

**R. JELÍNEK**

ORIGINAL CZECH DISTILLERY

TRNKOVINY

41/23
41. vydání, léto 2023RUDOLF JELÍNEK a.s.
Razov 472
763 12 Vizovice
www.rjelinek.cz

- Dvacetileté sadařské jubileum (str. 1)
- Noblesní karafa zlatem zdobená i plněná (str. 2)
- R. JELÍNEK na pražské gastro scéně (str. 2)
- Alkohol je jen jeden (str. 2)
- Nové trhy v Asii (str. 3)
- Osvěžující letní novinky (str. 3)
- Další etapy energetických úspor... (str. 3)
- Pozvánka na Vizovické Trnkobraní (str. 3)
- „Vybážíme všude tam, kde žijí Bulhaři!“ (str. 4)



str. 2

Noblesní karafa zlatem zdobená i plněná

Osvědčené spojení dvou tradičních českých značek: R. JELÍNEK & MOSER představili na sklonku jara 2023 další plnění jedinečné karafy.



str. 2

R. JELÍNEK na pražské gastro scéně

Na pražské gastronomické scéně začala letos v červnu zářit nová hvězda...



str. 3

Osvěžující letní novinky

I v letošním roce vám přinášíme celou řadu novinek a inovací, které oživují naše portfolio...



str. 3

Další etapy energetických úspor dokončeny

V naší společnosti se již několik let intenzivně věnujeme přípravě investičních projektů...



str. 4

„Vybážíme všude tam, kde žijí Bulhaři!“

Michal Kapoun je výkonným ředitelem naší bulharské sesterské společnosti VINPROM – TROYAN...

Dvacetileté sadařské jubileum



Letos je to přesně dvacet let od okamžiku, kdy jsme naši myšlenku, že ve Vizovicích založíme švestkové sady, uvedli v čin. I když spíše by se chtělo říct, že znovuoobnovíme, protože sady tu byly už dávno, vždycky. Kdyby je na začátku minulého století nezničil mráz a potom v padesátých letech nezačala decimovat virová choroba šarka, byly by tu stále. Ale to je trošku jiná historie.

Náš sadařský příběh se začal psát na podzim roku 2003. Pustili jsme se do výsadby prvních 15,8 hektarů švestek tří odrůd - Stanley, Gabrovská a Čačanská leptica. Pozemky firma vlastnila na různých místech, ale na vizovické straně na Těchlově v lokalitě U studny se to jevílo nejslibněji. Co na tom, že jsme před první výsadbou ještě nedisponovali žádnou mechanizací! Co na tom, že zkušeností bylo málo! Hlavně, že nadšení jsme mohli rozdávat. Švestkový sad jsme přeci všichni znali z domu. Důležité bylo, že jsme se vydali na cestu, po které kráčíme i v dnešních dnech a postupujeme stále dál.

Po dvouleté pauze od prvního zasaženého stromu jsme zahájili další vý-

sadbu, opět na Těchlově, tentokrát v lokalitě Střelnice. Na téměř deset hektarů jsme vysadili odrůdy Hanita, Valjevka a Presenta. Hned následující rok 2006 jsme do toho šlápli. V těchlovské části Nade Dvorem a Dolní Menšík vznikly další sady o celkové rozloze 16,87 ha s odrůdami Katinkou, Stanley, Hagantou a Čačanskou rodnou. Během tří let jsme vybudovali 42,36 ha švestkových sadů a zařadili se mezi větší sadaře. Postupně jsme se museli vybavit nejen mechanizací, ale také lidmi. Jedním z prvních sadařů byl Jura Bača, který je s námi dodnes.

Po pěti letech od první výsadby přišel sadařem dlouho očekávaný okamžik! První sklizeň! Do vizovické pálenice doputovalo

více než 25 tun našich švestek, které daly vzniknout prvnímu ročníku zlaté Vizovické slivovice, první kapitole příběhu našich sadařských pálenek.

V sadařském konání z pohledu výsadby jsme pokračovali v roce 2010 v lokalitě Těchlov (6,25 ha). V roce 2014 už nám byly Vizovice malé. Sice jsme v tomto roce na Těchlově ještě vysadili dalších 8,73 ha, ale svou pozornost jsme zaměřili i na chřibské Kostelany. Byl to zlomový okamžik. Kromě pěti hektarů švestek v lokalitě Pod Rančem jsme zde vysadili také 13,82 ha třetí odrůdy Kordia a Regina. Následující rok jsme se vrátili zpátky do Vizovic na Janovu horu, kde jsme švestkami pokryli 3,68 ha.

Dalším důležitým milníkem byl rok

2018. Rozkročili jsme se nad celou Moravou. Kromě švestkové výsadby v Ludkovicích v lokalitě U Lesa 7,15 ha a Lípě 8,45 ha, jsme doputovali až do jihomoravských Starovic, kde jsme založili nový sad merunek s výměrou 5,08 ha a odrůdami Anegat, Digat, Shamade, Bergerouge a Bergeval. V letech 2019 a 2020 jsme sad v Ludkovicích rozšířili o dalších 15,77 ha švestek.

