

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

PRO NEZÁVISLÝ
MALOOBCHOD
04 | 2020

z obsahu

- 20 let s Javorem (4)
- Maso s historií (6)
- Pečivo se nyní balí více (8)
- Jak se zbavit stresu (10)
- SZPI (12)
- Jak správně zacházet s ovocem a zeleninou (15)





KDYŽ JDE O PIVO,
VYBÍREJ KRÁLOVSKY.



TVOJE KRÁLOVSTVÍ

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

4. číslo 2020 / 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 CZ 2752 9312
www.lampyris-publishing.cz

úvodní slovo



Milé čtenářky, milí čtenáři,
prázdniny utekly jako voda. Nevím, zda to vnímáte podobně, ale mně se zdá, že vše běží stále rychleji. Za chvíli za námi bude astronomické léto a my i příroda vstoupíme do podzimního času. I přes krásné a teplé počasí je ráno cítit chlad, který nás nenechá na pochybách, že se léto chýlí ke konci.

Také pro tento čas jsme pro Vás připravili další číslo časopisu. Můžete se těšit na dva zajímavé a příjemné rozhovory, první se zakladatelem Obchodní aliance Javor panem inženýrem Bártou. Aliance JAVOR slaví letos dvacáté narozeniny a má za sebou řadu úspěchů. Většina z Vás ji zná nebo jste jejím členem. Naše redakce při této příležitosti gratuluje zakladateli i celé firmě a přeje prosperitu a rozvoj do dalších let. V druhém rozhovoru jsme si povídali s panem inženýrem Denkem, jednatelem firmy Váhala a spol., a to nejen o šunkách a špekáčcích, ale také třeba o charitativních projektech a ekologii.

Dále přinášíme informace týkající se pečiva a trendů, které s sebou přinesla pandemie nebo je dále prohloubila. Řeč bude především o obalech a hygieně. Nechybí stálá rubrika SZPI – opět jsme se nestačili divit, co všechno patří

do její díky a jaké nešvary musí její inspektoři řešit. Dočtete se například, jak dopadly kontroly kopečkových a točených zmrzlin a na jaké potraviny si máte dát pozor, protože obsahují nebezpečné bakterie.

V článku o stresu se s Vámi chceme podělit o informace a návody, jak se s tímto náročným stavem, který všichni tak dobře známe, vyrovnat a jak ho zmírňovat na únosnou míru. Dlouhodobý stres může představovat významné zdravotní riziko, proto ho nepodceňujte.

Také jsme se trochu podrobněji podívali na ovoce a zeleninu a na to, jak s nimi nakládat, aby nám co nejvíce sloužily a co nejméně škodily, neboť vedle zdravých příznivých látek mohou obsahovat také škodliviny.

V poslední části časopisu se prezentují naši inzerenti, Vaši stávající či potenciální obchodní partneři. Věnujte pozornost i jejich sdělení, vždyť zde můžete objevit pro Vás zajímavou a užitečnou službu nebo produkt.

Přejeme Vám krásný zbytek letních dní a pohodový přechod do barevného podzimu a těšíme se na Vás v příštím čísle.

*Za redakci
Ing. Mgr. Daniela Řepová*

20 LET S JAVOREM ANEB V JEDNOTĚ JE SÍLA



VAŠE FIRMA LETOS SLAVÍ DVACET LET SVÉ EXISTENCE. VZPOMÍNÁTE NĚKDY, JAKÉ TO BYLO NA ZAČÁTKU?

Musím říct, že vzpomínám celkem často a rád. Zdá se mi, jako by těch dvacet let uteklo jako voda a bylo to teprve nedávno. Velmi dobře si začátky firmy pamatuji, s vypůjčeným autem jsem objížděl první obchodníky a dodavatele a představoval jim svoji myšlenku založenou na tom, že v jednotě je síla a větší prosperita. Těší mě, že se původní záměr povedl a firma dorostla do velikosti, kdy neskromně mohu říct, že patříme mezi největší a nejvýznamnější obchodní aliance v České republice, sdružující tradiční obchody s potravinami.

V KOLIKA LETECH JSTE ZAČAL S PODNIKÁNÍM A CO VÁS K TOMU VEDLO?

S podnikáním jsem začal ve 24 letech, bylo to v roce 1998. Od počátku jsem to bral nejen jako formu svobodného výděлку, ale také jako možnost pomáhat druhým, tedy jako spojení příjemného – tím myslím svobodu, nezávislost a finanční zabezpečení – a užitečného – tím míním pomáhání druhým a možnost něco vybudovat.

KDY A PROČ BYLA FIRMA ZALOŽENA?

Firma ProVektor byla založena 1. srpna 2000 v Přerově. Od počátku bylo jejím smyslem pomáhat nezávislým malým obchodům s potravinami v konkurenci nadnárodních obchodních potravinářských řetězců, které se v té době již velmi intenzivně šířily po celé České republice a vážně ohrožovaly malé a střední tradiční obchodníky.

JAKÝ JE ROZDÍL MEZI FIRMOU PROVEKTOR A OBCHODNÍ ALIANCÍ JAVOR?

Vím, že se to občas plete, ale je to vlastně prosté, protože zjednodušeně lze říct, že je to totéž. ProVektor je název firmy, která vytvořila značku Obchodní aliance JAVOR. A pod touto značkou jsou sdružovány obchody a je také používána navenek vůči zákazníkům. Ale veškeré smlouvy a obchodní vztahy musí být po právní stránce činěny podnikatelským subjektem, jímž je firma ProVektor. Pokud bych to měl k něčemu přirovnat, Obchodní aliance Javor je třeba jako Mercedes, což je také jen název vozidel, který všichni znají, ale přitom tato vozidla vyrábí firma Daimler, což je v tomto případě ProVektor.

CO JE PODLE VÁS NEJDŮLEŽITĚJŠÍ PŘI BUDOVÁNÍ DOBRÉ A PROSPERUJÍCÍ FIRMY?

Myslím, že je to asi všude stejné. Hlavní je získat si důvěru zákazníků, být poctivý k sobě i k druhým a v neposlední řadě mít štěstí na dobré zaměstnance a spolupracovníky.

CO VLASTNĚ VAŠE FIRMA NABÍZÍ MALOOBCHODNÍKŮM?

To nelze říct v krátkosti, protože obchodníkům toho nabízíme skutečně hodně. Od toho nejpodstatnějšího, tj. domlouvání výhodnějších nákupních podmínek, jednání s dodavateli a domlouvání mnoha druhů akcí, až po vyhledávání nových zajímavých dodavatelů, tvorbu letákových akcí a jiných forem podpory prodeje a stálou pomoc našich obchodních zástupců/konzultantů všem našim obchodům, a to v podobě osobních návštěv, ale i telefonické pomoci v případech různých problémů s dodavateli.

VAŠE FIRMA MÁ DVACETINÝ. JAK VÝROČÍ OSLAVÍTE?

Musím říct, že jsem nad tím dosud nepřemýšlel, protože letošní rok byl zatím velmi nezvyklý a hektický. Ale když tak o tom nyní uvažuji, asi to oslavíme společně s kolegy a půjdeme na nějaké dobré jídlo, to my ve firmě máme všichni rádi. A určitě bude i narozeninový dort!

CO JE NOVÉHO U OBCHODNÍ ALIANCE JAVOR?

Obchodní aliance JAVOR se letos začíná rozšiřovat i do oblasti e-commerce, tedy nákupů na internetu. Více bych zatím raději neuváděl, protože vše je dosud ve fázi vývoje. Až přijde správná chvíle, vše rád čtenářům Obchodníkovra rádce podrobně představím.

MÁTE NĚJAKÉ NOVÉ PRODUKTY V NABÍDCE?

Každý rok přicházíme s novými dodavateli a službami. Letos se nám jako asi jediné tradiční síti povedlo spojit se se Zásilkovnou a rozšířit nabídku našich služeb o možnost, aby se obchody za výhodnějších podmínek zařadily mezi výdejní místa pro širokou škálu e-shopů – a tím nejen přitáhly nové zákazníky, ale i jednoduše vydělaly další peníze a nabídly zákazníkům další službu a staly se tak pro ně ještě potřebnějšími. Dále se nám – opět jako asi jediné tradiční síti – povedlo uzavřít spolupráci s firmou HOPI, přesněji řečeno s její divizí Hollandia, a také s firmou výhradně prodávající na našem trhu nápoj Alcohol Killer, který podle mé osobní zkušenosti nejenže pomáhá rychleji odbourávat alkohol, ale také příznivě působí na játra.



