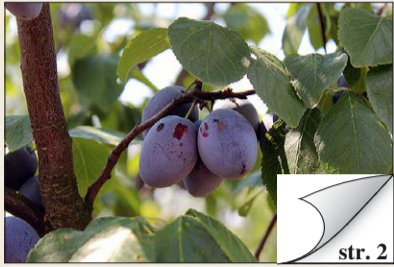


TRNKOVINY

25/15
25. vydání, léto 2015

RUDOLF JELÍNEK a.s.
Razov 472
763 12 Vizovice
Czech Republic
www.rjelinek.cz

- Ocenění v Los Angeles na International Spirits Competition (str. 2)
- Novinka pro Slovensko – STRACHANOVICA (str. 2)
- Zhodnocení hospodaření v roce 2014 (str. 2)
- R. JELÍNEK USA, LLC (str. 2)
- Slovenská barmanská asociace si zvolila nové vedení (str. 2)
- Bohemia Honey – neustále na očích (str. 3)
- Masters of Rock 2015 (str. 3)
- Novinky v podnikové prodejně Brno (str. 3)
- Svátek barmanů s příchutí švestek (str. 3)
- Bohemian Sour boří klíše o míchání drinků z ovocných destilátů (str. 4)
- POVEZ – Podpora odborného vzdělávání zaměstnanců (str. 4)
- Liquor Shop Metelka otevřen ve Vyškově (str. 4)
- Výroba destilátů od A po Z (str. 4)



str. 2

Pokračujeme v realizaci svých plánů v sadech

Až v roce 2015 nebudou sady z Vizovic zahálet. Čeká je další výsadba, tentokrát nových sadů na Janově hoře ve Vizovicích.



str. 2

Bohemia Honey R. JELÍNEK získala zlatou medaili...

V anonymním testování Německé potravinářské společnosti DLG získala nejvyšší ocenění – zlatou medaili – Bohemia Honey.



str. 3

15th INTERNATIONAL RUDOLF JELÍNEK CUP 2015

Na konci měsíce května se uskutečnil 15. ročník mezinárodní soutěže profesionálních barmanů RUDOLF JELÍNEK CUP 2015.



str. 3

LABSKÝ POHÁR „R. JELÍNEK BOHEMIA CUP 2015“

MLadí barmani a barmanky bojovali v polovině května v Pardubicích na 12. ročníku juniorské barmanské soutěže.



str. 4

Bohemia Honey - med a slivovice! Už vím, jak...

Základem pro Bohemia Honey je kromě slivovice i lipový med. Naším jediným dodavatelem medu je firma Včelařství Sedláček z Bučovic.

Vizovická slivovice 2013 Presenta oceněna značkou Regionální potravina

Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin, ve které odborné komise vybírají nejlepší a nechtutnější produkty ze 13 krajů České republiky.

V letošním roce udělil ministr zemědělství Marian Jurečka značku Regionální potravina celkem 107 potravinám od 106 výrobců. Hodnotitelské komise vybírali z 1 262 produktů od 418 producentů. Největší zájem o účast měli výrobci z Ústeckého kraje, kde 52 žadatelů přihlásilo 190 výrobků.

Ve Zlínském kraji ocenila odborná ko-



mise soutěže Regionální potravina celkem osm výrobků s výjimečnou kvalitou a chuťovými vlastnostmi. O tuto značku, která je zárukou místního regionálního původu, se letos v kraji ucházelo 121 produktů od 36 výrobců. O logo soutěžily v devíti kategoriích, nejsilnější zastoupení mělo 44

výrobků z kategorie „Pekařské výrobky, včetně těstovin“.

Výrobky hodnotily komise tvořené zástupci Ministerstva zemědělství ČR, Krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní ve-



terinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

K udělení značky Regionální potravina Zlínského kraje 2015 navrhla hodnotitelská komise osm výrobků. V kategorii Alkoholické a nealkoholické nápoje ocenila Vizovickou slivovicí 2013 Presenta, která byla uvedena na trh v březnu letošního roku a je připravena ze švestek odrůdy Presenta ze sadu v lokalitě U Střelnice z vizovických sadů na Těchlově.