Kolik, že jsme tedy za těch 20 let celkem vysadili ovocných stromů? Oficiálně jsme už největším pěstitelem švestek v České republice. Ve švestkách na všech lokalitách máme 97,4 ha, v třešních 13,82 ha a merunkách 42,37 ha. Tím ale určitě nekončíme. Pro letošní rok nám ve školce už rostou stromky na dalších 13 ha švestek, 5 ha merunek a 1 ha hrušek odrůdy Williams.

A co nám 20 let sadařství dalo? Na začátku jsme byli jen dva. Dnes je nás na sady devět sadařů, a to nepočítám desítky brigádníků při sklizni. První hektary sadů jsme si nechali vysadit zahradnickou firmou. S otázkou, jak sady správně založit, jsme oslovili Výzkumný ústav šlechtitelský a ovocnářský v Holovousích. Získali jsme projekt a toho jsme se drželi. Mnoho informací jsme si načítali, navštívili jsme pár ovocnářských firem doma i v zahraničí. Měli jsme pocit, že víme, do čeho jdeme. Jak už to tak bývá, mýlili jsme se. Jasná teorie v knihách se v praxi mění na neustálé dilema: co, kdy, jak a čím udělat, aby byla bohatá úroda. Nicméně po dvaceti letech máme bohaté zkušenosti, už víme, co musíme každý rok řešit, jak stromy prořezat s přihlédnutím k odrůdě, kdy a čím stříkat, abychom ochránili stromy před škůdci a chorobami, jak pomoci sadům s výživou, kdy se pustit do sklizně a mnoho dalších dovedností. Stále je ale našim partnerem příroda! Každý rok mění podmínky, udržuje nás ve střehu a ustavičně nás něčemu novému učí. Ukazuje nám, že větru, dešti neporučíme, i kdybychom chtěli. Máme úctu i respekt k přírodě! Švestka už pro nás není jen surovina, kterou musíme někde nakoupit. Vnímáme, kolik je za každou švestkou lidské práce a umu. Každá úroda je svátkem, ať už je rekordní nebo ne. Ušli jsme pořádný kus cesty, na které se stále díváme dopředu. Budeme dělat vše pro to, aby tady naše sady byly i v budoucnu a neopakovalo se období padesátí let, kdy vizovickým straním nebudou vévodit švestkové stromy. Přejí nejen firmě, ale i Vizovicím a všem Vizovjanům, aby švestkové sady už navždy patřily k tomuto městu.

Jiří Koňářík



Vážení a milí čtenáři, Muzeum slivovice R. JELÍNEK, valašské velvyslanectví v Praze. Jedno z nejmodernějších muzeí

v České republice, nacházející se na turistické tepně hlavního města, okolo kterého procházejí davy zahraničních i domácích turistů. Jejich kroky čím dál tím více směřují do našich prostor. Touží se seznámit se značkou R. JELÍNEK, nasát vůni zralých švestek, fakticky se díky virtuální realitě stát švestkou a prožít výrobu destilátů z perspektivy samotného ovoce.

Praha je známa svojí pivní kulturou. My však jako národní nápoj hrdě prezentujeme slivovici. Slivovici jako symbol tradic, srdce a duše Moravy, Valašska. Z kuchyně voní tradiční valašské kulinarické speciality jako kyselice, halušky s brynzou či čerstvě upečený domácí švestkový koláč. Již se o nás mluví, píší články, točí reportáže a různé dokumentární pořady domácích i zahraničních společností.

Své akce zde pořádají nejen státní instituce, bankovní domy, nadnárodní společnosti, ale i soukromé osoby v podobě oslav narozenin, svateb. Snoubení gastronomického zážitku se zážitkem z návštěvy muzejní expozice během jediného večera a pod jednou střechou, to je trend současnosti. O tom, že to neděláme špatně, hovoří vysoké recenze na platformě Google se známkou 4,9 z 5! Naše tržby jsou oproti roku 2022 téměř dvojnásobné, a to nás ještě teprve čeká nejzajímavější část roku.

Jsme plni optimismu ohledně budoucnosti a vzrůstajícího turistického ruchu v Praze. Přijďte a objevte s námi svět slivovice a ovocných destilátů společnosti RUDOLF JELÍNEK. Hezké léto.

Roman Talman



Noblesní karafa zlatem zdobená i plněná

Osvědčené spojení dvou tradičních českých značek: R. JELÍNEK & MOSER představili na sklonku jara 2023 další plnění jedinečné karafy.

Precizně vybroušená láhev se doslova blýská zvenčí, ale stejně tak i mimořádným destilátem uvnitř, jehož příběh je pro značku R. JELÍNEK naprosto zásadní a historicky významný.

V roce 1923 se bratři Jelínkové inspirovali u věhlasných výrobců koňaku a vůbec poprvé nechali dozrát slivovici v dubových sudech. Letos už je tomu rovných 100 let, co tento způsob stažení destilátů používáme. Dnes dáváme zrát do sudů, a to nejen dubových, kromě slivovice i mnohé další ovocné pálenky. Význačné 100. jubileum této stále oblíbenější metody zrání destilátů v sudu jsme se proto rozhodli náležitě oslavit.