CO PLÁNUJETE NA ROK 2021?

Hlavní novinkou pro rok 2021 by mělo být spuštění zmiňované e-commerce, ale jak jsem již řekl – více o tom někdy příště.

KAŽDOU FIRMU TVOŘÍ ZAMĚSTNANCI. JACÍ JSOU TI VAŠÍ?

Řekl bych, že skvělí. Máme dlouhodobě stabilní tým. Právě před dvěma měsíci jsme s jednou zaměstnankyní slavili 15 let jejího působení ve firmě a loni jsme s dalšími třemi oslavili desetileté výročí.

JAK ČASTO CHODÍTE NAKUPOVAT? A MÁTE SVÉ OBLÍBENÉ OBCHODY?

Nakupovat chodím asi dvakrát týdně a přiznám se, že obchody záměrně střídám, od malých až po ty velké. Je to zřejmě určitá profesionální deformace, ale v obchodě si hodně všímám i jiných věcí než jen těch, které mám na nákupním seznamu. Sleduji například, jak mají obchody řešené uspořádání prodejny a jak se postupně proměňuje v čase, zajímá mě, jak vystavují zboží, zda je tam čisto, jak ochotný je personál, jak je řešen marketing a v neposlední řadě si samozřejmě všímám i struktury nakupujících a obsahu jejich nákupních košíků.

JAKÝ MÁTE NÁZOR NA PRODEJ POTRAVIN PO INTERNETU?

Dříve jsem jej bral jako okrajovou záležitost, ale poslední měsíce nám všem ukázaly, že se stává běžným způsobem nakupování, a to nejen pro mladou generaci, ale i pro seniory a třeba ženy na mateřské dovolené. Tento trend u nás již pevně zakotvil a to, co by měl každý obchodník udělat, je zapojit se. Konkrétně bych zmínil třeba e-shop

POTRAVINY365.CZ, který byl vytvořen výhradně pro tradiční obchody s potravinami. Umožňuje jim prodávat výrobky, které prodávají již nyní, a nenutí je do nových. Dále pak každému obchodu umožňuje řídit si svoji cenotvorbu. Takže obchody, které s tímto e-shopem spolupracující, mají nadále vše plně ve své režii, a přitom zcela zdarma využívají výhod e-shopu a veškeré IT a marketingové podpory.

ROK 2020 JE PROZATÍM VE ZNAMENÍ PANDEMIE. JAK JSTE TO ZVLÁDLALI V JARNÍCH MĚSÍCÍCH?

Díky tomu, že náš obor byl asi jako jediný od počátku pandemických opatření ušetřen silně restriktivních státních zásahů, mohli jsme pokračovat v práci. Sice samozřejmě s mnoha různými omezeními, ale mohli jsme pracovat. Takže se dá říct, že jsme to zvládli dobře. Dokonce jsme využili čas k budování e-shopu, který by měl pomáhat obchodníkům, nejen tím, že by je více chránil, ale především by jim měl přivést nové zákazníky a tím pomoci posílit jejich postavení na trhu.

PLÁNUJETE DO BUDOUČNA NĚCO SPECIÁLNÍHO PRO MALOOBCHODNÍKY?

Ano, plánujeme: již zmiňovaný e-shop. Koronavirová krize jasně ukázala, že prodej potravin přes internet již navždy bude pevnou součástí našeho světa a jen připravený obchodník toho může využít a zajistit si pokračování, nebo dokonce rozšíření svého podnikání v dalších letech. Kromě toho také plánujeme rozšířit spolupráci o další významné dodavatele.

JAKÉ MÁTE OBLÍBENÉ JÍDLA?

Jídlo mám všeobecně rád a jím skoro všechno. Což se také ne úplně hezky projevuje na mé postavě. Kdybych měl jmenovat několik jídel, kterým dám asi vždy přednost před jinými, na prvním místě to bude řízek, pak klasická kachna se zelím a knedlíkem a do třetice asi sladké knedlíky s meruňkami a tradiční domácí štrůdl.

VŠICHNI HLEDÁME NĚJAKÝ SMYSL V ŽIVOTĚ. CO VÁS V ŽIVOTĚ INSPIRUJE?

Smysl života? Jsem věřící člověk, takže smysl života vidím především v tom být dobrým člověkem a poctivě pracovat pro dobro nejen svoje, ale i druhých. A inspirace? Inspirují a motivují mne lidé, které potkávám, životní příběhy významných osob, ale třeba také když vidím, že se něco povedlo. Že to, co dělám, má smysl a někomu to pomáhá.

CO BYSTE VZKÁZAL MALOOBCHODNÍKŮM?

Co bych čtenářům, a tedy obchodníkům vzkázal? Asi to, že jejich práce je velmi důležitá mnohdy bohužel však nedocenená, ale o to víc je třeba brát ji nejen jako zdroj obživy, ale také jako službu. Dále pak, že s úsměvem jde všechno líp. A do třetice, že naše Obchodní aliance Javor je tady pro ně už dvacet let a že pro ně chceme být užitečným partnerem i nadále. Ať se tedy neváhají na nás kdykoliv obrátit, pokud budou potřebovat s něčím pomoci nebo se klidně i jen podělit o něco pěkného. Za těch dvacet let můžu s naprostou jistotou říci, že v jednotě je síla. A vidím to i jako vizi do budoucna.

DĚKUJEME ZA ROZHOVOR.



MASO S HISTORIÍ



Ing. Ladislav Denk, jednatel firmy VÁHALA a spol. s r.o.

JAK DLOUHO VE FIRMĚ PRACUJETE?

Ve firmě VÁHALA a spol. pracuji od jejího obnovení. V roce 1992 jsem nastoupil jako nováček do oboru zpracování masa. Mám vystudovanou Vysokou školu dopravní v Žilině, a tak jsem měl k řeznickině docela daleko. Ze začátku jsem poznával všechny činnosti počínaje vykostováním masa, jako řidič jsem rozvážel výrobky – a to jsem již začal poznávat naše odběratele. Tímto jsem se začal specializovat na obchod a marketing.

CO VÁS NA PRÁCI NEJVÍCE BAVÍ?

Je to obchod – propojení vývoje, výroby, prodeje a komunikace se zákazníky. Neustálý tok informací mezi zákazníky, obchodními zástupci a vedením firmy. Také cestování za „obchodem“, nacházení nových trhů.

JAK MOC JE PRO VÁS MASO DŮLEŽITOU SOUČÁSTÍ JÍDELNÍČKU?

Je trvalou součástí mého jídelníčku, ale mám velmi rád i ryby, čerstvou a grilovanou zeleninu.

KOLIK MÁTE V NABÍDCE PRODUKTŮ A KTERÉ BYSTE VYPÍCHL JAKO TY NEJLEPŠÍ?

Nabízíme více než sto druhů výrobků, z nichž bych vyzvedl Originál Váhalovu šunku, Farmářskou klobásku tenkou, Váhalovu paštiku, Špekáčky extra vázané, Váhalovu slaninu či Valašský pršut.

ŘEKNETE NÁM NĚCO O HISTORII FIRMY?

Příběh se začal psát v roce 1927, kdy zakladatel pan Robert Váhala sbíral první řeznické zkušenosti v Novém Jičíně a Praze a následně je zúročil při založení vlastní firmy v roce 1933 v Hustopečích nad Bečvou. Vybudoval zde řeznictví a později konzervárnu paštik a hotových jídel. Rok 1950 a znárodnění majetku znamenaly konec veškerých plánů soukromé firmy. V roce 1991, po dlouhých více než čtyřiceti letech, došlo k částečnému navrácení majetku a založení nové rodinné firmy navazující na přerušené podnikání – vznikla firma VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků.

ODKUD POCHÁZÍ DOBYTEK, ZE KTERÉHO JSOU VAŠE MASNÉ VÝROBKÝ?

Maso nakupujeme v České republice a také v zahraničí, protože naše země je dnes ve vepřovém mase soběstačná jen do 40 %.

VĚNUJETE SE NĚJAKÝM DOBROČINNÝM AKCÍM?

