určitou značku zvykli. Pokud jsou jinak spokojeni, jednoduše si vyberou se zbývajících.

JAK VNÍMÁME CENY

Nejeden obchodník věří, že zákazník reaguje pouze na cedulku s vyznačením akční ceny. Tato představa dovedla například řetězce k situaci, kdy je polovina nákupů v akci a prodejny prodělávají. Přitom je známo, že lidé vnímají ceny trochu jinak. Při nákupu je totiž důležité srovnávání. Jestliže nabídnete nakupujícímu drahé zboží a levnější zboží (ne však úplně laciné), sáhne samozřejmě většinou po tom levnějším, ale mnohem ochotněji, než kdybyste měli v nabídce jen to. Ve srovnání s drahým pro-

duktem mu cena toho levnějšího připadá pocitově nižší, než ve skutečnosti je.

Když zákazníkovi nabídnete tři cenové úrovně zboží, sáhne po prostředním. Drahé mu připadá jako příliš velký výdaj, u levného může mít pochybnosti o kvalitě. Přesně podle rčení o zlaté střední cestě. V regálech je pak potřeba zboží v různých cenových úrovních vystavit vertikálně, ne vedle sebe, jak se to často dělá. A to sestupně, nejdražší nahoru. Proč? Jsme zvyklí při nákupu pohybovat zrakem shora dolů, takže zákazník nejdříve vidí dražší zboží, jehož vyšší cena pocitově sníží vnímání ceny produktů pod ním. Proti tomu drahému mu to připadá jako výhodná koupě.

PRODEJNA NENÍ NAFUKOVACÍ

Tradiční obchodníci obvykle bojují s místem. Proto příliš neposlouchají rady, že by měli doplnit sortiment o produkty, které se aktuálně dobře prodávají. Kam by je dali? Na druhé straně jim místo zabírá zboží, které nijak na odbyt nejde, ale mají zkrátka pocit, že by ho měli mít. Když jsem doporučil majiteli prodejny, která neměla parkoviště (zato nedaleký supermarket ano), aby vyřadil velká balení nápojů a pěti-kilové prací prášky, bránil se tomu, protože to přece do prodejny patří. Přestože se takové zboží prodávalo málo, ale zabíralo velkou plochu.

Posuďte tedy, co jde na odbyt a co se prodá jednou za měsíc. Většina obchodníků má už dnes pokladny, které dokážou vytvořit přehledy, a čísla pak hovoří jasnou řečí. Nechávat v prodejně překážející a nevýdělečné zboží jen kvůli pocitům, to si dnes obchodník skutečně nemůže dovolit. Vždyť uvolněné místo může zaplnit jinými

produkty v TOP kategorii nejprodávanějších kategorií. Zákazníci to jistě také ocení.

Vedle informací o zboží, které jde na odbyt, je také důležité se zamyslet, co zákazníci chtějí nebo co by mohli potřebovat. Ve zmíněné prodejně se místo o velké prací prášky zajímali hlavně o svačiny, ale pult s lahůdkami měl jen asi metr na šířku a krčil se v koutě.

SOUVISLOSTI PODPOŘÍ PRODEJ

„Ach ta moje paměť,“ řekne si zákazník, když zjistí, že si u vás zapomněl něco koupit. A možná si pro to dojde ke konkurenci. Ze všech stran na nás útočí spousta informací a kapacita naší krátkodobé paměti je velmi malá. V průměru se do ní vejde asi 7 myšlenek. Takže se nemůžeme divit, že nějaká nákupní položka nám z ní vypadne. Nebo že si ji neuvědomíme, i když si všechno zapíšeme na papírek dřív, než se vydáme nakupovat.

Kdo nakupujícím připomíná, co všechno je potřeba koupit, ten má větší tržby a spokojenější zákazníky. Slouží k tomu tak jednoduchý nástroj, jakým je druhotné vystavení. Asi nejdál ho zatím dotáhli v prodejnách IKEA. Stejný ručník tam najedete nejen v regále, ale také v ukázkových koupelnách a kuchyních, na postelích a všude tam, kde jsou nějaké souvislosti. Ale stejně tak se může prodávčka v uzeninách zeptat nakupujících, jestli potřebují k párkům hořčici.

Druhotné vystavení tedy zákazníkům napovídá, co všechno by mohli potřebovat. Znamená to uspořádat zboží trochu jinak, než jsme zvyklí. Kečup mít nejen spolu s hořčicemi a omáčkami, ale také mezi těstovinami. Vedle jahod vystavit šlehačku. Dnes jsou v nabídce i vitríny, kam nahoru nasypete rohlíky a pod nimi je chlazené oddělení pro

saláty. Funguje to? Samozřejmě, protože souvislost je zákazníkovi zřejmá.

V jedné prodejně jsme například našli začátkem léta grilovací uhlí zastrčené vzadu, kam podle slov majitelky lidi moc nechodí a kam se tedy „odkládalo“ objemnější zboží. Doporučili jsme obchodnici, aby ho umístila doprostřed grilovacích omáček a přidala k tomu ještě grilovací koření, které bylo zase s dalším kořením na jiném místě prodejny. Taková nápoděva okamžitě zvýší prodej, protože zákazníci si berou všechno dohromady. A tak to bylo i v tomto případě.

INSPIRUJTE ZÁKAZNÍKY

Když jsem se na jednom z kongresů Samoška zeptal, kdo slyšel o možnosti používat recepty jako nástroj prodeje, zvedlo se docela dost rukou. Ale na otázku, kdo je tedy zákazníkům skutečně dává, se nepřihlásil nikdo. A to je škoda, protože recepty jsou velmi užitečné pro zvyšování prodeje. Důvod je jednoduchý. Podle výzkumů vzniká až 87 % nákupních rozhodnutí v prodejně. Většina nakupujících přichází bez jasné představy, co by chtěli koupit. Orientují se až na místě. Jejich otázka tedy zní: „Co všechno potřebuji nakoupit na večeři?“, ale „Co mám vařit?“. Řetězce už to vědí, proto vydávají zákaznické časopisy s recepty. Ale můžete to udělat i jednodušeji a hlavně levněji. Vytiskněte návod na přípravu jídla na počítačové tiskárně a dejte do stojánku. Aktivnější obchodníci pak kolem receptů seskupí všechno potřebné a umístí to třeba do čela regálu.

Tak jako když majitel prodejny potřeboval prodat čerstvé jahody, o které nebyl velký zájem. Umístil vedle nich recept na ovocný pohár s jahodami a šlehačkou a přidal k nim smetanu. Do večera byly vyprodané.

NENUŮTE ZÁKAZNÍKY

Podle jednoho výzkumu se nadpoloviční většina zákazníků při nakupování nudí. Proto roste obrat internetových prodejen, které sice také nejsou nijak zábavné, ale nákup zvládneme z obýváku. Je tedy v zájmu tradičních obchodníků, aby se v jejich prodejně nakupující nenudili. To neznamená, že si najmete Leoše Mareše a uděláte pro ně show s tombolou. Jde o to, aby prodejna byla pestrá. Můžeme se poučit v supermarketech. Tam donekonečna stály regály ve vyrovnaných řadách a v nich do jedné plochy zarovnané zboží. Vypadá to sice pěkně, ale neprodává. Proto teď některé řetězce (například Penny Market) vytvářejí uličky a zboží není tak zarovnané.

Neznamená to nutně, že musíte přestavět prodejnu. Pestrosti a zajímavosti napomohou už zmíněné nástroje: větší množství zboží (přitom s menším výběrem), druhotné vystavení, recepty a další inspirace. Důležitá je také komunikace se zákazníky, od informací na prodejně až po dialog s prodáváči, zvlášť u pultového prodeje. A podpoří to i více sezónních akcí, nejen vánočních a velikonočních.

Posilovat pestrost, přívětivost a zábavnost prodejny je důležité především proto, že tradiční obchodník nikdy nemůže být levnější než diskont a mít více zboží než hypermarket. Musí jim tedy konkurovat jinak, a to právě tím, co velká konkurence moc neumí. Blízkostí k zákazníkovi a vyhovění jeho lidským potřebám.

Zdroj: Ing. Miloš Toman (spolupracovník redakce)



**POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
ZAKÁZALA STŘEDOAMERICKÝ MED
OZNAČENÝ KLAMAVÝMI ÚDAJI
O PŮVODU Z EU, ČR A ŠPANĚLSKA**

SZPI nařídila kontrolované osobě NATU s.r.o., aby neprodleně stáhla z nabídky nevyhovující med „Květový pomerančový med“ v balení 250 g, s označením data minimální trvanlivosti do: 12/2019, výrobce: Včelařství Thomayer, Josef Thomayer, Chodov 24, Trhanov.