Opětovně jsme využili nadmíru úspěšné spolupráce s prestižní českou sklárnou Moser pro naplnění křišťálových, zlatem zdobených karaf. Do nich jsme vybrali unikátní destilát: Starovickou meruňkovi-



ci ročníku 2018 pocházející z první úrody meruněk z našeho sadu v jihomoravských Starovicích. Vybraná meruňkovička zraje ve stolitrovém sudku z meruňkového dřeva, a tím získala ojedinělý charakter, jaký by z běžného dubového sudu neměla. Je marmeládově sladká, přitom si však uchovává trpké tóny dřeva. A takový destilát si zaslouží ušlechtilý obal.

Noblesní sběratelský set z autorské dílny Petra Larvy, sklářského výtvarníka a designéra, vzdává hold rodině Jelínků. Obsahuje zlacenou karafu a dvě skleničky s odkazem k zakladatelům firmy R. JELÍNEK.

Věříme, že spojení jedinečné meruňkovičky s dokonalým křišťálem se může stát vzácným sběratelským kouskem, honosným darem k výjimečné události nebo znamenitou investiční příležitostí. Součástí setu jsou certifikáty původu od obou značek. Exkluzivní jubilejní edice čítá symbolických 100 číslovaných lahví a bude vyráběna postupně v několika následujících měsících.

Letošní R. JELÍNEK & MOSER set si můžete prohlédnout, rezervovat či zakoupit v Návštěvnickém centru ve Vizovicích, v Muzeu slivovice v Praze i v Degustačním baru a specializované prodejně ve Starém Smokovci.

Markéta Matusů

Certifikát IFS znovu obhájen

Na konci března letošního roku proběhl v naší společnosti v historii první neohlášený audit systému kvality podle standardu IFS, který provedla auditorka společnosti TÜV SÜD paní MVDr. Miriam Vargová. I přesto, že byl audit neohlášený, jsme dosáhli výborného výsledku a obhájili vyšší úroveň hodnocení se ziskem 97,17 %. Poděkování patří všem zaměstnancům, kteří se o toto hodnocení každý svým dílem zasloužili.

Vladimír Darebník

R. JELÍNEK NA PRAŽSKÉ GASTRO SCÉNĚ

Na pražské gastronomické scéně začala letos v červnu zářit nová hvězda BOHEMIA GOOSE, pivovar a restaurace specializující se na husí pokrmy.

Navazuje na tradici novoměstského pivovaru tentokrát však pod záštitou zkušené gastronomické skupiny K.V.P. Gastro, která již léta mimo jiné provozuje podniky jako La Bodega del Medio nebo La Casa Argentina. Nová „Česká husa“ má tedy nakročeno k slibné budoucnosti. Právě proto jsme nesmírně potěšeni, že se v tomto novém konceptu můžeme pochlu-

bit našim kompletním portfoliem jako jsou klasické budíky, sadařské pálenky nebo GOLDCOCK whisky. Dokonce i GOLDCOCK gin si našel místo na jejich baru. Absolutní peckou jídelního lístku je zařazení „špetnek“, tedy sušených švestek ve slanině, které ještě vylepšili flambováním.

Pokud se v blízké době chystáte cestovat vlakem, mám pro vás doporučení, kde se můžete v Praze kvalitně najíst a zároveň si vychutnat produkty R. JELÍNEK. Restaurace Masaryčka na Masarykově nádraží je dalším úspěšným podnikem společnosti Lagardere, se kterou se nám daří spolupráci neustále upevňovat. Od klasických elixírů, přes sadařské edice, až po whisky GOLDCOCK, kterou jsme v nedávném období dokonce promovali přímo v prosto-

rách této nové ikonické restaurace, to vše najdete ve standardní nabídce.

Jestli však na české gastro scéně existuje společnost, která od svého vzniku udává trend, tak je to rozhodně síť Ambiente. Každý dodavatel lihovin, piva nebo nealka se zde rozhodně chce prezentovat. Podnik na vltavském nábřeží nesoucí název U Kalendů zprvu působí jako tuctová klasická hospoda. Až detailnější pohled vám ukáže jedinečnost a originalitu místa, které je mladým členem zmiňované sítě Ambiente. Pro tento koncept na míru vyráběné limitované láhve jako Bourancie, Fernet dozrávající v sudech po bourbonu nebo Vizovická, destilát z vizovického cideru značky Antonín Kalenda, nám dělají ohromnou radost.