Slavnostní předání ocenění Regionální potravina Zlínského kraje 2015 proběhne v Kroměříži na akci Dožínky Zlínského kraje. Oceněný výrobek – Vizovická slivovice 2013 Presenta – tím získá právo zdarma užívat značku Regionální potravina po dobu čtyř let na obalu svého výrobku. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond.

Podrobné informace o soutěži můžete najít na webových stránkách www.regionálnípotravina.cz.

Petra Jurečková

Whisky Gold Cock – limitovaná edice

V únoru letošního roku jsme na trh uvedli nový produkt Whisky Gold Cock 1992 49,2%. Tato whisky byla do sudů založena ke zrání v roce 1992. Pamatuje tedy mimo jiné přesun zásob a výroby z Likérky Dolany do prostor společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. ve Vizovicích.

Základem je slad z moravského ječmene připravený ve sladovně v Bruntále, kde se pro Gold Cock připravoval od počátku výroby v sedmdesátých letech minulého století. Specialitou při výrobě této whisky je nakuřování sladu rašelínou z Hory Svatého Šebestiána.

Sudy, ve kterých byla tato whisky uložena, jsou z dubu zimního, který patří mezi nejrozšířenější v Česku a mají objem 270 až 300 litrů. Sudy byly silně vypálené a šlo o jejich první plnění. Tuto konkrétní edici jsme pro vás připravili ve spolupráci s whiskyclub.cz, kdy jsme vybírali celkem ze šesti různých jednosladových destilátů v sudové síle. Finální



rozhodnutí o tom, v jaké síle bude whisky stočena do lahví, padlo v létě 2014, a síla alkoholu v lahvi odpovídá rovnoběžce protínající Vizovice, místo nynějšího uskladnění této whisky.

Whisky Gold Cock a její limitovaná edice sbírá úspěchy nejen na řízených degustacích (launch party v Olomouci, Whisky festival v Malé Morávce), ale i na různých výstavách (Garden Food Festival Olomouc). Celkem bylo vyrobeno 1 928 kusů Whisky Gold Cock 1992 49,2% a potom 198 kusů toho samého ročníku v sudové síle pro potřeby Whisky festivalu v Malé Morávce.

O tom, že se tato limitovaná edice whisky Gold Cock těší velké oblibě, svědčí i stav její skladové zásoby, kdy je téměř na konci srpna 2015 vyprodána. Fanoušci whisky Gold Cock ale nemusí tesknit, již na listopad 2015 připravujeme novou limitovanou edici, tentokrát z roku 1995, ale o tom až v příštím čísle Trnkovin.

Petra Juraňová

Jídlo s.r.o. – v hlavní roli R. JELÍNEK

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. se stala hlavním aktérem jednoho z únorových dílů pořadu Jídlo s.r.o., který veřejnosti představuje české potravinářské výrobky a výrobce.

K dnešnímu dni reportáž přímo na stránkách pořadu Jídlo s.r.o. zhlédlo 730 286 diváků (údaj k 13. 8. 2015) a je druhým nejsledovanějším pořadem v celé historii. Největší počet zhlédnutí má první díl pořadu, který je zaměřen na šunku.

Petra Jurečková



Pokračujeme v realizaci svých plánů v sadech



Mnohým z vás již jistě nemusím připomínat, že společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. v roce 2003 zahájila výsadbu vlastních švestkových sadů na jižní straně vizovického údolí v části zvané Těchlov. Navázala tak na tradici, která je v tomto regionu od nepaměti, a otevřela tak i novou kapitolu v historii firmy.

Vlastní sady a péče o ně se staly nedílnou součástí koloritu společnosti. Jsme hrdí na to, že se podílíme na kultivaci krajiny v místě, kde působíme, můžeme zaměstnat odborníky,

kteří se práci intenzivně věnují, a především máme kontrolu nad surovinou, kterou následně zpracováváme. To, že v tomto i nadále chceme pokračovat, dokazuje fakt, že jsme v roce 2013 rozšířili

rozlohu našich sadů. A to odkupem již vzrostlých meruňkových sadů na jižní Moravě a výsadbou nových švestkových a třešňových sadů na nově zakoupených pozemcích v Kostelanech. Nyní disponujeme ovocnými sady ve Vizovicích, na jižní Moravě ve Starovicích, Velkých Němčicích a v chřibských Kostelanech o celkové výměře 165 hektarů.