Výrobce na obal potraviny uvedl „země původu: EU“. Laboratorní analýza ale prokázala, že se jedná o potravinu jiného geografického původu, konkrétně pylová analýza prokázala původ medu v regionu „Střední Amerika“.

Dalšího porušení právních předpisů se dopustil prodejce tím, že na svém e-shopu nabízel předmětnou šarži medu s informací: „... jednodruhový květový med z nektaru z květů pomerančovníků ze Španělska s obsahem vitamínů...“ a dále zde uvedl další údaj o původu „Země původu: Česká republika“. Uvedení klamavých informací o zemi původu je porušením platných právních předpisů a SZPI zahájí s kontrolovanou osobou správní řízení o uložení pokuty. Inspektoři SZPI dále nařídili prodejci, aby závadnou šarži neprodleně stáhnul z tržní sítě a adekvátně upravil informaci na svém e-shopu.

SZPI informaci vložila do evropského systému pro boj s falšovanými potravinami AACs.

**SZPI ZJISTILA KAPUSTU
S NADLIMITNÍM OBSAHEM PESTICIDU
CHLORPYRIFOS**

V rámci cílených kontrol cizorodých látek v sortimentu čerstvého ovoce a zeleniny zjistila kontrola SZPI nevyhovující šarži potraviny „Kapusta volná“ v provozovně společnosti Tesco Stores ČR a.s., Ústecká 1905/8, Děčín. Jednalo se o čerstvou kapustu ve volném prodeji z přepravky, šarže: 4952000, země původu: Polsko, u které laboratorní rozbor SZPI potvrdil kontami-

nací pesticidem chlorpyrifos v množství 0,16 miligramů na kilogram (mg/kg). Příslušný právní předpis stanovuje maximální povolený limit pro přítomnost chlorpyrifosu na 0,01 mg/kg. Chlorpyrifos je insekticid, který se používá jako ochrana rostlin proti hmyzím škůdcům.

Z uvedených skutečností vyplývá, že provozovatel porušil Nařízení (ES) č. 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech, a SZPI zahájí správní řízení o uložení pokuty.

Inspekce současně došetřuje případ v rámci dodavatelského řetězce. O podobném případě SZPI informovala v tiskové zprávě dne 26. 10. 2018.

**LABORATOŘ SZPI V PRAZE ZÍSKALA
AKREDITACI DLE NORMY ISO
17025:2018 MEZI PRVNÍMI V ČR
A ROZŠÍŘILA ZKUŠEBNÍ METODY**

Laboratoř SZPI v Praze úspěšně absolvovala reakreditační audit vedený Českým institutem pro akreditaci (ČIA) a stala se tak po laboratoři SZPI v Brně dalším držitelem osvědčení ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. Obě laboratoře získaly certifikát jako jedny z prvních v ČR.

Osvědčení o akreditaci je základním předpokladem pro to, aby bylo možné laboratorní testy v předmětné laboratoři považovat za oficiální výsledek úřední kontroly s garancí správnosti analytických postupů a dodržení standardů dle požadavků normy – dokument specifikuje obecné požadavky na kompetenci, nestrannost a konzistentní činnost laboratoří.

Oproti původní verzi normy z roku 2005 zavádí ISO 17025:2018 požadavky na komplexnější řízení rizik, zpřesňuje postupy vzorkování a návaznosti jednotlivých procesů, racionalizuje práci s dokumenty a organizační odpovědnost atd. V rámci tříletého přechodného období budou muset certifikát získat všechny akreditované laboratoře.

V rámci reakreditačního auditu laboratoř prošla nejen posouzením systému

managementu modifikovaného na nové požadavky, ale zároveň rozšířila i rozsah zkušebních metod. Zejména jde o metody prokázání přítomnosti hořčice a falšování tvrdé pšenice (semoliny), dále o standardizované metody na určení hodnoty tzv. celkového cukru v lihovinách a detekci stafylokokových enterotoxinů v potravinách. Laboratoř rovněž rozšířila spektrum sledovaných pesticidů a opiových alkaloidů v rámci stávajících metod.

Laboratoř SZPI v Praze se dlouhodobě zaměřuje na zjišťování přítomnosti pesticidů, mykotoxinů a jiných rostlinných toxinů v potravinách, nepovolených léčiv v doplňcích stravy, potravinových alergenů a živin včetně vitamínů. Zabývá se také průkazem falšování ovocných a zeleninových výrobků, tuků a olejů, kávy, kakaa a dalších potravinářských výrobků.

O reakreditačním auditu laboratoře SZPI v Brně informovala Potravinářská inspekce v TZ dne 27. 9. 2018.

**22 TUN MÁKU SE ŠESTINÁSObNĚ
PŘEKROČENÝM LIMITEM PRO PESTICID
CARBOXIN**

SZPI zjistila nadlimitní přítomnost pesticidu carboxin v potravíně „Mák modrý – BLUE POPPY SEEDS, 4,45 kg/balení, země původu: Turecko“. Vzorek potraviny inspektoři odebrali ve skladu společnosti QUWAT GROUP s.r.o., Řířpovská 1044, 67401 Třebíč.

U předmětné šarže máku laboratorní analýza prokázala téměř šestinásobně vyšší koncentraci pesticidu carboxin oproti limitu stanovenému právními předpisy: laboratoř naměřila hodnotu 0,290 mg/kg, zákonem povolené množství je 0,05 mg/kg.

Dovozcem nevyhovujícího máku v celkovém množství 22 tun byla společnost QUWAT GROUP s.r.o., Kotkova 24/517, 61800 Brno a jako výrobce byla v průvodní dokumentaci uvedena společnost YUMURTACILAR ZAHIRE TARIM ÜRÜNLERI SAN.TIC LTD. STI., Turecko.

Inspekce uložila kontrolované osobě okamžitý zákaz uvádění potraviny na trh, aby tak zamezila průchodu předmětné nevyhovující potraviny na český trh a případnému ohrožení spotřebitele.

S kontrolovanou osobou bude zahájeno správní řízení o uložení pokuty.

**NADLIMITNÍ OBSAH PESTICIDU
FLONICAMID V PEKINGSKÉM ZELÍ**

V rámci cílených kontrol cizorodých látek v sortimentu čerstvého ovoce a zeleniny zjistila kontrola SZPI nevyhovující šarži pekingského zelí v prodejně společnosti Kaufland Česká republika v.o.s., Bohosudovská 1882, 415 01 Teplice.

Jednalo se o čerstvé pekingské zelí, balené v PE fólii, šarže: LOT L3604, země původu: Polsko, u kterého laboratorní rozbor SZPI potvrdil kontaminaci pesticidem flonicamid v množství 0,1 mg/kg. Příslušný právní předpis přitom stanovuje maximální povolený limit pro přítomnost flonicamidu na 0,03 mg/kg. Flonicamid je insekticid, který se používá jako ochrana rostlin proti hmyzím škůdcům.

Z uvedených skutečností vyplývá, že provozovatel porušil Nařízení (ES) č. 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech a SZPI zahájí správní řízení o uložení pokuty. Inspekce současně došetřuje případ v rámci dodavatelského řetězce.

**VAROVÁNÍ SPOTŘEBITELŮM:
ZAKÁZANÝ PESTICID CARBOFURAN
VE DVOU TUNÁCH GOJI Z ČÍNY**

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) upozorňuje spotřebitele na výskyt nevyhovující potraviny goji – kustovnice čínská s prokázanou přítomností pesticidu carbofuran na trhu:

POEX Fruit Exclusive – Goji – sušené ovoce kustovnice čínská, 100 g, výrobce: POEX Velké Meziříčí, a.s., výrobní šarže: L816600731, DMT: 15.6.2019, L816300731, DMT: 12.6.2019, L822200731, DMT: 10.8.2019.

Předmětné nevyhovující šarže byly dle informací od výrobce distribuovány v síti společnosti Kaufland Česká republika v.o.s.

Směs ovoce s křupinkami, 400 g (goji ve směsi 22 %), výrobní šarže:

L822800731, DMT: 16.5.2019. Předmětná nevyhovující šarže byla dle informací od výrobce distribuována společností ČESKÉ CUKROVINKY s.r.o.

Směs cornflakes MIX s ovocem, (goji ve směsi 15 %), výrobní šarže:

L817700731, DMT: 26.3.2019. Předmětná nevyhovující šarže byla dle informací od výrobce distribuována společností ČESKÉ CUKROVINKY s.r.o.