Nedávno byla na Pustevnách otevřena nově zrekonstruovaná chata Libušín. Nejznámější stavba lidové secese vyhořela v roce 2014 a následně prošla náročnou rekonstrukcí. Uvedení do původního stavu bylo možné díky sbírce podnikatelů a jednotlivců, v níž se vybralo téměř 11 milionů korun. Zapojovali jsme se okamžitě, jakmile byla sbírka spuštěna. Pro tento účel jsme připravili nový výrobek – šunku Libušín. Z každého prodaného kilogramu této šunky putovala 1,50 Kč na sbírkový účet. Díky našim odběratelům, kteří šunku kupovali, jsme mohli na opravu přispět částkou 389 099,83 Kč.





Druhým zajímavým projektem je Sametová šunka. První myšlenka přišla již začátkem roku 2019, kdy se Česká republika chystala na oslavy 30. výročí „sametové revoluce“. Projekt je propojen s činností Muzea jihovýchodní Moravy, resp. s Klubem Hanzelka + Zikmund. Cestovatelé Jiří Hanzelka a Miroslav Zikmund věnovali v roce 1995 rozsáhlý fond písemností, fotografií, negativů, filmů a suvenýrů ze svých cest Muzeu jihovýchodní Moravy ve Zlíně. Správu fondu převzal Archiv H+Z, jenž se postupně stal významným dokumentačním střediskem moderního českého cestovatelství. Firma VÁHALA a spol. od června 2019 přispívá na konkrétní projekty Klubu H+Z částkou 1,50 Kč z každého prodaného kilogramu Sametové šunky.

JAK PODPORUJETE MALOOBCHODNÍ PRODEJ NA TRADIČNÍM TRHU?

Český tradiční trh vyžaduje odlišný přístup než moderní zahraniční supermarkety. Připravujeme balení o nižší hmotnosti, nabízíme častější závozy, připravujeme

soutěže pro koncové zákazníky, kteří nakupují právě v prodejnách českého tradičního trhu.

PROČ BY MĚL ZÁKAZNÍK KUPOVAT PŘÁVĚ VAŠE VÝROBKÝ?

Nabízíme výrobky s vysokým podílem ruční práce, výrobky formované, u kterých je ruční práce nezaměnitelná, a výrobky s vysokým obsahem masa. Postupně revidujeme všechny výrobky a snažíme se snižovat množství éček.

JAK SE STAVÍTE K EKOLOGII A TRVALE UDRŽITELNÉMU ROZVOJI?

Péče o životní prostředí je nám velmi blízká v soukromém i v každodenním pracovním životě. Silně vnímáme třídění odpadu a spotřebu pitné vody i ostatních zdrojů. V našem oboru jsou ve velké míře používány plastové obaly. To souvisí s trvanlivostí výrobků, kterou vyžaduje moderní trh. Aktuálně přecházíme z mikrotenových a igelitových tašek na tašky z cukrové třtiny, které jsou kompostovatelné.

ZÍSKALI JSTE NĚJAKÁ OCENĚNÍ?

Ocenění jsou velkým benefitem pro zákazníka, pro jeho nákupní rozhodování. Máme sedm výrobků se značkou Klasa, dva výrobky oceněné Regionální potravinou Olomouckého kraje, 24 výrobků se značkou Česká cechovní norma, pět výrobků oceněných Českou chuťovkou a jeden výrobek nesoucí značku Moravská brána.

CO SI MYSLÍTE O VEGETARIÁNSKÝCH VÝROBCÍCH, KTERÉ VYPADAJÍ JAKO MASNÉ VÝROBKÝ, NAPŘ. PÁRCÍCH, HAMBURGERECH A PODOBNĚ?

Výrobky nesoucí názvy tradičních masných výrobků by měly obsahovat kvalitní maso. A naopak by se takto neměly pojmenovávat výrobky bez masa.

JAKÉ JE VAŠE NEJOBLÍBENĚJŠÍ JÍDLO?

Česneková polévka a Caesar salát s krevetami.

DĚKUJEME ZA ROZHOVOR.





PEČIVO SE NYNÍ BALÍ VÍCE

Z HLEDISKA BALENÍ V DOBĚ PANDEMIE KORONAVIRU COVID-19 PROŠLO NEJVĚTŠÍ ZMĚNOU, ALESPŮŇ VIZUÁLNĚ POVŠIMNUTOU SPOTŘEBITELI, BĚŽNÉ PEČIVO.

Specifikem sortimentu pekárenských výrobků je jeho rozdělení na balené a nebalené produkty. V posledních letech se ozývaly hlasy proti nadužívání plastových sáčků jako jednorázového balicího prostředku. V době „koronavirové“ se plastové sáčky vítězně vrátily.

S následky pandemie, která zasáhla celý svět, se budeme ještě dlouho vyrovnávat jak ekonomicky, tak i sociálně. Mimořádná opatření během pandemie postihla mnoho odvětví přímo a některá další sekundárně. Vedle řady dopadů docházelo i k proměnám či vývoji nových technologií či materiálů. Proměny lze zaznamenat i u obalů a procesů balení. Především z důvodů hygieny a případných nežádoucích dopadů na naše zdraví byla, především v oblasti balení potravin, potlačena řada bezobalových aktivit.

Z těchto důvodů došlo ke zvýšení spotřeby balicích prostředků i u dříve většinou nebaleného čerstvého pečiva. I když to ze začátku vypadalo, že možnosti balení volně prodáváného pečiva jsou omezené, přesto se v relativně krátké době objevilo balení rohlíků, housek a chleba v jednorázových PE sáčcích. To platilo jak pro celý, půlený či čtvrcený chléb, tak i pro různé počty kusového pečiva (nejčastěji 5 či 10). Vedle spotřeby jednorázových plastových sáčků se ukazuje i zvýšená spotřeba jednorázových rukavic.

Souvislost s koronavirem je více než zřejmá, situace zvýšené spotřeby jednorázových plastových obalů či produktů se ostatně netýká zdaleka jen čerstvého pečiva. Obecně lze konstatovat, že v obtížné době pandemie hygiena vítězí nad ekologií. Více než s odběrem většího množství sáčků však měly kamenné obchody problémy s vlastním balením pečiva. I s tím si však ve velice krátkém časovém horizontu poradily.

Na tuto situaci naopak velmi rychle reagovaly e-shopy, které pečivo běžně balí podle potřeb klienta. V mnoha větších e-shopech jsou pracovníci vybaveni pro kompletaci pečiva hygienickými pomůckami (bílé pláště, sítka na vlasech, rukavice) a celý proces probíhá obvykle v prostorech se zvýšenými hygienickými opatřeními.

Jak již bylo řečeno, plastové sáčky jsou nejčastěji z PE, konkrétně ze „šustivého“ HDPE (vysokohustotní polyetylen). K největším výrobcům plastových folií a obalů, včetně těch pro přímý styk s potravinou, patří v ČR společnost Granitol. Pro výrobu svařovaných výrobků a přířezů z HDPE folie, jejichž tepelná odolnost je -50°C až $+110^{\circ}\text{C}$, jsou jako polotovary používány folie, pro které byl registrován chráněný obchodní název Mikroten.

PLAST NENÍ ZLÝ PÁN, ALE UŽITEČNÝ SPOJENEC

Koronavirus ukázal, že se bez tak často hojně proklínaných plastů ještě dlouho neobejdeme. Ostatně plastové materiály jsou

oblíbeným balicím prostředkem i u pečiva baleného či trvanlivého. Speciální typy plastů ve spojení s příslušnou technologií dokáží významně prodloužit trvanlivost pečiva. V případě pečiva s prodlouženou trvanlivostí se jako obaly používají konvenční typy flexibilních konstrukcí, tedy především sáčky či flowpack způsoby balení (obaly obvykle obdélníkového průřezu kompletované třemi sváry).

Plastový materiál, ze kterého je obal vyroben, se chová díky svému chemickému složení velmi sofistikovaně – aktivně na produkt působí tak, aby zajistil jeho prodlouženou trvanlivost, za současné stability užitečných vlastností, jako je chuť, vůně, konsistence atd. Díky chemické struktuře plastů, ve kterých jsou „zabudovány“ tzv. absorbéry (v některých případech emitery), a s ohledem především na povahu baleného produktu a technologii balení dochází u těchto typů obalů k mnohým velmi žádoucím interaktivním působením.

Materiál je schopen za určitých podmínek měnit propustnost obalu, regulovat teplotu, absorbovat nežádoucí látky, či naopak uvolňovat aktivní látky atd. Při balení pečiva se hojně využívají především absorbéry kyslíku a vlhkosti. Kyslík obsažený v potravinářských obalech totiž urychluje kažení i zhoršení kvality mnoha potravin.