V roce 2015 chceme v tomto trendu i nadále pokračovat. Čeká nás výsadba a rozšiřování sadů meruňek ve Starovicích a Velkých Němčicích, ale především založení nových sadů na Janově hoře ve Vizovicích. Své místo na pozemcích o celkové rozloze 3,85 hektaru naleznou švestkové stromy, jabloně odrůdy Moravská jadernička, mirabelky, maliny, ale i netradiční jalovec. Celá plocha je rozdělena do šesti částí. První výsadba bude zahájena na louce U Sušárny, kde bude vysazena odrůda Nancyská – pravá mirabelka a následně na jaře 2016 Zibartle – žlutoplodá švestka. Na Dolní a Horní louce pak v počtu 728 stromů naleznou své místo švestkové stromy odrůd Gabrovská, Stanley a Haganta. Do budoucna se plánuje i založení plantáže jalovce, která s sebou nese nutné úpravy přímo v lese, který se na pozemcích nachází.

Věřím, že výsledky naší usilovné a trpělivé práce, které se nám přeměňují nejen do sklizeného ovoce, ale především do našich výrobků, oceníte vy, naši zákazníci.

Jiří Koňářík

Bohemia Honey R. JELÍNEK získala zlatou medaili v Německu

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. získala v anonymním testování Německé potravinářské společnosti DLG nejvyšší ocenění pro svůj výrobek Bohemia Honey.

Zlatou medaili tak navázala na loňské úspěchy, kdy třiletá zlatá slivovice R. JELÍNEK získala zlatou medaili a hruškovice R. JELÍNEK pak stříbrnou. „Testy DLG dlouhodobě patří mezi nejuznávanější ocenění v Německu a jsou vysoce respektované v celé západní Evropě, právě pro odbornost a nezávislost DLG, na rozdíl od mnoha jiných, placených certifikátů a soutěží,“ říká Martin Déva, ředitel pro export společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.

Bohemia Honey R. JELÍNEK získala zlatou medaili, když ji nezávislá porota DLG udělila 4,65 bodů z maximálně možných pěti. Hodnotila se barva, vůně a chuť. V dané kategorii bylo celkem anonymně hodnoceno 535 obdobných vzorků, z toho na zlatou medaili dosáhlo 198 vzorků.

Ocenění smí společnost RUDOLF JELÍNEK pro daný výrobek používat po dva roky od data udělení.

DLG se v Německu věnuje nezávislému porovnávání kvality potravin a zemědělských výrobků. Vydává také spotřebitelský časopis DLG Test.

Petra Čerešňáková



Ocenění v Los Angeles na International Spirits Competition

Společnost RUDOLF JELÍNEK získala v International Spirits Competition v Los Angeles stříbrnou medaili za produkt Bohemia Honey, zvláštní cenu za balení u stejného produktu a bronzovou medaili za Bohemia Plum vodku.

Petra Jurečková



Novinka pro Slovensko – STRACHANOVICA

Pro významného slovenského partnera STRACHAN GROUP byl vyroben destilát macerátu z borůvek pod vlastní značkou – STRACHANOVICA. Produkt vznikl v návaznosti na rodinnou tradici sběru borůvek.

Nostalgie a spolupráce s firmou R. JELÍNEK přivedla manžele Strachanovy k myšlence vlastního destilátu právě z borůvek. Dnes tento produkt úspěšně nabízí a vítají s ním hosty ve svých rekreačních zařízeních – Wellness Penzión*** Strachan, v Hotelu Bachledka*** Strachan, v Hotelu Strachanovka *** Jánska Koliba, i v Penzióne Dinda Lubovianske Kúpele.

Irena Konečná



Zhodnocení hospodaření v roce 2014

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. vytvořila za rok 2014 zisk před zdaněním ve výši 15 362 tis. Kč, což oproti předcházejícímu období je růst o 17%. Celkové výnosy dosáhly 466 mil. Kč, ve srovnání s rokem 2013 se jedná o nárůst ve výši 9%. Po zaúčtování daně z příjmů právnických osob ve výši 3 359 tis. Kč činí zisk po zdanění 12 003 tis. Kč.

V roce 2014 jsme utržili za vlastní hotové výrobky 380,2 mil. Kč, což je meziroční nárůst o 9% v celkových tržbách a samostatně v České republice nárůst o 12%.