Uvedené potraviny byly vyrobeny ze zásilky 2 tun nevyhovující suroviny goji společností POEX Velké Meziříčí a.s., jejím dodavatelem je společnost Wolfberry s.r.o. z Brna.

SZPI obdržela informaci o výskytu nevyhovující šarže goji prostřednictvím notifikace v evropském systému rychlého varování RASFF. Dle notifikace byla v uvedené šarži goji potvrzena přítomnost pesticidu carbofuran v množství 0,045 mg/kg. Carbofuran byl používán jako silný insekticid a pro své nežádoucí účinky jej EU od roku 2008 zakázala. Dále dle notifikace šarže obsahuje též insekticid amitraz v množství 0,88 mg/kg, maximální povolené množství je 0,25 mg/kg.

Vzhledem k uvedeným skutečnostem inspektoři SZPI nařídili výrobci neprodleně stáhnout nevyhovující šarže z tržní sítě od všech svých odběratelů. S dotčenými provozovateli zahájí SZPI správní řízení o uložení pokuty.

Potravinářská inspekce doporučuje všem spotřebitelům, aby předmětné potraviny nekonzumovali.

**UZAVŘENÍ PRODEJNY A ZÁKAZ
UŽÍVÁNÍ AUTOMOBILU K PŘEPRAVĚ
POTRAVIN V AREÁLU SAPA**

SZPI uskutečnila ve spolupráci s Policií ČR, Celní správou a Státní veterinární správou

kontrolní akci v areálu pražské tržnice SAPA. Inspektoři SZPI se při kontrole mimo jiné zaměřili na dodržování hygienických předpisů při prodeji, skladování a přepravě potravin.

Vzhledem k neakceptovatelné hygienické situaci byli inspektoři SZPI nuceni na místě uzavřít prodejnu kontrolované osoby Son Tung Pham. Kontrola zjistila na prodejní ploše i v zázemí výskyt exkrementů hlodavců. Inspektoři zde dále zakázali uvádět do oběhu 61 kg potravin bez jakýchkoli dokladů o původu. Povinnost disponovat dokumentací umožňující sledovat potraviny v rámci distribučního řetězce patří k elementárním požadavkům potravinového práva.

Inspektoři SZPI dále uložili zákaz užívání automobilu k přepravě potravin kontrolované osoby Trán Ngoc Thach. Kontrola v dopravním prostředku zjistila exkrementy hlodavců, dlouhodobě zanedbaný úklid, potraviny neoznačené v českém jazyce a absenci dokladů o původu zboží u části potravin.

V dalším dopravním prostředku inspektoři zjistili přepravu potravin – mj. mražených výrobků – v neodpovídajících teplotních podmínkách. Rozmrazením mražených potravin může dojít k bakteriální kontaminaci.

V dalším automobilu Inspekce zjistila potraviny přepravované zároveň s dalšími předměty, přičemž hrozila kontaminace převážených potravin. Inspektoři v dalším automobilu zakázali nevyhovující balenou zeleninu, byly to tofu pro nedostatky v hygieně a značení.

Celkem inspektoři identifikovali nedostatky v pěti dopravních prostředcích a jedné provozovně. Na nevyhovující potraviny uložili zákaz uvádění do oběhu a s kontrolovanými osobami zahájí správní řízení o uložení pokuty.

Zdroj: SZPI (upraveno)

MIMOSOUDNÍ ŘEŠENÍ SPOTŘEBITELSKÝCH SPORŮ (ADR)

INFORMAČNÍ POVINNOST PRODÁVÁJÍCÍHO

OBCENÁ INFORMAČNÍ POVINNOST

Dle § 14 odst. (1) zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele (dále jen „ZOS“), „prodávající informuje spotřebitele jasným, srozumitelným a snadno dostupným způsobem o subjektu mimosoudního řešení spotřebitelských sporů, který je pro daný typ nabízeného, prodáváného, poskytovaného nebo zprostředkovaného výrobku nebo služby věcně příslušný. Informace musí zahrnovat též internetovou adresu tohoto subjektu. Jestliže prodávající provozuje internetové stránky, uvede tyto informace i na těchto internetových stránkách. Pokud smlouva uzavřená mezi prodávajícím a spotřebitelem odkazuje na obchodní podmínky, uvede informace podle věty první a druhé rovněž v těchto obchodních podmínkách“.

Prodávající, za předpokladu, že naplní dílci zákona, může způsob poskytování informací přizpůsobit charakteristikám svého podnikání. Jednou z forem, jak tuto zákonnou informační povinnost naplnit, mohou být i tzv. reklamční řády vydávané podnikatelem. S výjimkou oblasti telekomunikací, služeb finančního trhu a energetiky (podrobné vymezení v § 20e ZOS) je subjektem mimosoudního řešení sporů Česká obchodní inspekce.

PRODÁVÁJÍCÍ MŮŽE POUŽÍT NAPŘÍKLAD TUTO NEBO PODOBNOU FORMULACI:

„V případě, že dojde mezi námi a spotřebitelem ke vzniku spotřebitelského sporu z kupní smlouvy nebo ze smlouvy o poskytování služeb, který se nepodaří vyřešit vzájemnou dohodou, může spotřebitel podat návrh na mimosoudní řešení takového sporu určenému subjektu mimosoudního řešení spotřebitelských sporů, kterým je

Česká obchodní inspekce
Ústřední inspektorát – oddělení ADR
Štěpánská 15, 120 00 Praha 2
adr@coi.cz, adr.coi.cz

Pokud prodávající provozuje internetové stránky, je třeba informaci o subjektu mimosoudního řešení sporů zveřejnit také na těchto stránkách. Stejně tak, využívá-li prodávající standardizované obchodní podmínky, je povinen informaci o mimosoudním řešení spotřebitelských sporů uvést také zde.

INFORMAČNÍ POVINNOST PŘI VZNIKU SPORU

Podle § 14 odst. (2) ZOS „v případě sporu mezi spotřebitelem a prodávajícím, který se nepodařilo mezi stranami

urovnat přímo, poskytne prodávající spotřebiteli informace uvedené v odstavci 1 v listinné podobě nebo na jiném trvalém nosiči dat.“

Trvalým nosičem dat je jakýkoli nástroj, který umožňuje spotřebiteli nebo obchodníkovi ukládat informace určené jemu osobně, a to způsobem vhodným pro jejich budoucí použití, po dobu přiměřenou jejich účelu, a který umožňuje reprodukcí uložených informací v nezměněném stavu. V praxi se bude jednat především o elektronickou poštu.

ZVLÁŠTNÍ POVINNOSTI INTERNETOVÝCH OBCHODŮ

Další specifické povinnosti ukládá internetovým obchodníkům Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 524/2013 o řešení spotřebitelských sporů on-line.

Podle článku 14 odst. 1 tohoto nařízení „obchodníci usazení v Unii, kteří uzavírají kupní smlouvy či smlouvy o poskytování služeb on-line, a internetová tržiště usazená v Unii uvedou na svých internetových stránkách elektronický odkaz na platformu pro řešení sporů on-line. Tento odkaz musí být pro spotřebitele snadno dostupný. Obchodníci usazení v Unii, kteří uzavírají kupní smlouvy nebo smlouvy o poskytování služeb on-line, uvedou rovněž svoji e-mailovou adresu.“

Platforma pro řešení sporů online bude Evropskou komisí spuštěna k 15. únoru 2016 na internetové adrese <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>

Dále, podle článku 14 odst. 2 nařízení „obchodníci usazení v Unii, kteří uzavírají kupní smlouvy či smlouvy o poskytování služeb on-line, kteří se zavázali nebo jsou při řešení sporů se spotřebiteli povinni využívat jednoho nebo více subjektů alternativního řešení sporů, informují spotřebitele o existenci platformy pro řešení sporů on-line a možnosti jejího využití při řešení jejich sporů. Uvedou elektronický odkaz na platformu pro řešení sporů on-line na svých internetových stránkách a, pokud je nabídka učiněna e-mailem, v uvedeném e-mailu. Tyto informace se případně uvedou také ve všeobecných obchodních podmínkách týkajících se kupních smluv nebo smluv o poskytování služeb uzavíraných on-line.“

Vzhledem k tomu, že užívání systému mimosoudního řešení spotřebitelských sporů je povinné pro všechny prodávající, kteří svou podnikatelskou činnost vykonávají na území České republiky, bude se tato povinnost týkat prakticky všech českých internetových obchodů.