Odstraněním kyslíku se potlačí nežádoucí jevy, které vyvolává, a zároveň se u řady různých druhů potravin prodlouží trvanlivost. Absorbéry naopak nejenže snižují obsah O_2 (až na 0,01 %), ale slouží i k po-



tlačení oxidačních změn a růstu aerobních mikroorganismů (plísňí).

Obdobně příznivě na prodloužení trvanlivosti pečiva působí i aktivní folie s absorbéry vlhkosti. Vedle těchto dvou hlavních typů aktivního balení se lze setkat i s řadou dalších, i když zatím méně rozšířených folií.

PLAST, NEBO PAPIR? LÍBÍ SE I KOMBINACE...

Pokud se oprostíme od současných požadavků v době koronavirové epidemie, řada statistik potvrzuje, že spotřebitel při balení čerstvého pečiva vysoko oceňuje obal papírový, který vnímá jako obal ekologický. Ve spojení s čerstvým pečivem, které je většinou komunikováno (a přijímáno) s atributy Tradice, Poctivost, Kvalita, Čerstvost, se jeví papírový sáček jako velmi šťastné propojení produktu a balicího prostředku.

K producentům papírových sáčků patří i společnost Litobal. Klient si od tohoto výrobce může vybrat ze široké škály užití (sáčky kupecké, svačínové, bagetové, na hamburger i hot dog) i konstrukcí (ploché, s postranním záhybem, s okénkem, otevřené na kebab atd.). Sáčky na pečivo zde vyrobí z bílého nebo hnědého papíru. V hnědé variantě si lze vybrat mezi hladkým a rýhovaným papírem.

Velkému zájmu se těší i kombinované typy sáčků, tedy papírové sáčky s foliovým okénkem. U nich spotřebitel oceňuje především jejich vizuální propojení s produktem, kdy zákazník vidí (a může pohledem

posoudit) vzhled produktu. Polypropylenové okénko je vlepené, tudíž po vyprázdnění i velmi dobře oddělitelné.

Na kombinované sáčky vsází poslední dobou řada firem nejenom na našem, ale i evropském trhu. Mezi ně patří i rodinná firma Weber Verpackungen, která nabízí v této kombinaci dokonce zajímavou alternativu udržitelného řešení. Myšlenka vychází z poznatku, že na jedné straně při prodeji pečiva v sáčcích sice zákazník oceňuje ekologičnost papírového sáčku, na druhou stranu však i udává, že chce na pečivo vidět. Z toho vyplývá, že u něho „vedou“ sáčky kombinované, tedy papír/plast.

Společnost Weber toto řeší sníženou spotřebou folie a u svých průhledových sáčků využívá na okénka pevné, transparentní, ale zároveň velmi tenké folie (10µm). Sáček tedy obsahuje 95 % papíru a pouze do 5 % folie, takže je po vyprázdnění brán jako běžný papírový odpad.

Bariérové papíry se obvykle nepoužívají k balení suchých rohlíků či housek, ale pro přímé balení naplněných hamburgerů, baget či sendvičů. Velmi často ho využívají v podobě prokladového materiálu do krabic i dodavatelé donáškových služeb s hotovými produkty typu pizza apod.

K největším a nejznámějším výrobcům těchto papírů patří u nás skupina KRPA Holding. Jejím nepromastitelný a bariérový papír je výborný materiál nejenom pro přímé balení potravin, ale je i náhradou problematických vícevrstevných materiálů,

jakými jsou například recyklované papíry potažené polyetylenovou folií. U aplikací, kde je kladen důraz na odolnost vůči vyšším teplotám, má společnost v nabídce i kvalitu HT (high temperature).

UŽITEČNÉ VYCHYTÁVKY

K pomocným balicím prostředkům patří i etiketování pečiva, tedy především bochníků chleba. Obvodová potištěná etiketa dokáže nejenom zvýraznit produkt, ale zároveň ho v očích spotřebitele posunout do kvalitativně vyšší úrovně.

Etiketa však nemusí být nutně jen papírová, výrazným marketingovým prvkem u dražších typů čerstvého pečiva jsou i dekorativní etikety z jedlého papíru. Vedle funkce nosiče informací a podpory prodeje mohou tyto etikety sloužit pro jednotlivé pekárny i jako ochrana proti plagiátorství.

Díky využití jedlých barviv je při dnešních technologiích totiž možné na etiketu přenést libovolnou grafiku bez omezení. Tak lze zachovat původní originální design loga a produktových ochranných známek výrobců pečiva. Základní složkou samotného jedlého papíru je obvykle bramborový škrob, voda a palmový či slunečnicový olej.

Chuťově jsou pak etikety naprosto neutrální záležitostí. Jedlé etikety nejenom na pekárenské produkty vyrábí u nás společnost breAd. & edible labels. Tento typ méně tradičních etiket dokáže výrazně navýšit prodej jak u nebalených, tak i cukrářských výrobků.

Zdroj: Retail News



JAK SE ZBAVIT STRESU

CO JE STRES

Stres je zátěž. Jedná se o tělesné či duševní napětí a nerovnováhu. Stres je něco, co zažíváme všichni, dnes a denně, z různých příčin, v různé míře, v každé době, v každém věku. Prožíváme jej vždy, když musíme tvářit v tvář čelit nějaké změně, výzvě, hrozbě či nebezpečí, a jakožto takový existuje již miliony let, i když měl původně jiné příčiny a jiné formy.

Stres je velmi úzce spojen s událostmi, které v nás probouzejí pocity úzkosti a strachu, nejistoty, napětí, neklidu a bezmoci.

Občas se zkrátka v životě dostaneme do situace, ve které jsme se nechtěli ocitnout ani v tom nejhorším snu. A dost možná, že si za to často můžeme sami. Proč? Protože chceme být někde jinde, než jsme, s někým jiným, než jsme, a mít stále víc, než máme. Nejsme trpěliví a ani pokorní. Chceme mít všechno, zvládnout všechno a stihnout všechno v krátkém čase a na sto procent. A ještě očekáváme, že nás všichni budou vždycky chválit a navždy mít rádi.

MODERNÍ DOBA A STRES

Zejména v posledních desetiletích se stal stres, zdá se, nevyhnutelnou součástí našich životů více než cokoli jiného. Doslova na každém kroku a čím dál více prostupuje stres naši moderní, vyspělou a úspěšnou společnost, zaměřenou především na výkon, umělé ideál krásy a dokonalost, moc a peníze.

STRES A JEHO DOPAD NA NÁŠ ORGANISMUS

Krátkodobý stres v jisté míře pomáhá mobilizovat energii potřebnou někdy doslova k záchraně života, jindy ke zlepšení výkonu a dosažení životního cíle. Lidský organis-

mus je uzpůsoben tak, aby se s ním dokázal co možná nejlépe vyrovnat.

Dlouhodobý stres je něco docela jiného a může mít zničující dopad na náš organismus, na naše fyzické a duševní zdraví i naše rodinné a pracovní vztahy. I odborníci ukazují na fakt, že dlouhodobý stres a nepohoda ničí naše tělo mnohem více než 15 kg nadváhy nebo nadměrná konzumace průmyslově upravovaných potravin.

JAK REAGUJEME NA STRES

Různí lidé reagují na stres různě. Odezva na stres může být přiměřená, nedostatečná, nebo naopak překotná a přehnaná, kdy může člověka poškodit. Každý jsme jiný, a tak i každému z nás pomáhá ke zvládnutí stresu něco jiného: někomu kousek hořké čokolády, sklenka šampaňského a horká bublinková koupel, jinému jít si zacvičit do posilovny a pak posedět s přáteli při dobré večeři a dalšímu pobýt úplně sám někde dál od lidí a před usnutím si přečíst kapitolu z knížky.

Vždy je ale potřeba si uvědomit, že rychlá řešení jsou dočasná, jakkoli mohou být na chvíli přínosná a příjemná. Důležitější pro zvládnutí stresu je dostat se přímo ke kořenům stresu, a tím i k podstatě sebe sama.

10 TIPŮ, JAK SE ZBAVIT KRÁTKODOBÉHO STRESU A VYZRÁT NAD TÍM DLOUHODOBÝM

1 Poznejte a vnímejte příčiny toho svého stresu a jeho příznaky. Chcete-li se naučit stres zvládat, je třeba si uvědomit, kam až ve stresových situacích můžete zajít a snažit se tyto meze nepřekračovat. Trvalá změna nenastane přes noc. Nebude to jednoduché ani snadné

a možná budete muset radikálně změnit svůj životní styl.