Jan Engel



Alkohol je jen jeden

Není asi žádný občan České republiky, který by nebyl zasažen zprávou o návrhu konsolidačního balíčku současné vlády České republiky na ozdravení veřejných financí. Jeho součástí se stalo i další diskriminační zvýšení spotřební daně na lihoviny. Ve sdělovacích médiích velice často slyšíme, že se zvednou daně z hráchu, kam patří alkohol, cigarety nebo hazard. Už ale neslyšíme, že zvýšení daně se dotkne pouze 29 % celkové spotřeby alkoholu v České republice, protože pivo a víno zasaženy nebudou, přestože jejich konzumace tvoří více než 2/3 naší spotřeby alkoholu. Unie výrobců a dovozců lihovin (UVDL), jehož členem je i naše společnost, realizovala ve 2. čtvrtletí 2023 masivní kampaň „Alkohol je jen jeden“, která napomohla k orientaci veřejnosti právě v tom, aby chápala nespravedlivost daňového zatížení jednotlivých alkoholických nápojů. I přes veškeré aktivity, které UVDL provedlo, zvýšení spotřební daně na lihoviny v návrhu zůstalo a co víc, vláda navrhla dokonce pravidelné zvýšení na čtyři roky dopředu, a to ve výši 10-5-5-5 procent, což se v minulosti ještě nikdy nestalo.

Z uvedené infografiky je vidět, že, bohužel, politikům určitě nejde o vytvoření

rovného podnikatelského prostředí. Tento fakt ještě více vynikne, když se podíváme na porovnání spotřeby jednotlivých druhů alkoholických nápojů a na výběr spotřební daně z nich.

Lihoviny s 29% podílem trhu ČR se na výběru spotřební daně podílejí z 65 % a dosáhly celkového odvodu do rozpočtu 8,9 miliardy korun.

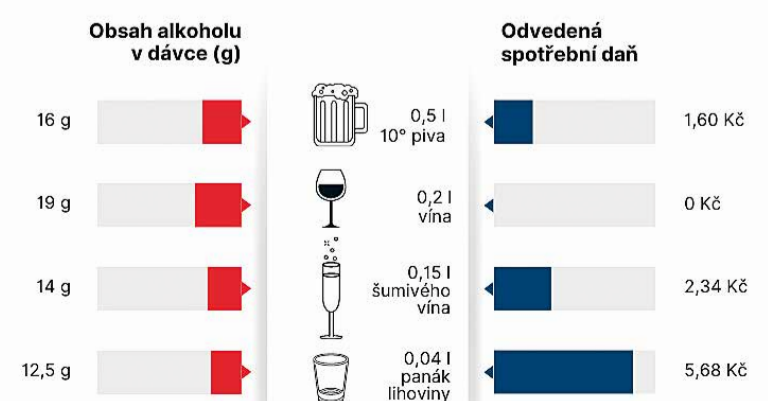
Pivo s podílem 46 % odvedlo 3,5 mld. korun a víno se čtvrtinovým podílem

na spotřebě přineslo na dani 0,4 miliardy korun (jde jen o šumivá vína). Tichá vína jsou od daně osvobozena.

Alkohol je jen jeden – všechny alkoholické nápoje obsahují jeden a tentýž alkohol, není lepší a horší alkohol. Tomu už rozumí většina české veřejnosti, politici však dělají, že tomu nerozumí a stále ustupují různým zájmovým skupinám. Pojdme my všichni změnit tuto situaci!

Vladimír Darebník

DAŇOVÉ ZATÍŽENÍ SPOTŘEBNÍ DANÍ BĚŽNÝCH PORCÍ JEDNOTLIVÝCH ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ:



Lukáš Chromý

Z kraje roku nás navštívili noví importéři z japonského Tokia. Pánové Sugawara z Takeshi dovážejí na Japonské souostroví naše destiláty. Populárními výrobky jsou zejména pětiletá kosher slivovice, meruňkovička a Slovácká borovička. Jejich společnost také provozuje slavný bar PÁLINKA v tokijském Šindžuku. Prohlídku našich sadů a areálu jsme zakončili obchodní schůzkou na téma, jak rozšířit řady japonských slivovicových zákazníků. Kampai!

NOVÉ TRHY V ASII

K našim tradičním asijským trhům, především Číně a Japonsku, jsme přidali další, a to hned čtyři nové destinace. K tomuto výsledku vedla téměř roční práce naší exportní manažerky pro asijské trhy (Amy Jia), která měla podporu celého exportního týmu. Vše začalo naší loňskou „průkopnickou“ účastí na veletrhu EXPO SINGAPORE. Získali jsme zde kontakt na společnost SOUTHSEA INTERNATIONAL. Poté následovalo jednání o obchodní spolupráci, které vyústilo v podpis exklu-

zivní smlouvy na konci loňského roku ve Vietnamu (viz obr.). V letošním roce jsme naši účast na EXPO zopakovali, ale již jsme měli v zádech našeho importního partnera, singapurského distributora 3ELIXIR a za sebou první exportovaný kontejner bylinných likérů R. JELÍNEK a absinthů METELKA.

Na závěr se sluší naše nově dobyté trhy prozradit: Singapur, Vietnam, Thajsko a Kambodža.

Zdeněk Chromý



Pozvánka na Vizovické Trnkobraní

Letošní 54. ročník nejlepšího hudebně švestkového festivalu Vizovické Trnkobraní se koná v pátek a sobotu 18. a 19. srpna tradičně u nás v areálu. Bezpochyby hlavní hvězdou je písničkář a skladatel Jarek Nohavica, který na pódiu oslaví společně s námi své 70. narozeniny. Dále vystoupí se svými největšími hity kapela Kryštof, Mirai anebo také Tomáš Klus. Na druhé scéně se nám představí neméně známá Argema nebo domácí kapela a stálice Vizovického Trnkobraní kapela Fleret.