Export do celkových výnosů přispěl 30% a podíl exportu na tržbách za vlastní výrobky je 35%. Ve srovnání s předcházejícím obdobím export vzrostl o 14%. Výrobky jsme z Vizovic prodali celkem do 24 zemí.

Celková aktiva společnosti ke konci roku 2014 narostla na hodnotu 668 mil. Kč,

především z důvodu velmi vysokých prodejů ke konci roku. Podíl vlastního kapitálu se blíží 50% celkové bilanční sumy. Základní kapitál společnosti se nezměnil a zůstává 233,9 mil. Kč. Vlastní kapitál se zvýšil o 3,66% na hodnotu 333 mil. Kč. Odvod daní do státního rozpočtu v České republice byl historicky nejvyšší a přesáhl 400 mil. Kč, z toho na spotřební dani 313 mil. Kč.

Celkem společnost v roce 2014 plánovaně investovala do dlouhodobého majet-

ku částku 17,6 mil. Kč. Za opravy majetku společnosti jsme zaplatili 3,6 mil. Kč. V loňském roce se nám opět podařilo spolufinancovat aktivity související s výsadbou a údržbou sadů prostřednictvím dotací.

Největšími jednotlivými projekty loňského roku byla právě výsadba 30 hektarů švestkových a třešňových sadů ve Vizovicích a v Kostelanech. Vlastní sady má nyní společnost na 165 hektarech ve třech lokalitách a v různých fázích životnosti stromů. Již v loňském roce jsme tyto aktivity významně posílili personálně a organizačně, zahájili nákup techniky. Zemědělské, respektive sadařské činnosti se postupně stávají velmi významnou částí našeho podnikání a rozhodně ji budeme dále posilovat včetně nákupu pozemků.

V roce 2014 jsme mimo popsaných investic do sadů a nákupu pozemků také investovali na stáčírně – především jsme zakoupili novou kartonovačku a mycí au-

tomat, zmodernizovali monoblok malé linky a převedli do našeho vlastnictví etiketovačku. O dalších 135 tis. litrů jsme navýšili naši skladovací kapacitu nerezových nádrží včetně souvisejících investic do míchací a přečerpávací stanice a nových dubových sudů. Vybuďovali jsme nový kamerový systém v celé firmě včetně přímého on-line spojení s celním ředitelstvím. Stranou nezůstala naše rekreační střediska – především opravy aqua centra a rekonstrukce části ubytování na Ranči Kostelany.

Za úspěch lze považovat uvedení na trh a zahájení marketingové podpory včetně nového televizního spotu a realizace televizní reklamy strategického výrobku Bohemia Honey a exkluzivní 20leté Family Reservy. Naopak musíme přidat úsilí ve využití brněnské podnikové prodejny, Lesního penzionu Bunč nebo nově provozovaného Ranče.

Pavel Dvořáček

R. JELINEK USA, LLC

V prvním pololetí letošního roku padlo rozhodnutí o založení nové sesterské společnosti v USA.

Hlavním motivem bylo více podporovat dlouhodobě rostoucí a nadále perspektivní exportní trh, který je po Slovensku druhým největším.

R. JELINEK USA, LLC bude podporovat rozšíření distribuce do několika zbývajících států USA a také v klíčových oblastech, kde již distribuci máme, jako Kalifornie, Illinois a New York.

Právě Kalifornie je sídlem nové firmy, protože západní pobřeží nabízí rychlejší růst obchodu na rozdíl od východu USA, kde již porosteme po patnáctiletém působení pomaleji.

Klíčovým partnerem na Západě bude distribuční společnost PACIFIC EDGE, se kterou obchodujeme kromě Kalifornie také v Nevadě (s centrem v Las Vegas) a nově i v Arizoně.

Ředitelem naší americké společnosti je Zdeněk Chromý, který se od 1. srpna přemístil na jeden rok do USA, a podle jeho slov mu kromě jiného bude chybět Trnkobraní, které mu poprvé v tomto tisíciletí unikne.