- 2** Buďte k sobě upřímní. Buďte upřímní v tom, co vás doopravdy stresuje a trápí. A nejen tady a teď, ale i celkově ve vašem životě. Ať je to cokoli, zaslouží si to maximální pozornost a respekt, stejně jako vy sami. A naučte se být k sobě upřímní za všech okolností!
- 3** Buďte realističtí. Zvažujte své priority a reálné možnosti, a to nejen ve stresové situaci.
- 4** Nereagujte přehnaně na stresovou situaci. Nic nemusí být tak hrozné, neřešitelné a beznadějně, jak se vám v dané chvíli a na první pohled zdá, zvláště jste-li unavení, nevyspalí a podráždění.
- 5** Zkuste se na svou stresovou situaci podívat s nadhledem a s vědomím, že vy jste se nezbláznili, že to svět se možná zbláznil, ale že vše bude dobré. Připusťte si ten prostý fakt, že i bez vás se svět točí a točit ještě bude a slunce svítí a ještě chvíli bude.
- 6** Nebojte se požádat o pomoc – své kolegy, své známé, přátele, sousedy, příbuzné, psychologa, terapeuta, finančního poradce...
- 7** Naučte se říkat NE. Nenechávejte se zavalit dalšími a dalšími úkoly.
- 8** Naučte se delegovat některé ze svých úkolů na ostatní.
- 9** Naučte se plánovat svůj čas na dnes, na zítra a na další týden. V daném okamžiku dělejte jen tu jednu věc – tak, jak nejlépe dovedete, soustředěně a dobře, v klidu a bez přemýšlení o těch dalších sto věcech, které ještě musíte nebo budete muset.



10 Buďte na sebe opravdu laskaví a hodní. Mějte se rádi a pečujte o sebe. Nejlépe tak, že denně věnujete chvílku času a vědomé pozornosti výhradně sami sobě a každý večer se pochvalte za cokoli, co se vám ten den povedlo.

ŽIJTE PŘÍTOMNOSTÍ

Je opravdu léčivé uvědomit si, jak důležité je žít v přítomnosti. Naše mysl je vyčerpaná útekem do minulosti, často a ráda se zabývá nějakým průšvihem, nezdarem, zradou, křivdou nebo lží, zkrátka něčím nepříjemným, co se stalo v minulosti – my sami to tak znovu a znovu prožíváme a pěstujeme v sobě negativní emoce, postoje, smutek a bolest i v přítomnosti. Někdy naopak „malujeme čerta na zed“, tj. vytváříme si v mysli budoucí negativní scénáře, bouřky a karamboly, dopředu se strachujeme, jak to dopadne. Pěstujeme si tak strachy z věcí, z lidí nebo situací, které ještě nenastaly a možná ani nenastanou.

Proto je moc důležité snažit se neohlížet často do minulosti, nelpět na ní, současně se nebát budoucnosti a zejména maximálně vnímat přítomnost a být za ni vděční. Jakkoli se vám to v dané situaci, kdy cítíte stres, úzkost a napětí, bude zdát absurdní, snažte se na chvíli zklidnit svou mysl, zhluboka se nadechnout, vydechnout a klidně začít dýchat. Hlavně se v této chvíli o nic usilovně nesnažte.

RELAXUJTE

Relaxace je vědomé uvolnění těla a mysli a svalového napětí. Pomáhá soustředit se na konkrétní situaci nebo úkol, pomáhá regenerovat síly po namáhavé duševní činnosti a také usnadňuje spánek. Naučte se relaxovat pravidelně 1–2x denně 10–15 min, při tom vyloučit rušivé vlivy, dopřát si poho-

dlnou pozici, zavřít oči a soustředit se plně na cvičení. Relaxace vyžaduje nácvik, čas a trpělivost, ale vyplatí se. Časem vám pak postačí několik málo minut, kdy se dokážete plně uvolnit nejen před očekávanou stresovou událostí, ale i přímo v ní.

ZKLIDNĚTE MYSL MEDITACÍ

Zúčastněte se odborně vedeného kurzu, kde se meditovat naučíte, nebo si o tom něco přečtete, nebo prostě jen tak „buďte“. Zpočátku nejlépe denně, 10 minut ráno a večer, ale pravidelně.

NIC SE NEUČTE. JEN CHVÍLI BUĎTE.

Pokud vás relaxace ani meditace neoslovuje, zkuste strávit 5–10 minut denně v úplném klidu. Cíleně a vědomě soustředění na tady a teď vám pomůže významně snížit hladinu stresu. Může to být třeba takový malý rituál večer před usnutím: položíte si ruce dlaněmi na břicho a jen tiše a klidně vnímáte svůj dech a pohyby břišního dýchání a myslíte při tom jen na samé příjemné věci, nebo ještě lépe nemyslíte vůbec na nic. Uvidíte, že časem budete těchto svých pár minut sami sobě ordinovat nejen před usnutím, ale i ráno po probuzení a možná i v průběhu dne, doma nebo v práci.

PROJEVTE VDĚČNOST A POKORU

Každé ráno, když se probudíte, než vstanete z postele a začnete nový den, stejně tak i večer, když uleháte k spánku, poděkujte za všechno, co v životě máte, za všechny, kdo vás mají rádi a vy je, a za to, co vám život dopřál a co se vám podařilo.

STRES A STŘEVNÍ MIKROFLÓRA SPOLU SOUVISEJÍ

Stres má vliv na správné fungování střevní mikrobioty. Znečištěné ovzduší, nekvalitní

strava a nedostatek fermentovaných potravin ve stravě ovlivňují negativně i fungování našich střev.

CO MŮŽETE JEŠTĚ VYZKOUŠET PROTI STRESU

Především dopřát si čas na věci, které vám dělají dobře, například:

- bylinkový čaj (třezalka, meduňka, kozlík lékařský, levandule)
- pohyb – ten, co vás opravdu baví
- neslané oříšky nebo semínka
- čokoláda s vyšším obsahem kakaa
- dobré a kvalitní potraviny
- spánek – pravidelný, ničím nerušený
- nákup – koupit si něco hezkého, pro radost, pro sebe nebo pro někoho
- masáž, aromaterapie, výlety do přírody
- poslech hudby, která nás dostane do pozitivní nálady
- umění a krása (divadlo, koncert, kino, výstava)
- vlastní tvorba, kreativita, koníčky (malování, kreslení, psaní, focení, vyšívání, pletení, háčkování, práce se dřevem, hlinou, korálky nebo knoflíky, hra na hudební nástroj, zpěv, práce na zahrádce, aj.)

Nic z výše uvedeného prosím neberte jako všemocná a neměnná protistresová pravidla platná stejnou měrou pro všechny. Naopak. Zatímco jednoho by sázení ředkviček přivedlo na pokraj šílenství, někdo jiný by zase trpěl při představě, že se má sám vypravit do hor. Sami si vyberte, co je vám nejpříjemnější, a sestavte si vlastní protistresový recept. A když se vám podaří se ho držet, podaří se vám také vrátit své tělo, mysl a srdce do klidu a rovnováhy. ■

Zdroj: www.lekarna.cz (kráceno)

PŘES 17 TUN ARAŠÍDŮ S AFLATOXINY NEVPUŠTĚNO DO ČR

SZPI ve spolupráci s Celním úřadem pro Středočeský kraj zadržela zásilku 17 820 kg arašídů (podzemnice olejná) původem z Číny, kterou nevpuštěla do vnitřního trhu ČR. U potraviny „Peanuts in shell 9/11“ (arašídů neloupané) laboratorní analýza prokázala překročení maximálního limitu pro přítomnost aflatoxinu B1 a sumy aflatoxinů B1, B2, G1, G2. Aflatoxiny patří do skupiny mykotoxinů, které vznikají jako produkt metabolismu plísní a řadí se ke karcinogenním látkám.

Jednalo se o šarži s označením 3700/131590213, jejímž dovozcem do ČR je Hosova obchodní společnost spol. s r.o., Pavlov 1, 588 33 Stonařov. Výrobce v zemi původu je společnost QINGDAO NUTSTAR FOOSTUFF CO., LTD., ESTABLISHMENT NO. 3700/13159, Čína.