Opět platí, že prodávající, za předpokladu, že naplní dílci nařízení EU, může způsob poskytování informací přizpůsobit charakteristikám svého podnikání. Využit může

např. tuto nebo podobnou informaci umístěnou na své internetové stránce a v obchodních podmínkách:

„V případě, že dojde mezi námi a spotřebitelem ke vzniku spotřebitelského sporu z kupní smlouvy nebo ze smlouvy o poskytování služeb, který se nepodaří vyřešit vzájemnou dohodou, může spotřebitel podat návrh na mimosoudní řešení takového sporu určenému subjektu mimosoudního řešení spotřebitelských sporů, kterým je

Česká obchodní inspekce
Ústřední inspektorát – oddělení ADR
Štěpánská 15, 120 00 Praha 2
adr@coi.cz, adr.coi.cz

Spotřebitel může využít rovněž platformu pro řešení sporů online, která je zřízena Evropskou komisí na adrese <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>“

Zvláštní pozornost by této povinnosti měly věnovat internetové obchody, které svou podnikatelskou činnost vykonávají také v jiných členských státech Evropské unie, neboť mohou být vázáni právními předpisy o mimosoudním řešení sporů těchto států. Tomu by měla být přizpůsobena také informace zveřejněná na jejich internetových stránkách.

KOMPETENCE ČESKÉ OBCHODNÍ INSPEKCE

Vedle své role subjektu mimosoudního řešení spotřebitelských sporů Česká obchodní inspekce vykonává v této oblasti také dozor nad dodržováním některých povinností prodávajícími.

Jak bylo uvedeno výše, prodávající, za předpokladu, že naplní dílci příslušného právního předpisu, může způsob poskytování informací přizpůsobit charakteristikám svého podnikání. Zda prodávající těmto požadavkům dostál, bude inspektory České obchodní inspekce posuzováno vždy jednotlivě s přihlédnutím k charakteristikám konkrétního případu.

Vedle informační povinnosti podle § 14 ZOS má prodávající také povinnost úzce spolupracovat a poskytnout České obchodní inspekci nebo pověřenému subjektu součinnost potřebnou k efektivnímu průběhu mimosoudního řešení spotřebitelského sporu, mimo jiné vyjádřit se do 15 pracovních dnů k návrhu na mimosoudní řešení spotřebitelského sporu, o kterém byl Českou obchodní inspekci vyrozuměn.

Porušení těchto povinností podnikatele může být klasifikováno jako správní delikt, za který může být Českou obchodní inspekci uložena pokuta do výše 1 000 000 Kč. ■

Zdroj: Česká obchodní inspekce

PROSINEC

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
10. 12. 2018	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	10/18
17. 12. 2018	daň silniční	záloha na daň, popř. záloha ve výši nejméně 70 % roční daňové povinnosti, pokud je poplatníkem daně provozovatel vozidla se sníženou sazbou daně podle § 6 odst. 10 zákona o dani silniční	10+11/18
17. 12. 2018	daň z příjmů	čtvrtletní nebo pololetní záloha na daň	4Q/18 nebo 2P/18
20. 12. 2018	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	11/18
27. 12. 2018	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	11/18
27. 12. 2018	DPH	souhrnné hlášení	11/18
27. 12. 2018	DPH	kontrolní hlášení	11/18
27. 12. 2018	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	11/18
27. 12. 2018	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	10/18
27. 12. 2018	spotřební daň	daňové přiznání	11/18
27. 12. 2018	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	11/18
31. 12. 2018	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	11/18

LEDEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
02. 01. 2019	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	11/18
09. 01. 2019	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	11/18
20. 01. 2019	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k MOSS	—
22. 01. 2019	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	12/18
24. 01. 2019	spotřební daň	splatnost daně za listopad 2018 (pouze spotřební daň z lihu)	11/18
25. 01. 2019	daň z hazardních her	daňové přiznání a splatnost daně	4Q/18
25. 01. 2019	DPH	daňové přiznání a daň	4Q/18 +12/18
25. 01. 2019	DPH	souhrnné hlášení	4Q/18 +12/18
25. 01. 2019	DPH	kontrolní hlášení	4Q/18 +12/18
25. 01. 2019	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	12/18
25. 01. 2019	spotřební daň	daňové přiznání	12/18
25. 01. 2019	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	12/18
31. 01. 2019	biopaliva	hlášení dle § 19 odst. 8 zákona č. 201/2012 Sb.	—
31. 01. 2019	daň silniční	daňové přiznání a daň	2018
31. 01. 2019	daň z nemovitých věcí	daňové přiznání (úplné) nebo dílčí daňové přiznání	2019
31. 01. 2019	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	12/18

ÚNOR

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
09. 02. 2019	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	12/18
15. 02. 2019	daň z příjmů	podpis prohlášení poplatníka daně z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti na zdaňovací období 2019 a podpis k provedení ročního zúčtování záloh na daň a daňové zvýhodnění za zdaňovací období 2018	2018
15. 02. 2019	daň z příjmů	podání žádosti o provedení ročního zúčtování správci daně	2018
20. 02. 2019	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	12/18
26. 02. 2019	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	01/19
26. 02. 2019	DPH	souhrnné hlášení	01/19
26. 02. 2019	DPH	kontrolní hlášení	01/19
26. 02. 2019	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	01/19
26. 02. 2019	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	12/18
26. 02. 2019	spotřební daň	daňové přiznání	01/19
26. 02. 2019	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů, ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	01/19
28. 02. 2019	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	01/19

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



O BYLINNÝCH A OVOCNÝCH ČAJÍCH

Je tomu právě rok, co jsme pro Vás připravili rozsáhlý článek o černých a zelených čajích. Je tady chladné období a ke slovu opět intenzivněji přicházejí teplé nápoje a mezi nimi ovocné a bylinné čaje, kterým se chceme věnovat tentokrát. V některých zemích se slovo čaj používá výhradně pro nápoj připravovaný louhováním lístků rostliny čajovníku v horké vodě. V češtině týž výraz poslouží pro různé teplé nápoje. Podle složení směsi rozeznáváme čaje pravé, ovocné a bylinné. Čaj je v přibližně 93 % českých domácností jako doma a jeho spotřeba činí průměrně 500 šálků ročně.

OVOCNÉ A BYLINNÉ ČAJE

Od 90. let se u nás těší oblibě ovocné čaje, a to zejména pro mnoho možných kombinací chutí a vůní. V západní Evropě se ale objevily už v 50. letech a jejich vzestup nastal v letech sedmdesátých. V ČR z průměrné spotřeby 500 šálků ročně připadá asi jedna třetina právě na ně. Nejvíce si na nich pochutnávají děti a ženy. Pomyslné první příčky žebříčku nejoblíbenějších příchutí obsazují již po několik let citron a lesní plody. V ovocných čajích naleznete alespoň 50 % sušeného ovoce, jejich součástí jsou často byliny.

Bylinné čaje jsou charakteristické minimálně padesátiprocentním obsahem bylin, doplněny mohou být pravým čajem nebo ovocem.

CO OBSAHUJÍ OVOCNÉ ČAJE?

Základem pro výrobu ovocných čajů v Evropě jsou plody šípku, jablka nebo slupky z jablek, citronová a pomerančová

kůra a květ ibišku súdánského. Cenné látky obsahují rovněž plody aronie – černého jeřábu, plody rybízu, maliníku, borůvek, černého bezu či rakytníku. Sušené ovoce je zdrojem řady vitaminů skupiny B, provitaminu A a vitaminu C, který má ochranný vliv na organismus, působí antioxidačně a využívá se k prevenci infekčních onemocnění. Velmi významnými složkami jsou polyfenolické látky, zejména antokyanová barviva obsažená v tmavém ovoci, jako jsou aronie, borůvky, ostružiny, plody černého bezu a také acai. Tyto látky mají silné antioxidační účinky a působí ochranně na lidský organismus.

Složky se do směsí přidávají buď ve formě mletých plodů, nebo jako práškové extrakty rozpustné ve vodě. Další možností jsou sušené šťávy z ovoce, například z pomerančů, citronů, malin a jahod, které se rovněž rozpouštějí po přelítí horkou vodou. Jsou přírodní, s přirozenou chutí a vůní. Trendem v používání ovocných složek do čajů se staly extrakty z netradičních ovocných druhů, jako jsou plody nopálu, mangostanu či guarany. Zajímavými složkami jsou subtropická a tropická koření, třeba oddenek zázvorovníku či kůra skořicovníku.