I letos budou moci návštěvníci poměřit své síly ve světově proslulé soutěži v pojídání švestkových knedlíků na Gran Prix Vizovice. Letošní ročník bude věnován několikanásobnému šampionovi a matadorovi tohoto klání Kamilovi Hamberskému in memoriam.

Samozřejmě nebudou chybět ani naše výrobky, které pro vás budou připraveny jak v historických dřevěných kádích, tak i v naší promozóně. Zde budete moct navíc ochutnat trnku v různých podobách, od té tekuté, přes čerstvě utrženou ze stromu, sušenou s kouskem slaniny nebo pečenou na typickém valašském frgálu. Kdo by se chtěl dozvědět něco více o tradici pálení ovocných destilátů na Razově, může využít zvýhodněné exkurze. Na konci prohlídky na vás bude čekat řízená ochutnávka našich produktů. Kdo by zatoužil po chvilce odpočinku, může zavítat do Jelínkovy kostovny na osvěžující drink, degustaci ovocných destilátů nebo tradiční chleba se škvarkovou pomazánkou.

Pavel Korec

Osvěžující letní novinky

I v letošním roce vám přinášíme celou řadu novinek a inovací, které oživují naše portfolio a odpovídají aktuálním trendům a požadavkům našich zákazníků.

Před létem jsme představili nového člena v řadě elixírů – Elixír ze zázvoru. V posledních letech narůstá popularita tohoto exotického koření, typického svou provokativní štiplavou a ostřejší chutí. Nový zázvorový likér si v horkých letních dnech vychutnáte nejlépe s perlivou vodou,

citrónem a ledem. „Zázvorovka“, jak tento míchaný drink nazýváme, je osvěžujícím lehkým nápojem, který si snadno umícháte i doma.

Na přání našich zahraničních partnerů jsme dále vyvinuli dva likéry na bázi ovoce typického pro náš kraj – Plum (švestkový) a Cherry (třešňový) Liqueur. Téměř rovnou z výrobní linky putovaly oba produkty na regály prodejen v USA. Dostupné však budou i na našich prodejních místech.

Produkty na bázi medu a slivovice u nás mají již delší dobu své stálé místo a skupina zákazníků, kteří si oblíbili toto sladké pokušení, pořád roste. Proto na trh přicházíme

s Medovou slivovicí, likérem vyrobeným z lipového medu a naší nejjemnější slivovicí. Na pultech jej poznáte snadno. Graficky jsme jej sladili do designové řady základních ovocných destilátů v budíku.

Nezapomínáme ale ani na ovocné destiláty. Z úrody našich sadů roku 2022 jsme uvedli na trh novou Kostelanskou třešňovici a Starovickou meruňkovici. V březnu se řada Vizovických slivovic rozrostla o další odrůdovou slivovicí, Hanitu ročníku 2021. Sudové single cask edice pak obohatila první pálenka z plodů planě rostoucí trnky ročníku 2019, která zřála v sudu.

Irena Konečná



Další etapy energetických úspor dokončeny

V naší společnosti se již několik let intenzivně věnujeme přípravě investičních projektů, jejichž cílem je jednak podstatné snížení spotřeby energií a zároveň zajištění co nejvyššího podílu energií získaných z obnovitelných zdrojů. Po zprovoznění FVE panelů na střeše stáčírny a vybudování nové samostatné plynové kotelny kontejnerového typu určené k výrobě páry pro naši hlavní pálenici v letech 2021–2022 jsme se zaměřili na realizaci dotačního projektu „Úspory energie ve společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.“. V dubnu letošního roku jsme dokončili poslední ze tří etap, které zajistí snížení množství spotřebované energie v areálu ve Vizovicích.

Pojďme se společně podívat na projekt zblízka.

1. etapa – výměna osvětlení na stáčírně, v kvasárně a venkovního vnitroareálového osvětlení
2. etapa – výměna oken administrativních budov
3. etapa – rekonstrukce hlavní kotelny Razov

Se třetí etapou jsme začali již na podzim loňského roku. Kompletní rekonstrukce kotelny zahrnovala demontáž dvou starých kotlů společně s okolními potrubními rozvody, kondenzátní a napájecí nádrží z roku 1991. Původní místnost, kde byl umístěn čtyřtunový kotel, byla zrekonstruována do podoby nové dílny pro seřizovače a údržbu. Místnost, kde byl

umístěn druhý dvouapůltunový kotel, byla opravena a poté do ní byl uložen nový jednotunový kotel zn. Viessmann, který bude mimo jiné vyrábět páru pro spodní areál Razov, naší pěstitelskou pálenici a provozovnu firmy Milan Metelka. Všechny armatury i samotný kotel mají nově instalované automatické řízení, které hlídá výrobu páry. Díky této rekonstrukci uspoříme až 447 MWh energií ročně.