Inspekce vložila informaci o zjištění do evropského systému rychlého varování RASFF.

SZPI UZAVŘELA PO SKONČENÍ NOUZOVÉHO STAVU 14 PRODEJEN POTRAVIN

Inspektoři SZPI se během nouzového stavu při kontrolách maloobchodních prodejen potravin zaměřili zejména na dodržování požadavků hygieny a bezpečnosti vyplývajících z dané situace. Tento režim kontrol byl pro provozovatele mj. méně časově a administrativně náročný než standardní kontroly a jeho cílem bylo umožnit prodejcům se plně zaměřit na plynulé zásobování obyvatelstva.

Po skončení nouzového stavu dne 17. 5. 2020 se inspektoři SZPI vrátili ke standardnímu režimu kontrol včetně komplexních kontrol podmínek prodeje i se zázemím, sklady apod. Při kontrolách maloobchodního

prodeje po 17. 5. 2020 byli inspektoři SZPI nuceni prostřednictvím uložených opatření uzavřít zcela nebo zčásti již 14 provozoven.

Důvodem ve všech případech bylo nedodržení elementárních požadavků hygieny na prodejní ploše nebo v zázemí provozoven. Výsledky kontrol ukazují, že situace v oblasti dodržování požadavků potravinového práva u některých provozovatelů zůstává na značně neuspokojivé úrovni.

U převážné většiny uzavřených provozoven inspektoři zjistili zanedbání opatření proti výskytu škůdců, zejména hlodavců. Kontrola v prodejních nebo zázemí zjistila výskyt myšího trusu, potraviny poškozené myším požerem a v některých případech i výskyt mrtvých myší. K dalším častým prohřeškům patřil dlouhodobě zanedbaný úklid – znečištěné podlahy a prodejní regály, výskyt plísní v provozovně nebo dokonce v chladicích zařízeních, skladování předmětů nesouvisejících s prodejem potravin, nezvládnutý odvoz odpadu a další nedostatky. Důsledná kontrola dodržování hygienických předpisů je podstatná zejména proto, že při jejich porušení nelze zaručit bezpečnost potravin uváděných na trh, ať jde o fázi výroby, transportu, skladování, nebo prodeje.

Při zjištění nepřijatelných hygienických podmínek v provozovně uloží inspektoři na místě zákaz užívání prostor. Zároveň nařídí provozovateli, aby odstranil zjištěné nedostatky. Při opakované kontrole inspektoři posoudí, jestli provozovatel uvedl podnik do souladu s požadavky zákona, a až poté případně zákaz uvolní. Následně je zahájeno správní řízení o uložení pokuty.

Pro přehled uzavřených prodejen potravin včetně zjištěných nedostatků a fotodokumentace viz web Potraviný na pranyři v sekci Uzavřené provozovny.

KONTROLY NEBALENÝCH ZMRZLIN A LEDŮ DO NÁPOJŮ

V souvislosti s vrcholící sezonou prodeje zmrzlin a chlazených nápojů kulminují i kontroly SZPI uvedeného sortimentu. Inspektoři se mj. zaměřují na dodržování bezpečnostních a jakostních parametrů u kopečkových i točených zmrzlin a ledů do nápojů, a to včetně kontrol zařízení na jejich přípravu. Kontroly inspektoři realizovali zejména v cukrárnách a dalších provozovnách společného stravování.

Průběžné výsledky kontrol v letošní sezoně ukazují, že řada provozovatelů stále nedodržuje předepsané výrobní postupy a významná část odebraných vzorků nesplnila požadavky právních předpisů, zejména v oblasti limitů pro přítomnost bakterií. V období do 31. 7. 2020 nevyhovělo celkem 30 % vzorků zmrzlin a téměř 43 % vzorků ledů do nápojů.

V roce 2020 (do 31. 7. 2020) inspektoři SZPI dosud vyhodnotili 64 vzorků točených a kopečkových zmrzlin a 19 z nich (cca 30 %) nesplnilo hygienické limity. Ve vzorcích zmrzlin laboratorní rozborů potvrdily nadlimitní počty kolonií bakterií čeledi Enterobacteriaceae. Při kontrolách v roce 2019 nevyhovělo požadavkům právních předpisů 37 % hodnocených vzorků, v roce 2018 šlo o 30 % a v roce 2017 o 26 %. Za hlavní příčinu nevyhovujících výsledků lze považovat nedostatečnou sanitaci zařízení na výrobu zmrzlin a také kontaminované vstupní suroviny, jejichž hodnocení provozovateli potravinářských podniků spočívá často jen ve vizuální kontrole. Roli může hrát i nedostatečné proškolení personálu. Jednou z charakteristických příčin problému u točených zmrzlin je nežádoucí praxe, kdy provozovatelé zmrzlinu na konci dne nelikvidují, ale následující den ji vracejí zpět



do stroje, čímž může docházet k přenášení bakteriální kontaminace ze stroje na zmrazilovou směs a zpět.

V letošní sezoně (opět do 31. 7. 2020) inspektoři SZPI dosud dokončili vyhodnocení u 21 vzorků ledů do nápojů a 9 z nich (cca 43 %) nesplnilo zdravotní nebo hygienické limity. Mezi sledované parametry náležel výskyt bakterií *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens*, enterokoků, koliformních bakterií a bakteriálních kolonií. Při kontrolách v roce 2019 nevyhovělo požadavkům právních předpisů 40 % hodnocených vzorků, v roce 2018 šlo o 47 % a v roce 2017 o 45 %. Za hlavní příčinu nevyhovujících zjištění lze označit podcenění hygienické praxe při výrobě ledu a průběžné dezinfekce výrobníků ledu.

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

Počty dosud vyhodnocených vzorků jsou ve srovnání s předchozími lety mírně nižší v souvislosti s pozdějším nástupem prodejní sezóny.

V provozovnách, kde inspektoři SZPI odebrali nevyhovující vzorky, na místě zakázali užívání zařízení (např. výrobníku ledu, zmrazilového stroje a souvisejícího náčiní), 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 zahájí správní řízení o uložení sankce.

ZMRAZENÝ KUŘECÍ MASNÝ VÝROBEK SE SALMONELOU

SZPI varuje spotřebitele před nebezpečnou potravinou Kuřecí kuličky na jižanský způsob, 61642 Southem Fried Chicken Popsters, krájená kuřecí prsa ze spojovaných kusů masa obalované na jižanský způsob, k dopečení, hluboce zmrazeno, datum minimální trvanlivosti: 15.05.2021, šarže: L: 13620, původ kuřecího masa: Polsko, vyrobeno v Polsku.

Laboratorní rozbor potvrdil v potravíně přítomnost bakterií rodu *Salmonella*, které jsou původcem onemocnění salmonelóza.

Inspektoři SZPI vzorek odebrali v maloobchodní provozovně Iceland Czech a.s., Leopoldova 2138/16, Praha. Dle průvodní dokumentace je dodavatelem potravin do ČR společnost Iceland International Limited HSBC. Prodejce závadnou šarží na základě výzvy již stáhnul z tržní sítě.

SZPI důrazně doporučuje všem spotřebitelům, kteří mají předmětnou šarží potraviny doma, aby ji nekonzumovali. SZPI aktuálně vložila do evropského systému rychlého varování pro potraviny (RASFF) notifikaci o zjištění uvedené nevyhovující šarže potraviny.

S kontrolovanou osobou SZPI zahájí správní řízení o uložení pokuty.

PŘES 400 KILOGRAMŮ MOŘSKÝCH ŽIVOČICHŮ SKLADOVANÝCH NA DVOŘE VEČERKY V NEVYHOVUJÍCÍCH PODMÍNKÁCH

Inspektoři SZPI zjistili porušení několika právních předpisů při kontrole provozovny

„Večerka“, Hrobčice 26 v Hrobčicích na Teplicku. Na dvoře provozovny a v přilehlém skladu inspektoři zjistili přes 400 kilogramů mořských živočichů v živém i zabitém stavu.

Různé druhy mořských ryb, chobotnice, sépie, krabi, ústřice a další živočichové byli provozovatelem skladovány zcela nevyhovujícím způsobem – volně ložené v přepravních, igelitových pytlích, polystyrenových a dřevěných boxech. Zboží bylo zcela nechráněné před vlivy okolního prostředí a podmínky skladování tak neumožnily zajistit bezpečnost skladovaných živočichů a potravin, zejména s ohledem na rizika kontaminace z vnějšího prostředí a rozvoje mikroorganismů.