BYLINKY A OVOCNÉ ČAJE

Součástí ovocných čajů mohou být rovněž bylinné druhy. Některé rostliny se v Evropě sbírají ve volné přírodě, například list a plod ostružiníku a maliníku, list kopřivy, květ a plod bezu, plody šípku či list jahodníku. Jiné složky se pouze pěstují. K nejvíce pěstovaným léčivým rostlinám v mírném pásmu patří máta peprná, meduňka

lékařská, heřmánek pravý, anýz vonný nebo fenykl obecný. Z ovocných druhů se začíná rozšiřovat pěstování rakytníku řešetlákového. Pěstují se i rybíz černý a červený, třešně, višně a černý jeřáb. Většina koření se pěstuje v tropickém a subtropickém pásmu.

ZELENINA JAKO SOUČÁST ČAJE?

Do ovocných čajů se překvapivě přidává také zelenina, například sušený kořen červené řepy, který nálev obarví a dodá mu jemně zakulacenou chuť a látky antioxidační povahy. Chutné jsou směsi s obsahem sušeného kořene mrkve, který je zdrojem karotenoidů – žlutooranžových barviv s blahodárným účinkem na zrak.

Ovocné čaje dávají možnost zakomponovat širokou škálu aromatických látek a spotřebiteli tak zprostředkovat variace vůní a chutí. Moderní aromata přírodního typu jsou často látky izolované přímo z rostlin a zapouzdřené do obalu. Tato aromata jsou chráněna do doby, než se nálevový sáček přelije vroucí vodou – teprve pak se rozvine vůně a celkový dojem. Někdy lze přidávat aromata v tekuté formě, která se aplikují na sypkou směs postřikem. Ve velkém bubnu (homo-genizátoru) se částice směsi obalí tekutým aromatem a vše se pečlivě promíchá.

JAK SE JEDNOTLIVÉ SUROVINY ZÍSKÁVÁJÍ A ZPRACOVÁVAJÍ?

Například plody rakytníku se obtížně sklízí. Ořezané větve z keřů se hluboce zmrazí a pak se plody oklepou. Ze směsi se odstraní listy, zbytky větviček a plody se přesítují. Nakonec se suší, lisují nebo mrazí. Plody rybízu se sklízí speciálním strojem, který třese

větviemi keřů a plody padají do nákladního prostoru jedoucího stroje. Třešně a višně se sklízí ručně nebo otřasačem, plody se zachycují do plachet pod stromy. Jablka a hrušky se trhají ručně. Kořenová zelenina se sklízí vyorávači, které jedou v pásech po poli a malým dopravníkem se kořeny mrkví nebo červené řepy skládají do vlečky traktoru, který jede vedle.

Velmi obtížná je sklizeň šípků a bezinek. Šípky se sbírají výhradně ručně, keře jsou plné trnů, často se musí používat kožené rukavice. Šípky využíváme v ovocných čajích ve velké míře, proto je výroba závislá na aktivitě sběračů a následně výkupu. Vykupují se sušené nebo čerstvé; má-li výrobce k dispozici roštové sušárny, může vykoupit šípky a podobné plody v čerstvém stavu a sám se postarat o kvalitní usušení. Roštové sušárny mají velkou sušicí plochu na rostech, kterou tvoří polypropylenová nebo kovová síť. Prostor pod rošty se vyhřívá elektřinou nebo plynem, cirkuluje v něm teplý vzduch a přehání se přes vrstvu sušených plodů.

SYPANÝ, NEBO PORCOVANÝ?

Čaje jsou v obchodech k dostání ve formě sypané, kdy obsahují fezané ovoce s částmi o velikosti kolem 5 mm, nebo porcované do nálevových sáčků. Ovoce má vysoký obsah vody, musí se pečlivě sušit a před balením se často směsi musí dosušovat, aby nedošlo k zalepení balicího stroje. Fermentace, známá u pravého čaje, se neprovádí. Porcované ovocné čaje se vyrábějí ve formě sáčků z filtračního papíru, které se opatří sponkou, nití a etiketou a zabalí se do papírového nebo plastového obalu se svařitelným okrajem. Moderním způsobem je sešítí filtračního papíru sáčku pouze nití bez kovové sponky.

JAK SPRÁVNĚ PŘIPRAVIT OVOCNÝ ČAJ?

Zpravidla jeden sáček nebo vrchovatou čajovou lžičku směsi na sítku přelijeme 250 ml vroucí vody. Doba vyluhování činí nanejvýš 5 až 8 minut. Chceme šálek s jemnými složkami aromatu ovoce i bylin a současně usilujeme zachovat cenné vitaminy a další látky. Pakliže ovocný čaj obsahuje ibiškový květ, nesmíme se divit slabšímu červenému zabarvení nálevu: v žádném případě to není technologická chyba. Ostatní ovoce nemá takovou barvicí schopnost, například plody černého jeřábu, borůvek nebo černého rybízu poskytují nálevu tmavě našedlou barvu, lehce do modra. Velmi pěkně do červená barví kořen červené řepy. Některé práškové extrakty mají rovněž načervenalou barvu (ostružiny a maliny). Plody šípku a jablka mají nálev velmi lehce nažloutlý.

PRO KOHO JSOU OVOCNÉ ČAJE VHODNÉ?

Ovocné čaje neobsahují pravý čaj, proto v nich není přítomen kofein. Mohou si je tedy bez obav dopřát i ti, kteří musí omezit kávu či pravý čaj. Ovocné čaje jsou ideálním nápojem pro celou rodinu včetně dětí a těhotných. Obecné pravidlo, že vše je dobré střídat, platí také u čajů.

SLADIT, NEBO NESLADIT?

Pokud jsme zvyklí nápoje sladit, doporučujeme použít spíše med. Ten je sice také zdrojem cukrů pro organismus a není tedy vhodný pro diabetiky, ale jde o lépe stravitelné sladidlo. Abychom nezneškodnili cenné složky medu, přidáváme jej do již chladnoucího čaje při teplotě do 45 °C, kdy už na šálku udržíme bez problémů ruku.

Výslednou chuť připraveného šálku čaje může ovlivnit řada faktorů, kromě složení také doba od zalití a způsob přípravy nálevu. Rovněž náš zdravotní stav může měnit vnímání chutí, například pokud trpíme nevolností v těhotenství nebo jsme konzumovali ostré jídlo či různá koření nebo jsme kuřáci.

JAKÝ ČAJ PRO ZIMNÍ OBDOBÍ?

Ideální jsou čaje s obsahem rakytníku řešetlákového nebo zázvoru. Rakytník řešetlákový je znám jako zdroj karotenů, vitaminů skupiny B a vitaminu C v plodech. Semena obsahují nutričně cenný olej. Čerstvá šťáva z plodů je kyselá, ale velmi osvěžující.

BYLINNÉ ČAJE

Voňavé bylinky provázejí člověka od nepaměti. Naši předkové znali jejich účinky a hojně je využívali. Šálek lahodné bylinkové čajové směsi se skvěle hodí třeba k rannímu povzbuzení.

S bylinnými čaji se lze setkat ve třech kategoriích výrobků. Zákon o potravinách definuje bylinný čaj jako potravinu – směs bylin nebo bylin s ovocem, kde bylinná složka tvoří alespoň 50 % hmotnosti. Dalším typem výrobku, do nějž bylinné čaje spadají, jsou doplňky stravy.

Ty jsou rovněž řazeny mezi potraviny, ale posuzuje a schvaluje je Ministerstvo zdravotnictví ČR z hlediska bezpečnosti pro zdraví člověka. Nemají léčebné účinky a na obalech nesmějí mít takováto zavádějící tvrzení. Poslední skupina čajových směsí je registrována v kategorii léčiva. Koupíte je pouze v lékárnách, mají charakter léku a podléhají jiným předpisům než potravinářské výrobky.

Z ČEHO SE BYLINNÉ ČAJE SKLÁDAJÍ?

Potravinářské bylinné směsi se vyrábějí pouze z druhů vyjmenovaných v příslušné

vyhlášce. Ta obsahuje seznamy rostlin i s povoleným množstvím ve směsi (například 5, 10, 30 %). Tyto čaje se mohou ovonět přírodně identickými nebo přírodními aromaty. Doplňky stravy se většinou nearomatizují, směsi se ponechávají v přirozeném složení a vztahují se na ně stejné předpisy jako na potraviny, tedy i seznamy povolených druhů. Směsi registrované jako léčiva se nearomatizují ani se k nim nepřidává ovocná složka, pokud nemá léčivou funkci.

KTERÉ ČÁSTI ROSTLIN SE VYUŽÍVAJÍ?