ZACK



Slovenská barmanská asociace si zvolila nové vedení

V úterý 21. července se v prostorech hotelu TITRIS v Tatranské Lomnici konala výroční členská schůze Slovenské barmanské asociace – SkBA. Zúčastnilo se jí 46 profesionálních barmanů a řádných členů sdružení. V rámci schůze došlo ke schválení nových stanov SkBA, která má za sebou již 21 let existence, a proběhla volba orgánů řídicího výboru.

Do funkce prezidenta SkBA byl jednohlasně zvolen pan Ján Šuchta, do funkce viceprezidenta byl zvolen pan Lubomír Čul, obchodní ředitel RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s.r.o. Generálním sekretářem byl zvolen pan Tomáš Gyén, ambasador značky Monin obchodované společností RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s.r.o. na Slovensku.

Petra Jurečková



Bohemia Honey – neustále na očích

V letošním roce jsme navázali na započatou komunikaci produktu Bohemia Honey. V prvním čtvrtletí proběhla intenzivní marketingová podpora, a to jak v médiích, tak v místě konečné spotřeby.



Hlavním tahounem se stala televizní kampaň, která tentokrát proběhla na stanicích skupiny PRIMA a byla podpořena dalšími aktivi-

tami přímo v místě prodeje. Mohli jste se tak potkat se včelkami a čmelákem na vybraných provozovnách či lyžařských svazích. Celkem proběhlo deset

akcí s hosteskami v zimních střediscích Spindlerův Mlýn, Černá Hora, Kouty nad Desnou, Klínovci, Karlově pod Pradědem a dalších. Ve více než 50 podnicích v únoru a březnu si mohli návštěvníci různých typů gastro zařízení zasoutěžit s včelkou a čmelákem.

V průběhu jara proběhlo v on-tradu hned několik aktivit – oslavili jsme v jelínkových gastrech svátek Rudolfa (17. 4.) a s RUDOLFEM JELÍNKEM se také fandilo hokeji v rámci mistrovství světa (tipovací soutěž o výhru).

Co se týká letní turistické sezony, zaměřujeme se na podporu hlavních produktů – Bohemia Honey, Slivovice a Hruškovice Williams, formou POS balíků. Pro gasta jsou připraveny speciální degustační sety s popisem jednotlivých produktů, pro turisticky rušnější místa jsou k dispozici nápojové listky ve čtyřech jazykových mutacích. Navázali jsme také na loňskou spolupráci se značkou COCA-COLA, v roce 2015 s projektem SLADCE PÁLIVÁ & RANDE.

Reakce z venkovních i interiérových akcí jsou velmi pozitivní – velmi nás těší, že Bohemia Honey lidem chutná a projevují zájem zakoupit si i láhev domů.

Petra Jurečková

15th INTERNATIONAL RUDOLF JELÍNEK CUP 2015



Máme za sebou již 15. ročník soutěže RUDOLF JELÍNEK CUP – tento ročník byl v řadě ohledů výjimečný a určitě jej můžeme hodnotit jako úspěšný – především z pohledu účasti soutě-

ženu v soutěži, Marge Mänd z Estonska – připravila koktejl s výstižným názvem ENJOY THE MOMENT!, který zaujal mezinárodní porotu svým šarmem a harmonií chuti.

V kategorii BASIC COCKTAIL se ukázal jako nejlepší Milan Tomiczek (Coffee & Cocktail bar DESTINY, Česká republika) s drinkem ROSE OF JERICHO. Jako druhý se v kategorii FANCY COCKTAIL umístil Milan Mriglod (Cocktail bar Žlutá ponorka, Česká republika) a třetím oceněným se stal ostřílený barman Achim Šipl (barmanství lektor a mixolog, Česká republika).

Vyzkoušejte si hořkosladkou růži z Jericha i doma...