Další etapa byla zahájena na začátku letošního roku. Práce probíhaly postupně na všech třech místech. Největší výzva pro elektrikáře byla výměna světel na kvasárně. Tam museli demontovat přes 200 zářivkových světel, která následně nahradila nová

LED zařízení v počtu 110 kusů, přičemž zůstala zachována potřebná osvětlenost prostoru pro práci.

Prostory stáčírny jsou osvětleny speciálními světly, která jsou umístěna do protipožárního podhledu. Pro zachování protipožárního standardu jsme museli ze světel demontovat pouze část svítidel, která se opět nahradila LED technologií.

Poslední částí výměny osvětlení byly zastaralé železné sloupy s výbojkovými žárovkami uvnitř areálu. Tato světla byla nahrazena nižšími šestimetrovými sloupy s moderními LED svítidly, která jsou řízena stmívačem.

Všechny prostory s vyměněnými svět-

ly mají už nyní až o 50 % nižší náklady na osvětlení za dosažení lepších světelných standardů. Ročně uspoříme 40,2 MWh energie.

Poslední etapa se týkala výměny starých oken v kancelářských prostorech na administrativní budově a budově provozního útvaru. Nová, opět dřevěná, EURO okna s izolačním dvojsklem splňují termoizolační standard součinitele prostupnosti tepla max. 1,2 (W.m2.K-1), tzn., že uspoříme dalších 1,95 MWh energií ročně.

Pokud se podíváme na všechny tři etapy dohromady, dle energetických propočtů uspoříme až 490 MWh ročně, což při současných cenách za energie činí roční úspo-

ru v průměru 995 tis. Kč. Enviromentální ukazatele nám říkají, že díky výše realizovaným projektům se úspora CO₂ pohybuje okolo 150 t/rok.

I v budoucnu se bude společnost nadále zabývat úsporami energií. Ve druhém čtvrtletí letošního roku jsme uskutečnili první kroky výstavby druhé fotovoltaické elektrárny, tentokrát na hale expedice. Zde bychom chtěli vybudovat elektrárnu o výkonu 150 kWp s bateriovým uložištěm o stejném výkonu. Nová elektrárna s bateriemi společně s již vybudovanou 113 kWp elektrárnou, bude zásadně spořit elektrickou energii ve výrobních a skladovacích provozech. Úspora elektrické energie by se tak měla zvýšit z dosavadních 12 % na 30 % úspor.

Dalšími projekty, které chceme uskutečnit, jsou např. výměna osvětlení v provozu pálenice a ve skladu destilátů, kde jsou staré zářivkové a výbojkové stroje, nebo kompletní oprava a zateplení střechy na hlavní administrativní budově. Budování fotovoltaických elektráren bychom rádi završili realizací fotovoltaické elektrárny na střeše pálenice.

Veliký potenciál skrývá téma druhotného využití technologické vody anebo aplikace fotovoltaiky v sadech, tzv. agrovoltaika. Tato témata budeme postupně rozebírat s energetickými znalci a posuzovat tak, abychom našli co nejlepší využití a dosáhli maximálních úspor v dalších obdobích.

Petr Divílek



„Vyvážíme všude tam, kde žijí Bulhaři!“

Michal Kapoun je výkonným ředitelem naší bulharské sesterské společnosti VINPROM – TROYAN, největšího výrobce ovocných destilátů na tamním trhu. S manželkou a dvěma dětmi si před čtyřmi lety v Brně sbalili kufry a přestěhovali se do bulharského Troyanu, aby svůj život zasvětili rakiji. Jak se mu daří posouvat společnost s více než 70letou tradicí se dozvíte v následujících řádcích.

Pamatuješ si na své úplně první setkání se značkou R. JELÍNEK?

Vzpomínám si na chytlavou reklamu v televizi s písní René, já a Rudolf. Ale abych řekl pravdu, tehdy jsem moc nevnímal značku ani produkt. Spíše mě reklama zaujala vtipem.

Pojďme se podívat na Tvé začátky v naší společnosti. Co Tě přimělo poslat svůj motivační dopis do Vizovic?

Když jsem zjistil, že VINPROM – TROYAN je součástí R. JELÍNEK Group, byl jsem velmi příjemně překvapen. Bylo to během exkurze s degustací v roce 2010 na dni „otevřených lahví“ v Troyanu.

Mojí slabinou je, že nemůžu dělat práci, která mě nebaví, a jedna z věcí, které si nejvíce vážím, je, že VINPROM - TROYAN je výrobní firma.

Faktorem byla také skutečnost, že firma do jisté míry spojuje Česko a Bulharsko, odkud pochází moje manželka. Když jsem se v roce 2017 rozhodl dát nový směr své kariéře, R. JELÍNEK byla první společnost, do které jsem poslal svůj životopis. Teď, když se v myslí vracím do těch momentů, přiznávám se, že to zní celkem absurdně. Člověk, který nemá zkušenosti z výroby destilátů, s marketingem nebo pěstováním ovoce, kandiduje na pozici v bulharské ličérce. Kdybych tehdy na pohovoru dostal dotaz, která odrůda je vhodná na výrobu slivovice nebo jaká je výtěžnost při destilaci, asi bych se pořádně zapotil. Naštěstí byl pohovor směřován k mým zkušenostem a ukázal rámec, jak bude pokračovat vztah s vedením společnosti – důvěra za důvěru.