Z bylin se získávají části nejčastěji z chuťového hlediska nebo pro obsah zajímavých látek. Nejčastější jsou květy (heřmánek pravý, měsíček lékařský, levandule klasnatá, černý bez), plody (růže šípková, černý rybíz, černý bez, černý jeřáb, jablono domáci, borůvka černá, anýz vonný, fenykl obecný, pepřovník černý), kořeny (proskurník lékařský, lékořice lysá, čekanka obecná, oddenek (zázvorovník lékařský, kurkuma dlouhá), natě (meduňka lékařská, máta peprná, máta klasnatá, mateřídouška obecná), listy (maliník obecný, ostružiník křovitý, ostružiník sladký, jitrocel kopinatý), oplodí (pomerančovník, citroník), semena (kardamom vonný) a kůra (skořicovník cejlonský a čínský, krušina olšová, dub letní).

KDE SE BEROU SUROVINY NA BYLINNÉ ČAJE?

Léčivé rostliny se získávají ze tří základních zdrojů: z pěstování, ze sběru ve volné přírodě a z dovozu. Léčivé rostliny patří mezi minoritní plodiny, nejsou to regulované zemědělské komodity.

Pěstování je dnes bohužel omezeno pro nízké výkupní ceny léčivých rostlin. Na větších plochách se dosud v ČR pěstují kmín kořený, fenykl obecný, červená řepa, mrkev obecná, česnek kuchyňský, cibule kuchyňská, ostropestřec mariánský, máta peprná, meduňka lékařská, šalvěj lékařská a heřmánek pravý, a to jako doplňkové plodiny v zemědělských podnicích. Některé malé rodinné farmy produkují tyto druhy rovněž jako doplněk k tržním plodinám.

Sběr z volné přírody je velmi ceněná aktivita. V ČR se sbírá zhruba 20 hlavních druhů, nejvíce šípky, bez černý, kopřiva dvoudomá, hluchavka bílá, dubová kůra, mařinka vonná, mochna husí, zeměžluč hořká a třezalka tečkovaná. Sběrači tak mají přivýdělek ke svým příjmům, výkupní ceny jsou však dnes nízké. Při sběru musí sběrač prokázat potřebné znalosti z botaniky, znát rostliny i podrobnosti o lokalitě, kde sběr provádí. Důraz se klade na udržitelnost: sběrač musí zanechat na stanovišti jedince, kteří zaručí množení druhu do budoucna. Při samotném sběru

je třeba dodržovat zásady hygieny a sbírat jednotlivé druhy odděleně.

Dovážejí se zvláště druhy subtropické a tropické nebo ty, jejichž pěstování by u nás nebylo rentabilní. Nejvíce léčivěk k nám směřuje z balkánských zemí, z Ukrajiny, Polska, Francie, Maďarska, Německa a USA.

JAK SE KONTROLUJE KVALITA SUROVIN?

Všechny suroviny, které se používají při výrobě bylinných čajů, se musí pečlivě zkontrolovat. Mezi hlavní ukazatele patří totožnost, tedy zda jde skutečně o daný druh, dále barva, vůně, přítomnost nečistot (kamínky, zemina, cizí předměty, jiné nebo plevelné rostliny a jejich části, napadení hmyzem), zdravotní stav (přítomnost plísní, hmyzu), vlhkost a obsahové látky. Všechny tyto parametry se posuzují v kontrolní laboratoři na vzorku, který se odebere z do-dávky. Vzorek doprovází protokol. Pokud vzorek vyhovuje požadavkům na kvalitu, je propuštěn do výroby. Kontrolou kvality prochází kromě vstupních surovin také obalový materiál a meziprodukty, například namleté a nařezané suroviny i namíchané (homogenizované) směsi. Nakonec se kontrolují hotové výrobky: krabičky a nálevové sáčky.

V JAKÉ FORMĚ SE BYLINNÉ ČAJE VYRÁBĚJÍ?

Bylinné druhy – nazýváme je léčivými rostlinami nebo bylinami – se vyskytují v čajových směsích řezané nebo mleté.

Řezané směsi mají části bylin o velikost asi 3 až 5 mm, v mletých směsích jsou částice velké asi 1 mm. Řezané byliny se balí jako sypané čaje, zpravidla do celofánových sáčků se svarem a do papírových krabiček nebo do vícevrstvých papírových sáčků s uzavěrem na ohýbací drátek.

Mleté čajové směsi jsou určeny pro balení do nálevových sáčků z filtračního papíru nebo monofilní přize. Nálevové sáčky obsahují 1,5 až 2,5 g směsi a bývají přebaleny v papírovém nebo plastovém hygienickém přebalu s potiskem. Často bývají sáčky opatřeny nití a visačkou.

Sypané směsi se odměřují pomocí polévkové lžice, kdy jedna polévková lžice odpovídá asi 5 g směsi. Zpravidla se 1 polévková lžice zalévá 250 ml vroucí vody, nejlépe v čistém porcelánovém nebo skleněném hrnku, často na sítku. Nádoba by se měla přikrýt a nechat luhovat 10 až 15 minut

nebo dle návodu výrobce, který by měl být uveden na obale. Po uplynutí doby luhování se nápoj přelije přes sítko.

U nálevových sáčků je příprava jednodušší: nálevový sáček se zalije předepsaným množstvím vroucí vody, zpravidla 250 nebo 200 ml, opět v porcelánovém nebo skleněném hrnku, a přikryje se. Další postup je stejný jako u sypaných bylinných čajů.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY BYLINNÉHO ČAJE

K léčení jsou užívány drogy – části rostliny. Pojmenování pochází z nizozemského slova droog (suchý), vztahující se k vysušenému stavu zboží. Příprava bylinného čaje vychází ze složení směsi.

V naprosté většině budete připravovat nálev. Droga (ať už jde o směs různé velikosti, nebo nálevový sáček) se přelije vroucí vodou a nechá zpravidla 5 až 15 minut luhovat v přikryté nádobě, pak se scedí. Využívá se zpravidla u květů, listů a natí. U většiny takovýchto čajů je uvedeno, že se nesmí vařit.

Naproti tomu odvary se musí alespoň 5 až 30 minut vařit a poté se nechají zchladnout a scedí se. Užívají se zejména u kořenů, plodů a kůr. Musí to být však výslovně uvedeno (řídíme se návodem na obalu).

Pro přípravu výluhu čili macerátu se droga přelije vodou o pokojové teplotě (20 až 25 °C) a nechá se luhovat po dobu 2 až 12 hodin dle druhu. Pak se výluh scedí. Jde o způsob přípravy používaný zejména pro léčivky, jejichž účinné látky jsou dobře rozpustné ve vodě.

Bylinné čaje se pijí teplé, nikoliv horké. Neměly by se sladit ani do nich přidávat jiné látky. Jejich kouzlo tkví v harmonii vůně a chuti jednotlivých složek. Pokud je to nezbytné, může se nápoj dosladit medem.

FUNKCE A POUŽITÍ BYLINNÝCH ČAJŮ

Bylinné čajové směsi jsou vždy koncipovány se záměrem působit příznivě na organismus.

Maximální počet rostlinných druhů ve směsi tak, aby se druhy negativně neovlivňovaly, je sedm až devět. Potravinářské čaje a doplňky stravy nejsou léky a nejsou určeny k léčbě. Přesto se držíme pravidla, že i tyto nápoje konzumujeme s rozumem a v pitném režimu je střídáme s jinými nápoji. Při přípravě a dávkování se držíme návodu udaného výrobcem.

Léčivé směsi registrované jako léky můžeme dělit podle účinků proti:

- nemocem horních cest dýchacích (nachlazení, kašel, zánět průdušek),
- nemocem močového ústrojí (močopudné směsi, protizánětlivé: zánět močových cest, močového měchýře, kameny),
- nemocem nervového systému (úzkosti, nespavost, deprese, únava),
- nemocem oběhového systému (regulace krevního tlaku),
- diabetu, nemocem žlučových cest, revmatickému zánětu, gynekologickým onemocněním, nemocem žaludku a střev, jaterním chorobám.

Některé bylinné směsi můžeme použít také k přípravě kloktadel, obkladů či koupelí nebo na omývání (zejména ty s heřmánkem, dubovou kůrou, šalvějí).

Bylinné čaje se nedoporučují k dlouhodobému pití, protože ať jde o rostliny, vždy obsahují účinné látky, které mohou měnit funkce v organismu. Výjimkou může být směs pro kojící matky, jež se doporučuje k popíjení po dobu laktace na podporu tvorby mléka. Některé účinné látky také v malém množství přecházejí do mateřského mléka a mohou například tišit kojenecké koliky nebo křeče trávicího traktu spojené s úzkostmi dítěte. Jde však o velmi malá množství látek, přibližně 2% z celkového obsahu v bylinném druhu.