Došetření případu se uskutečňuje ve spolupráci se Státní veterinární správou, která je pověřena mj. kontrolou výroby, přepravy a skladování potravin živočišného původu.

Inspektoři SZPI dále v provozovně zjistili šest druhů potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti, které provozovatel nabízel mezi ostatním zbožím bez jejich oddělení a označení informací, že se jedná o potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti. V části provozovny probíhala rekonstrukce a nedostatečné zabezpečení těchto prostor proti úniku prachu vedlo ke zvýšenému výskytu prachu v prodejní části provozovny. K dalším porušením předpisů patří skladování předmětů nesouvisejících s prodejem potravin v provozovně, znečištění podlahy a stěn dlouhodobými nečistotami, zanedbaná údržba mrazicího zařízení, hromadění starého pečiva a další.

Provozovateli – Xuan Tung Nhu z Bíliny – inspektoři nařídili odstranit zjištěné nedostatky a zahájí s ním správní řízení o uložení pokuty.

Zdroj: SZPI (upraveno, kráceno)

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

ZÁŘÍ

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
09. 09. 2020	spotřební daň	splatnost daně za červenec 2020 (mimo spotřební daň z lihu)	07/20
15. 09. 2020	daň z příjmů	čtvrtletní záloha na daň	3Q/20
21. 09. 2020	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	09/20
24. 09. 2020	spotřební daň	splatnost daně za červenec 2019 (pouze spotřební daň z lihu)	07/20
25. 09. 2020	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	08/20
25. 09. 2020	DPH	souhrnné hlášení	08/20
25. 09. 2020	DPH	kontrolní hlášení	08/20
25. 09. 2020	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	08/20
25. 09. 2020	spotřební daň	daňové přiznání	08/20
25. 09. 2020	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	08/20
30. 09. 2020	DPH	žádost o vrácení DPH z EU dle § 82 zákona o DPH	05/20
30. 09. 2020	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	08/20

ŘÍJEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
12. 10. 2020	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	08/20
15. 10. 2020	silniční daň	záloha na daň	3Q/20
20. 10. 2020	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k MOSS	10/20
20. 10. 2020	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	10/20
26. 10. 2020	daň z hazardních her	daňové přiznání a splatnost daně	3Q/20
26. 10. 2020	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	3Q/20 a 09/20
26. 10. 2020	DPH	souhrnné hlášení	3Q/20 a 09/20
26. 10. 2020	DPH	kontrolní hlášení	3Q/20 a 09/20
26. 10. 2020	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	09/20
26. 10. 2020	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	08/20
26. 10. 2020	spotřební daň	daňové přiznání	09/20
26. 10. 2020	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	09/20
30. 10. 2020	energetické daně	podání oznámení o splnění povinnosti zajistit minimální množství biopaliv a splatnost související jistoty	–
31. 10. 2020	DPH	poslední den lhůty pro podání přihlášky k registraci skupiny podle § 95a zákona o DPH, která chce být registrována od 1. ledna následujícího roku, nebo žádosti o zrušení nebo změnu skupinové registrace	–

LISTOPAD

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
2. 11. 2020	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	09/20
9. 11. 2020	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	09/20
20. 11. 2020	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	–
24. 11. 2020	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	09/20
25. 11. 2020	DPH	daňové přiznání a splatnost daně	10/20
25. 11. 2020	DPH	souhrnné hlášení	10/20
25. 11. 2020	DPH	kontrolní hlášení	10/20
25. 11. 2020	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	10/20
25. 11. 2020	spotřební daň	daňové přiznání	10/20
25. 11. 2020	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	10/20
30. 11. 2020	daň z nemovitých věcí	splatnost 2. splátky daně (všichni poplatníci s daní vyšší než 5 000 Kč)	10/20
30. 11. 2020	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	10/20

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 SPRÁVNĚ ZACHÁZET S OVOCEM A ZELENINOU

ZBAVTE OVOCE A ZELENINU PESTICIDŮ

Zdánlivě triviální záležitost, kterou ale ne každý dělá správně. Jak zamezit přenosu bakterií a toxinů z ovoce a zeleniny? Stačí neodbývat jejich očištění. Proč je toto téma tak důležité? Pěstování zeleniny a ovoce se neobejde bez používání chemikálií, které nám škodí. V České republice je používání chemikálií přísně regulováno, nicméně to, co je k nám dováženo ze všech koutů světa, může toxiny obsahovat ve větším množství a mít tak vliv na naše zdraví. Je prokázáno, že zhruba 45 % veškerých karcinogenů, které pronikají do našeho těla, pochází z kontaminovaných potravin, a to včetně chemicky ošetřovaných kusů ovoce a zeleniny. Navenek vypadá v obchodech vše zdravě a lákavě, nicméně tyto potraviny mohou ukrývat tenkou vrstvu čehosi, co rozhodně nepatří do našich žaludků. Jde například o cizorodé látky, zejména pesticidy, na které nezabere pouhé omytí. Jak se jich aspoň částečně zbavit, když voda zbavuje plody hlavně prachu a jiných mechanických nečistot?

OCET JE SKVĚLÝ POMOCNÍK

První radou je ovoce a zeleninu neomyvat hned, jak je donesete z obchodu: po opláchnutí se totiž plody dříve zkaží. Je dobré vymývat lednici octem s vodou, aby se v ní nešířily plísňe a bakterie. Chcete-li dosáhnout lepšího očištění ovoce či zeleniny, přidejte do vody trochu octa (v poměru 1 : 10) a ponořte je na asi 30 minut. U plodů, do kterých by se tekutina mohla vsáknout, například jahod, borůvek či malin, používejte místo octu citronovou šťávu a ponoření zkrátte na minimum. Po namočení v octu či citronové šťávě je vždy třeba ovoce či zeleninu ještě opláchnout ve vodě, abychom necítili pachutí v ústech.

JEDLÁ SODA VŽDYCKY DOMA

Nejen ocet ale pomáhá čistit povrch plodin. Můžete použít i jedlou sodu, která se spolu s vodou smíchá v poměru 3 lžice sody

na 1 litr vody. Plody pak na 30 minut naložte do lázně. Použít lze třeba i hrubozrnnou sůl, nicméně u této volby je potřeba více času. Sůl je potřeba nejdříve rozpustit v teplé vodě a roztok nechat vychladnout.

ANI BIO POTRAVINY NEJSOU ZÁRUKOU

Úplně bez toxinů nejsou ani plodiny v sekci BIO. Do půdy a podzemních vod se toxiny dostanou při pravidelných deštích, které smývají postřiky z rostlin. Bio potraviny jsou obvykle lepší volbou, ale ani tak není vyhráno.

LOUPAT, NEBO SNÍST SE SLUPKOU?

U některých plodin se vyplatí slupku oloupat a u jiných ne. Většina plodů má pod slupkou nejvíce vitaminů, a proto by se loupát neměla, například jablka. Pravým opakem je třeba okurka, která by se naopak loupát měla. Důvodem je až příliš vysoké hnojení na podporu růstu. Sklizeň pak není až tak vzdálena od posledního hnojení a slupka může být toxická. Kořenovou zeleninu a brambory loupejte vždy, kontakt s pesticidy u nich je velmi blízký.

POZOR NA HNILOBU

Když vidíte nahnílý plod, co uděláte? Vyhoďte jej, nebo jen odříznete zkaženou část a zbytek s chutí sníte? Pozor na to, ukázalo se, že karcinogenní aflatoxiny pronikají rychle do celého objemu. Proto je lepší plod vyhodit než čelit zdravotním potížím. Ideální je snažit se nakupovat jen tolik ovoce a zeleniny, kolik včas spotřebujete. Pokud jde o nahnílou listovou zeleninu, stačí list odtrhnout a zbytek pořádně omyt pod tekoucí vodou.

JAK SKLADOVAT OVOCE A ZELENINU

Do lednice nepatří všechna zelenina a ovoce. Například brambory v teple vyklíčí a v lednici redukuje velké množství cukrů, což může vést ke vzniku škodlivého

akrylamidu. Nejlepší je brambory uložit v prodyšném sáčku (například papírovém) do temného kouta. Sehnat lze také speciální pytel. Jablka mají nejraději stinné místo na balkoně. Do ledničky nepatří rajčata, papriky, okurky ani exotické ovoce a zelenina. Studený vzduch zastaví přirozené zrání, plody ztratí chuť a ani jejich vzhled už nebude vábný. Co do ledničky naopak dát můžete? Například švestky, hrozny, broskve, kaki, jablka, špenát a listovou zeleninu, rybíz, hrušky, košťálovou zeleninu (jako zelí, kapustu či kedlubny) a některou kořenovou zeleninu (třeba mrkev, červenou řepu či celer).