Tvůj první jelínkovský projekt byla stavební část Muzea slivovice v Praze. V mnoha ohledech se jednalo o dost specifický projekt v památkově chráněné části hlavního města. Jak na tento úkol vzpomínáš?

Na svůj první úkol vzpomínám s radostí a nostalgií. Byl to takový křest ohněm. Naskočil jsem do rozjetého projektu, prakticky před podpisem smlouvy na realizaci. S detaily projektu Muzea slivovice v Praze jsem se seznamoval až v průběhu realizace. Namísto zoufalství jsem řešil úkoly a problémy jeden po druhém. Zajímavé bylo zejména obstarávání stavebního povolení anebo jednání s památkáři na Praze 1. Už v průběhu realizace jsem věřil, že tento projekt bude klenotem v srdci Prahy.

Nyní s celou rodinou pobýváte v Bulharsku. To ale není Tvé první zastavení



Bulharský prezident Rumen Radey, starostka Troyanu Donka Mihailova a Michal Kapoun při slavnostním odhalení památníku Vasilu Levski v Troyanu.

v Bulharsku. Celkově Tvůj život Bulharsko poznamenalo ve více směrech. Je to tak?

Ano, v Bulharsku jsem už pracoval v období 2008–2011. Tehdy, jako čerstvý absolvent chemické fakulty VUT v Brně, jsem jel původně na dovolenou do Varny. Nakonec jsem si z dovolené odskočil do Brna sbalit věci, jelikož jsem nastoupil do oddělení nákupu a logistiky v uhelné elektrárně ve Varně, tehdy vlastněnou ČEZem. V té době jsem se musel začít učit bulharsky, jelikož moji kolegové neuměli česky ani anglicky. Musím říct, že největší zásluhu na tom se naučit rychle bulharsky, má moje manželka. Nicméně doposud tvrdím, že nejsem dobrým studentem. Je velký rozdíl učit se cizí jazyk ve škole z učebnice oproti učení se za pochodu.

V roce 2019 jsme se s rodinou přestěhovali do Troyanu, což je počtem obyvatel malé městečko, kde se drby šíří velmi rychle. V místních novinách se o nás psalo dřív, než jsme si vybalili kufry. Bulharská mentalita je jiná než česká. Navíc je to země, kde výrobě rakije (bulharský ekvivalent názvu pro pálenku) „rozumí“ úplně každý. Pro nás to ale nebylo překvapení, umíme se přizpůsobit.

VINPROM - TROYAN je největším výrobcem ovocných destilátů v Bulharsku. Jak si naše výrobky stojí na místní trhu a jak v zahraničí?

Drtivá většina našich výrobků je určena pro bulharský trh. Jsme lídri na trhu se slivovicí, kde se snažíme udávat trendy. Kromě toho se v prodeji daří i meruňkovi a hruškovici Williams. Poslední dobou se velké oblibě těší i kdoulovice, jejíž popularita se k nám přenáší ze sousedního Srbska. Ve slivovici se snažíme neustále inovovat a přinášet na trh něco nového. Nedávno jsme uvedli sérii víceletých slivovicí - 12, 15 a 18leté. Na trhu máme také odrůdové slivovice. Úplně poslední novinkou je pak limitovaná série první rakije z našich vlastních švestkových sadů ze sklizně roku 2021, která zrála 6 měsíců v dubovém sudu.

Co se týká exportu, s oblibou říkám, že

vyvážíme všude tam, kde žijí Bulhaři. Naše hlavní trhy jsou Německo, USA, Španělsko a Anglie.

Za co by ses při vedení společnosti nejvíce pochválil? Co považuješ za svůj největší úspěch?

Myslím, že se za mého působení ve společnosti podařilo zrealizovat celou řadu úspěšných projektů. Velkou výzvou pro mě byl hned první projekt, na kterém jsem pracoval souběžně s projektem v Praze. Tím byla realizace dodávky a montáže nové destilační kolony. Ta předchozí sloužila celých 50 let. Nová poloautomatická měděná kolona pracuje v nepřetržitém provozu a je schopna předestilovat za 24 hodin 120 tun fermentovaného ovocného kvasu. Letošní rok bude už šestým, kdy kolonu využíváme.

V roce 2019 a 2020 jsme zrekonstruovali sklad, ve kterém staráme naše destiláty. Rekonstrukce byla specifická zejména tím, že probíhala za plného provozu, sudy ani jejich obsah jsme po dobu rekonstrukce nikam nepřemísťovali. V rámci rekonstrukce byla mimo jiné vybudována vypádaná střecha, vyměněny kompletně všechny rozvody elektriny, vody, požární signalizace a nově vybudováno zázemí pro obsluhu při pořádání společenských akcí.