Většina léčebných čajových směsí se pije nejdéle po dobu jednoho měsíce, pak se musí udělat přestávka. Dbáme také na povahu směsi, která je vyznačena názvem nebo na obale. Například jde-li o bylinný čaj pro dobré ráno nebo pro energii, nekonzumujeme ho večer před usnutím. Pokud nás čeká náročný úkol či výkon, nedoporučujeme relaxační směsi a nápoje pro navození spánku.

ZAŘAZENÍ ČAJŮ V PITNÉM REŽIMU

Ač jsou čaje zdrojem mnoha prospěšných látek a jejich pozitivní účinky na zdraví jsou neoddiskutovatelné, je třeba mít stále na paměti, že nápoje se mají střídát – jako u všeho ostatního i tady platí zlatá zásada „všeho s mírou“. Nezapomínejme také na pití čisté vody jako hlavního nápoje. Vydejte se tedy s rozmyslem na cestu čaje a užijte si rozmanitost, kterou poskytují jeho neperné druhy a chutě.

Zdroj: AG FOODS Group a.s. (upraveno)

Popust'te uzdu fantazii.

a představte si ty nejúžasnější chuti čaje.



Vyzkoušejte novou řadu čajů Biogena Fantastic a přesvědčte se sami, že chuť čaje dokáže překonat vaše představy.



OSLAVY NOVÉHO ROKU

Nový rok je jednou z největších událostí, kterou lidé slaví. Loučení se starým rokem a přivítání nového není tradicí jen u nás, ale i v jiných zemích. V České republice se Nový rok tráví hlavně s blízkými přáteli a rodinou. Konzumují se obvykle alkoholické nápoje a vychutnávají chlebíčky a různé chuťovky, komu se ještě neomrzelo, dorazí zbytek vánočního cukroví. Oslavy vrcholí bujarým ohňostrojem.

Ten, kdo chce mít v nastávajícím roce dost peněz, by si měl dát na Nový rok k jídlu čočku. Rozhodně ale neservírujeme drůbež, protože by nám mohlo uletět štěstí! Chce-li být po celý rok šťastný a spokojený, a kdo by nechtěl, měli bychom se na Nový rok snažit udržet si pořádek doma i ve vztazích. Známa pranostika totiž tvrdí, že jak na Nový rok, tak po celý rok.

Většina lidí si dává novoroční předsevzetí, s nimiž obvykle započne hned následující den – často s nimi ale ještě týž měsíc také skončí. V lednu jsou neobvykle zaplněná fitcentra, tabákovým výrobkům klesne odbyt a v potravinářském průmyslu jdou na dračku tzv. zdravé a fitness potraviny.

Před Novým rokem je zvykem zasílat přátelům či obchodním partnerům přání do nadcházejícího roku, tzv. novoročenku neboli „péefko“ (PF) – tento název pochází z francouzského Pour féliciter, což znamená Pro štěstí, což je přesně to, po čem většina z nás prahne.

Mnoho novoročních zvyků je již zapomenutých, nicméně dříve byly běžnou součástí oslav a vítání přicházejícího roku. Za velmi příznivé znamení se považovalo, když do domu na Nový rok vstoupila mladá dívka či dítě. Někde se na Vánoce pekla vánočka, do které se zapékalo zrnko hrášku. Jedla se vždy na Nový rok, a kdo dané zrnko našel, ten měl v dalším roce štěstí. Je možné, že tento zvyk odezněl pro množství vylomených zubů. Jaký bude následující rok, na to se soudilo

i podle dne, na který Nový rok právě připadl. Vychází-li Nový rok na pondělí, čeká nás krutá zima, vlhké jaro, povodně a boj s nemocemi. Nový rok, který připadne na úterý, věští ještě krutější zimu, ale úrodný rok. Středa znamená příznivý nadcházející rok, ve kterém nebude nouze o víno, avšak mezi se dařit nebude. Čtvrteční Nový rok prorokuje mírnou zimu, větrné jaro, parné léto, příjemný podzim, hojnost ovoce i dostatečnou úrodu obilí. Novoroční den v pátek ovšem nese oční nemoci, hrozbu války a vysokou úmrtnost. Na sobotu připadá dle pověr hodně ovoce, ale málo obilí. A novoroční den vycházející na neděli zajistí úrodné jaro, větrné léto a mírnou zimu.

Co země, to jiná tradice – pojďme se proto podívat na ty nejzajímavější oslavy Nového roku z celého světa.

V Asii se neslaví jen jeden den jako u nás, ale oslavy jsou rozprostřeny do několika dní.

Například v Číně trvají celých patnáct dní a každý z nich je vyhrazen jiné tradici. Na Nový rok se drží masový půst, což má zajistit dlouhý a spokojený život. Pátý den oslav se nesmí navštěvovat nikdo z přátel: údajně to přináší smůlu všem, kteří by se setkání účastnili.

Ve Vietnamu trvají oslavy příchodu Tet Nguyen Dan, tedy prvního rána prvního dne nového období, „pouhý“ týden. Vietnamci věří, že jejich chování v období oslav ovlivní jejich osud v nadcházejícím roce. V době oslav se kvůli zachování štěstí v rodině neuklízí. Před každým obydlím by měl stát bambus.

V Japonsku se dle buddhistické tradice zvoní na zvony. Aby zvonění přineslo očistu, musí se zazvonit přesně sto osmkrát.

Na Filipínách děti i dospělí skáčou do výšky, což má zaručit dobrou úrodu. Další blaho-byt zařídí otevřená okna a dveře, rozsvícená světla a mince na parapetu, v kalhotách

a bundách. Na slavnostní tabuli nesmí chybět dvanáct kusů kulatého ovoce, to přináší štěstí a zdraví. Na dveře se zavěšují hrozny, které tam zůstanou po celý rok.

V Brazílii si lidé o půlnoci nechávají sedmi vlnami z moře omývat nohy a zároveň kladou na hladinu květinové oběti. K ránu na plážích zapalují tisíce svíček.

V Ekvádoru a Bolívii se zapalují velcí novími vycpaní panáci s lidskou podobou, kteří symbolizují uplynulý rok. Tím se vítá nové období.

V Jihoafrické republice jsou oslavy Nového roku obzvlášť velkolepé, koná se tam totiž ohromný karneval a lidé se oblékají do úchvatných kostýmů, vše doprovází halasné bubnování. Účastní se desítky tisíc lidí a sledují je statisíce lidí po celém světě.

Dánové mají ve zvyku, že každá návštěva zanechá u vchodových dveří rozbitý porcelán. Má to zajistit štěstí v následujícím roce. Čím více střepů rodina dostane, tím větší dobro ji čeká. O půlnoci Dánové skáčou ze židle – to je ten správný skok do Nového roku!

Ve Španělsku se o půlnoci pojídá dvanáct kuliček hroznového vína, při každém úderu hodin jedna. Dokonce v obchodech lze koupit balíčky s dvanácti kuličkami.

Zato v Bulharsku jsou oslavy dost strašidelné: je tam zvykem obléct si kostým tvořený hrůznou dřevěnou maskou a starým kožichem ověšeným zvonky. Tento rituál se nazývá „kukeri“ a má pomoci odehnat zlé duchy.

V Peru si s oslavami hlavu nedělají a místo nich se rvou. Ano, je to tak, slavnost se nazývá „Takanakuy“ a spolu s bojem mají odeznít veškeré spory, aby se nový rok začal s čistou hlavou.

V Belgii nezapomínají zemědělci na svůj dobytek – je tam zvykem popřát na Silvestra svým kravám vše nejlepší do Nového roku. ■



Poděl se o vánoční pohodu

#DarujmeSe

Pro objednávky volejte Coca-Cola HBC 283 015 666 (nebo svého obchodního zástupce).

ŠTASTNÉ A VESELÉ!



*Budějovický
Budvar*

SVEZTE SE S CHUTÍ DO NOVÉHO ROKU 2019

krásno

Příjemné prožití vánočních svátků, mnoho štěstí, zdraví a úspěchu. Přeje rodinná společnost z Valašska.

BOŽSKÁ ŠUNKA NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

OBSAH MASA **94%**

NAPOLI SALÁM

BEZ LEPKU

RODINNÁ FIRMA Z VALAŠSKA **25 LET** KRÁSNO

{READY} ALCHOLIC {TO GO!} COCKTAILS

330ml

200ml

MONTE SANTI

Kontaktní informace:
Patrik Horák
+420 722 068 266
patrik@spiritdrinks.cz

facebook.com/fizzciderczech
WWW.SPIRITDRINKS.CZ

NEJLEPŠÍ JEDENÁCTKA

ZUBR GRAND 11%

VÍTĚZ SOUTĚŽE ČESKÉ PIVO 2018

PLATEBNÍ TERMINÁLY ZA MIMOŘÁDNĚ VÝHODNÝCH PODMÍNEK

Nemáte ještě platební terminál nebo ho provozujete příliš drahou?