OPTIMÁLNÍ TEPLOTA SKLADOVÁNÍ

Banány	13–14 °C
Ananas	10–11 °C
Mango	8–12 °C
Papája	7–10 °C
Pomeranče	4–10 °C
Citrony	8–15 °C
Avokádo	8–10 °C
Rajčata a papriky	8 a více °C
Okurky a cukety	7–10 °C
Lilek	8–12 °C

CO JSOU VLASTNÉ PESTICIDY

Jde o chemické prostředky požívané ke zvýšení úrody. Podle biologické účinnosti se dělí na insekticidy, herbicidy, fungicidy, rodenicidy a další typy. Při nadměrné konzumaci pesticidů a jiných cizorodých látek může dojít ke zvýšené zátěži organismu. Pesticidy jsou součástí vzduchu, půdy a vody, ale jsou i v rostlinách a živočiších. Kolují všude kolem nás, deště je smývají do řek, rybníků a moří. Do vzduchu se dostanou rozprášené pesticidy, které nestihnou padnout na povrch země a jsou unášeny větrem na velké vzdálenosti. Abychom měli dobrou úrodu, ohrožujeme své životy jiným směrem. Každé pro má své proti.

Zdroj: redakce

20 LET OBCHODNÍ ALIANCE JAVOR

Jsme sdružení nezávislých maloobchodních prodejen s potravinami a smíšeným zbožím. Našimi členy jsou také specializované obchody např. s pečivem, uzeninami nebo tabákovým zbožím, gastronomické provozovny a čerpací stanice pohonných hmot, rozmístěné po celém území ČR.

Zakladatelem aliance je společnost ProVektor, spol. s r.o., která funguje jako servisní organizace. Na českém trhu působíme již od roku 2000 a v současné době je v naší alianci už přes 2000 provozoven, čímž se řadíme k největším uskupením nezávislých maloobchodních provozoven na tradičním trhu. Členství v alianci přináší především vyjednávací a marketingovou sílu velkého společenství obchodů, které hájí zájmy svých členů.

SVÝM ČLENŮM NABÍZÍME

- ✓ výrazné slevy a akce na zboží od smluvních dodavatelů z celého spektra potravin, drogerie a dalšího sortimentu
- ✓ zpětné bonusy u vybraných dodavatelů, vyplácené za čtvrtletní odběry
- ✓ marketingovou podporu v podobě pravidelných letákových akcí formou velkých letáků do výloh a na vyžádání i roznos letáků do poštovních schránek v okolí prodejen
- ✓ pravidelné informace o akcích a výprodejích smluvních dodavatelů
- ✓ poradenský servis realizovaný přes obchodní poradce Obchodní aliance JAVOR
- ✓ marketingovou podporu vybraných výrobků a dodavatelů formou doplňkových letákových akcí
- ✓ nabídku a podporu regionálních výrobců a dodavatelů
- ✓ pravidelné návštěvy našich obchodních poradců na prodejních a pomoc při řešení problémů
- ✓ vlastní mobilní „privátní síť“ JAVOR mobil s jedněmi z nejvýhodnějších tarifů pro volání a data
- ✓ zajištění platebních terminálů pro přijímání platebních karet a stravenkových karet za velmi příznivých podmínek
- ✓ výběr stravenek a poukázek a jejich proplácení za lepších podmínek než od samotných vydavatelů (Sodexo, Edenred, UP Czech Republik, Gusto karta)
- ✓ zajištění zřízení služby výdejního místa Zásilkovny za výhodnějších podmínek
- ✓ pomoc s EET a GDPR
- ✓ zavedení systému kritických bodů HACCP
- ✓ školení bezpečnosti práce a požární ochrany
- ✓ kompletní marketingový servis pro podporu prodeje
- ✓ právní poradnu
- ✓ výhodné nabídky produktů od bank a pojišťoven

SORTIMENT NAŠICH SMLUVNÍCH DODAVATELŮ

- velkoobchodní zboží
- mléčné výrobky
- maso a uzeniny
- mražené zboží
- nápoje
- pečivo
- zdravá výživa
- pochutiny (slané pečivo, lahůdky, cukrovinky)
- ovoce a zelenina
- drogerie
- tabákové výrobky
- různý doplňkový sortiment

Pokud Vás cokoliv z výše uvedeného zaujalo, neváhejte a ozvěte se nám. Jsme zde pro Vás již dvacet let. Těšíme se na další úspěšnou spolupráci.

20 let s Vámi



OBCHODNÍ ALIANCE
JAVOR

Veškeré informace získáte telefonicky na čísle **605 208 885** nebo na e-mailu **provektor@provektor.cz**

Jak získat více zákazníků a rozvinout podnikání nejen v čase omezení?



- 1** KONKURENCESCHOPNĚJŠÍ
- 2** STABILNĚJŠÍ
- 3** BEZPEČNĚJŠÍ
- 4** VÍCE ZÁKAZNÍKŮ
- 5** ZDARMA

E-shop **POTRAVINY365.cz** spojuje výhody kamenného obchodu a moderních metod nakupování prostřednictvím internetu. Je vytvořen pro tradiční obchody s potravinami a i Vy přes něj můžete prodávat své zboží.

Pandemie naučila mnoho lidí nakupovat v e-shopech i potraviny. Tento trend pokračuje. Nikdo z nás neví, jaká rizika nás do budoucna čekají. Díky možnosti prodávat potraviny ze svého obchodu přes e-shop můžete chránit sebe i zákazníky v dobách ohrožení, neztratit staré a získávat nové zákazníky a předběhnout konkurenci.

Budte připraveni a přidejte se k nám! Ponecháte si svou nezávislost. Sortiment a ceny si určujete Vy. Za užívání e-shopu nic neplatíte.

Pro více informací se nám ozvěte
na e-mail **info@potraviny365.cz**
nebo na telefon **774 494 979**.



POTRAVINY365
nákup na kliknutí



POZNÁŠ PŘÍCHUŤ?

#VYSTAVUSMEV

PRO OBJEDNÁVKY VOLEJTE COCA - COLA HBC 283 015 666
(NEBO SVÉHO OBCHODNÍHO ZÁSTUPCE)



poplatek
pod 0,9 %

MULTIFUNKČNÍ PLATEBNÍ TERMINÁLY ZA MIMOŘÁDNĚ VÝHODNÝCH PODMÍNEK

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

Nemáte ještě platební terminál nebo ho provozujete příliš drahο?

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



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

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



JAVOR

ENJOY CHIPS

ZELENINA V KAŽDÉM CHIPSU

**VYPEČENÁ
ZELENINA!**

**ZELENINA
PRO
GURMÁNY!**



ZDRAVĚJŠÍ SNACK

**REVOLUČNÍ
ZELENINOVÉ CHIPSY**

**AŽ 53 % ČERSTVĚ
SKLIZENÁ ZELENINA**

**KAŽDÝ SI NAJDE
SVOU OBLÍBENOU
PŘÍCHUŤ**

**ZDROJ MINERÁLŮ
A VLÁKNIN**

**BARVA CHIPSŮ
JE DÁNA POUZE
SAMOTNOU ZELENINOU**



NÍZKÝ OBSAH TUKU

PEČENÉ

**ČERSTVĚ SKLIZENÉ
BYLINKY**

**TRADICE A INOVACE
S RESPEKTEM
K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ**

- ✓ Veganské
- ✓ Ochucené přírodními ingrediencemi
- ✓ Neobsahují umělé přísady
- ✓ Bez cukru, bez palmového oleje, bez GMO, bez pšeničné mouky



PRO „VOLNÉ“ CHVÍLE

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

© 2013 KrazyDad.com

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

© 2013 KrazyDad.com

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

© 2013 KrazyDad.com

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

© 2013 KrazyDad.com



©2020 Design & DTP Hemispheres C&A Agency Ltd., org. sl. v ČR | www.hemispheres.cz

©2020 Vydává Lampyris Project, s.r.o., divize Publishing | www.lampyris-publishing.cz

Technické specifikace inzerce naleznete na stránkách vydavatele.