Ze současnosti bych zmínil právě probíhající práce na administrativní budově. Nová střecha bude připravena pro instalaci FVE. Dále pak dochází k výměně kompletních rozvodů v budově, výměně oken a instalaci tepelného čerpadla pro vytápění. Zároveň dojde k instalaci nové serverovny a realizace přípravy pro druhou etapu projektu. Ta počítá s vybudováním tří bytů v horním podlaží za účelem pronájmu. Letos ještě plánujeme zrekonstruovat egalizace, včetně zakoupení nové nerezové nádrže s míchadlem.

V době mého nástupu byla firma prakticky bez technologa. K dnešnímu dni naopak máme jednoho hlavního technologa a druhého na juniorské pozici, který ještě studuje. Velký důraz u nás klademe na univerzálnost, která ne každému vyhovuje. Možná i z tohoto důvodu se během několika měsí-

ců po mém příchodu obměnila více než polovina zaměstnanců firmy. Nedávno jsme provedli změnu i na postu obchodního manažera, kterým je nyní Kiril Valchev. Čas a jeho výsledky ukazují, že to bylo správné rozhodnutí. V roce 2022 tržby předčily ty z předpandemického roku 2018. Obecně je v Bulharsku velmi složitá demografická situace, ale i přes to se nám na trhu práce daří a jsem hrdý na svůj současný tým.

Sehraný tým je určitě velký benefit! Co dalšího se vám ještě podařilo?

Nemalé úsilí směřujeme do péče o dubové sudy, které byly v posledních desetiletích přehlíženy. Ruku v ruce s péčí o ně zvyšujeme zásoby slivovicí v sudech, abychom měli v budoucnu z čeho brát.

Daří se také sadařské části firmy, která obhospodaruje švestkové sady o výměře více než 40 hektarů. Jejich výsadba proběhla v roce 2018 a letos očekáváme třetí sklizeň.

Velmi dobrým rozhodnutím bylo přemístit současný firemní obchod v Troyanu více do centra a otevření nového obchodu u Troyanského kláštera, který je vyhledávanou turistickou destinací. Věnujeme se také reklamě na podporu on-line prodeje. Na tržbách je to významně znát. Tržby přes vlastní kanály se v roce 2022 ztrojnásobily oproti předchozímu roku.

Nehledě na tyto konkrétní projekty věřím, že se mi daří do firmy přenést krok po kroku více důslednosti, orientace na detail a středoevropského pořádku.

Čeho bys chtěl v rámci následujících deseti let ve společnosti dosáhnout?

Jedním z mých hlavních úkolů je usilovat o to, aby firma nadále upevňovala svoji pozici na bulharském trhu s ovocnými destiláty a nadále nabízela produkty vysoké kvality. To vše za pozitivního hospodářského výsledku.

Posledních několik let bylo hodně dynamických. Bylo nutné se rychle zorientovat a adaptovat na nové podmínky. Negativním důsledkem je neuspokojivé cash-flow firmy, na které se v současnosti zaměřujeme a realizujeme konkrétní kroky k jeho optimalizaci.

Zároveň se stabilní růst neobejde bez

investic. Mojí prioritou v krátkodobém horizontu je modernizovat kvasnou kapacitu společnosti. Usilovně také pracujeme na rozvoji a popularizaci exkurzní trasy po vzoru sesterské společnosti ve Vizovicích. Také bych rád rozšířil vlastní kanály prodeje. Konkrétně hledáme vhodné místo pro firemní obchod v Sofii a Plovdivu. V sádech pak pracujeme na projektu výstavby vlastního zázemí pro sadařskou techniku na pozemcích, které jsme zakoupili v minulém roce. V dlouhodobém horizontu by si firma zasloužila moderní logistický sklad, který by pomohl optimalizovat současné procesy.

Jak si Brňák jako Ty užívá bulharské tradice, gastronomii, úroveň místního života? Co Ti v Bulharsku nejvíce chybí a co na této zemi máš naopak nejradši?

Můj osobní život je směsice tradic. V naší rodině se snažíme respektovat jak ty české, tak i ty bulharské. Od začátku našeho pobytu v Troyanu jsme se připojili do české komunity v Sofii, která sdružuje rodiny expatů pracujících v Bulharsku a dodržuje všechny české tradice. Na druhou stranu jsme rádi, že žijeme v Bulharsku a že jsou naše děti přímo u zdroje bulharských tradic. Co se týká gastronomie, je pro mě Bulharsko zemí výborného jídla a hlavně salátů. Nachází se zde mnoho malých producentů čerstvého ovoce a zeleniny, masa a ryb, které se pak čerstvě prodávají na místních trzích.

Na co bys nás do Bulharska nalákal jako ředitel destilérky a na co jako místní obyvatel?

Bulharsko je krásná země, která kombinuje historii, památky a výjimečnou přírodu. Tady si můžete užít vysoké hory pro pěší turistiku v létě a pro lyžování v zimě, na pobřeží Černého moře zas krásných písečných pláží. Srdečně zvou všechny, kteří by chtěli nasát atmosféru této zajímavé země. Samozřejmě se dá vždy kombinovat dovolená s exkurzí a degustací ve VINPROM – TROYAN, kde se na vás budeme těšit.

Děkují moc za rozhovor i pozvání a držím palce s plněním Tvých cílů!

Hana Holubová