- ✓ Obchodní aliance JAVOR nabízí čtenářům časopisu Obchodníkův rádce platební terminál s poplatkem nižším než 1 %, aniž by se museli stát řádnými členy aliance! Volejte **605 208 885** 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.

poplatek pod 1%*

ProVektor, spol. s r.o. | www.alliance-javor.cz | zelená linka 800 900 722

JAVOR



18+ POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

TY PRAVÉ
VÁNOCE



PF 2019

Vážení obchodní partneři,
s přáním příjemného a pokojného
prožití vánočních svátků
a mnoha úspěchů v novém roce
připojujeme i poděkování za Vaši
důvěru a dosavadní spolupráci
a těšíme se na její pokračování
i v roce příštím.



JAVOR

NOWACO



Děkujeme za skvělou
spolupráci v roce 2018
a zároveň Vám přejeme
veselé Vánoce a mnoho
štěstí, zdraví a úspěchů
do roku 2019.



SOUTĚŽTE A VYHRAJTE...

POMŮČKA: AIN, BORAX, CVT, HABER, SOREL	SOCIÁLNĚ- DEMOKRA- TICKÝ POLITIK (Zdeněk)	1. DÍL TAJENKY	SIBÍŘSKÝ VELETOK	STŘEDOVÁ PŘÍMKA	SPZ ÚSTÍ NAD LABEM	ZARÍZENÍ, S JEJICHŽ POMOCÍ SE UČÍ DĚTI CHODIT		ZBYTEK PO HOŘENÍ	STAROVĚKÉ POČÍTADLO	ZKRATKOVÝ NÁZEV PRO TRINITO- TOLJEN	INICIÁLY HEREČKY JOSEFÍKOVÉ	VZPOURA	ZELENINA NAKLÁDANÁ DO LÁKU		JÍDLO NEVALNÉ CHUTI	HVĚZDA V SOUHVEZ- DÍ BÝK	2. DÍL TAJENKY	SLADKÉ PEČIVO KULATÉHO TVARU
ZVUK PŘI CÁKNUTÍ						PĚT VĚCÍ TÉHOŽ DRUHU							OBÝVATEL SEVERU ŠPANELSKA					
POHODLNÉ SEDADLO S OPĚRADLY						PÁSEK KO- LEM KRKU ZVÍRETE HOTELOVÝ RETĚZEC							ZNAČKA CU- KROVINEK NERVOVÁ PORUCHA					
DOMÁCKY RENATA					VELKÝ VZTEK JEDNOTKY NAPĚTÍ						BUTYL- ALKOHOL DOMÁČÍ SKŘÍTKY							
SLOVENSKY „OJE“				MALÝ VÍR ROZVALINY						AMERICKÝ STRÁŽCE ZÁKONA SLOVENSKÉ MĚSTO						KTERÁ (zastarale) KRUTO- VLÁDCI		
SPZ MĚLNÍKA			UBÝTOVACÍ ZAŘÍZENÍ KLADEŇ OTÁZEK						OBOJ- ŽIVELNÍK STĚBLA K PITÍ						CVIK NA HRAZDĚ VÍRY (básnický)			
MALÁ ZATAVENÁ LAHVIČKA S LÉKEM								RUČNÍ BAR- VENÍ LÁTEK ZKUSĚBNÍ VRT						OBUSKY LARVA MIHULE				
STAROVĚKÝ OBÝVATEL MALÉ ASIE						ORGÁN V HRUDNÍM KOŠÍ ÚROKOVÝ DŮCHOD							KOSTNÍ DŘEV MOŘSKÁ RASA					
	ÚDERY (slovensky) PŘÍTEŽ					ROČNÍ MLÁDATA STROPNÍ SVÍTIDLO						JIHO- AMERIČAN ŘADA VOZIDEL						ŘEČNÍK (knižně)
TUŽEOVÉ POUKÁZKY					JMÉNO HEREČKY VLASÁKOVÉ POKRYVKA HLAVY						VÝBORNÝ STŘELEC DVOJ- NÁSOBEK DESETINY							
SLOVENSKY „JACÍ“				SVRCHNÍ SOUČÁST ODĚVU DOMÁCKY JOSEF						TLUMENÉ (o hlasech) BABÍČKY (expresivně)								
OZNAČENÍ DLOUHO- HRAJÍCÍ DESKY			POLOTUHA HMOTA KNEŽSKÁ ČAPKA					OZUBENÍ KYTOVCI LESNÍ PLOD									ZNAČKA ASTATU STÁTNÍ PŘÍSLUŠNÍK	
KANADSKÁ PROVINCIE (hl. město Edmonton)						STRAŠ- DELNÁ POSTAVA NÁŠ KOMIK (Luděk)									BARVIVO NA VEJCE STENDHA- LOV HRDINA			
ODSTŘE- LOVAC						JMÉNO HEREČKY LAURINOVÉ PRAŽDNÝ PROSTOR							ČINNOST SESAČE TVOR SAJÍCÍ MLÉKO					
TRÝZNIT					PROSTOR MEZI KOPCI PROHŘEŠEK								ROZHLA- SOVÝ OR- CHESTR NEPROMO- KOVÝ PLÁŠT					MONOPOLNÍ SDRUŽENÍ PODNIKŮ
	SILNÝ COP	NÁZEV NOSOVKY AUTOR PĚTI NEDEL V BALONĚ		DOUBRAVA POTŘEBA TÁBORNÍKA PŘI VARENÍ								RUČTEL UZENÁŘSKÝ VÝROBEK						
KÓD LETIŠTĚ COVENTRY			ORGANICKÉ SLOUCENINY MAČET V LOUHU								UPOMÍNKA Z CEST ZNAČKA LEDNÍČEK							
ZNAČKA OERSTEDU			ROMÁN VLADIMÍRA NABOKOVA TÁŽACÍ ZÁJMEMO							ZNAČKA CIGARET ČESKÝ ANIMÁTOR (Břetislav)						SLABIKA SMÍCHU PROHNUTÉ DLANĚ		
NEPOD- STATNÁ VĚC (expresivně)								PANOVNIC- KÉ SÍDLO UZENÁŘSKÝ VÝROBEK							HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR (drt.) KONSTRUK- CE STŘECH			
PAPOUŠEK VLNKOVAŇ						EVROPAŇ ČÁST PTAČÍ HLAVIČKY							NÁSOBENO NEZAVINĚNÝ ZTRÁTOVÝ ČAS					
NEŽÍSKAT ZPĚT ENERGII						ZÁLIBA LESNÍ LOV- NÝ PTÁK							ZVUK PŘI PRSKNUTÍ NÁSTROJ K BROUŠENÍ					NEPŘÍ- STOJNOST
	ŠPARGL	VELEHOŘ- SKÝ ŠTÍT DVOUBAREV- NÁ LÁTKA			TINKAL VÝZVA KE SKOKU							DRUH PELYŇKU ZBAVOVANÉ PLEVELE						
SÁHNUTÍ (obecně)					TURECKÝ „ZPRAVA“ KALHOTY (nářečně)						DEALERSKÁ ODMĚNA TĚLNÍ TEKUTINA							
ATHÉNAN				DRUH HŘIBU ABRA- HÁMOV SYNOVEC						MÍRNÉ BĚHY TAKÉ (moravský)						ZNAČKA NA- NOMETRU ZNAČKA MINUTY		
NÁZEV ZNAČKY LITRU			CHYTAČ DĚTSKÝ POZDRAV						ŽALÁŘ INICIÁLY HERCE LOH- NISKÉHO						OPAK VÁLKY MPZ SAUD- SKÉ ARABIE			
OCHRAP- TĚLÝ HLAS						NE- VNÍKNOU- VOZEM							LISTNATÝ STROM					
DRÁHY						DOJEMNÉ							PATŘÍČÍ HERCI KRAUSOVI					

Vyluštěnou tajenku nám pošlete emailem na adresu: redakce@lampyris-publishing.cz do 15. 1. 2019. Deset nejrychlejších z Vás obdrží za správně vyluštěnou tajenku dárek. Do svého odpovědního emailu uveďte kromě celého jména i Vaši adresu a kontaktní telefonní číslo a souhlas s uveřejněním Vašeho jména v příštím čísle mezi výherci.