ROSE OF JERICHO

3 cl Slivovice 3YR 45%
1 cl Lemongrass sirup Monin
dolít tonikem Kinley Bitter Rose
Dekorace: květ z růže
Příprava: přímo do skla

Irena Konečná

Masters of Rock 2015

Měsíc červenec byl v areálu společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. již tradičně ve znamení rockové a metalové muziky. Právě uplynulý XIII. ročník charakterizují následující data: 25 000 návštěvníků z 39 zemí světa, 75 vystupujících hudebních kapel z 15 zemí světa. Festival se tedy může pyšnit mnohými superlativy a co především, mnozí fanoušci o něm tvrdí, že je to nejlepší rockový a metalový festival na světě. Díky umístění festivalu v areálu likérky

mají návštěvníci možnost degustovat produkty značky R. JELÍNEK v barech ve tvaru dřevěných kádí. „Společnost RUDOLF JELÍNEK je největším výrobcem ovocných destilátů na světě, proto se snažíme do nabídky prodejních barů na festivalech zakomponovat co nejvíce těchto produktů, aby návštěvník akce šel do baru cíleně na panáka hruškovice, meruňkovice, slivovice či jiných, jeho konzumaci si vychutnal a tento produkt pak vyhledával i mimo festival, přímo na regálech obchodů,“ říká

obchodně-marketingový ředitel společnosti Miroslav Motyčka.

Návštěvníci festivalu mají v průběhu festivalových dnů možnost navštívit i exkurzní trasu Distillery Land, v jejímž rámci se mohou seznámit s historií páleníčářství na Vizovicku, postupy výroby ovocných destilátů, výrobou whisky aj. Samozřejmě pak i degustace vzorků z produkce značky R. JELÍNEK.

Již nyní se těšíme na další ročník!

Martina Šišková



LABSKÝ POHÁR „R. JELÍNEK BOHEMIA HONEY CUP 2015“

Středa 13. května patřila v Pardubicích osmatřiceti mladým barmanům a barmanům, kteří opět po roce bojovali o palmu vítězství již ve 12. ročníku juniorské barmanské soutěže LABSKÝ POHÁR „R. JELÍNEK BOHEMIA CUP 2015“.

Úkolem barmanů a barmanek byla příprava drinku v kategorii „COBBLER“ a volba jeho originálního názvu. Povinností každého soutěžícího bylo ve vlastní originální receptuře použít kromě sirupů a nealkoholických nápojů 2 cl BOHEMIA HONEY z nápojového portfolia společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.

Diplom, pohár a hodnotné ceny vyhrála Jana Dufková ze Střední odborné školy a středního odborného učiliště v Poličce s drinkem Rudolfova růže.

Připravit si jej můžete na základě této receptury:

RUDOLFOVA RŮŽE

2 cl Bohemia Honey R. JELÍNEK
2 cl Dry Gin R. JELÍNEK
1 cl sirup Teisseire Triple sec
1 cl sirup Teisseire Rose
4 cl Cappy grapefruit
3 cl Kinley Bitter Rose

Ovoce: 50 g – grapefruit, pomeranč, koktejlová třešeň
Ozdoba: pomeranč, máta
Způsob výroby: šejkr

Petra Jurečková

Novinky v podnikové prodejně Brno

Letní vysoké teploty brněnské prodejny příliš nepřejí. Nejenom, že dochází k menšímu pohybu lidí v centru Brna, ale také k omezení spotřeby alkoholických nápojů. A to i přesto, že se podniková prodejna proměnila na podnik s nabídkou osvěžujících alkoholických i nealkoholických míchaných nápojů.

Velkým příslibem do budoucna je uzavřená spolupráce s Mahenovým a Janáčkovým divadlem a také divadlem Bolka Polívky, kde po divadelních prázdninách začnou pravidelné odborné



degustace. Navázat spolupráci se podařilo i s „TIC“ (Turistické informační centrum), které by svoje turistické prohlídky Brnem mělo zakončit návštěvou podnikové prodejny.

Nedílnou součástí aktivní obchodní činnosti je rozšíření nabídky exkluzivních valašských produktů nebo možnosti tisku dárkových etiket na počkání. Pro širokou veřejnost se každý pátek pořádají degustace vybraných výrobků s odborným výkladem, které se těší čím dál větší oblibě.

V neposlední řadě se připravuje projekt nazvaný „VVŠ RJ“ (Večerní vysoká škola RUDOLFA JELÍNKY) v součinnosti s Mendelovou a Masarykovou univerzitou. Podstatou projektu je absolvování sedmi degustačních večerů v měsících říjen a listopad, které vyvrcholí zkouškou v prosinci

formou slepé degustace. Každému majiteli indexu „VVŠ RJ“ poplynou různé výhody jako 10 % sleva na nákup zboží v hodnotě nad 300 Kč, jeden panák zdarma v každém bloku degustace a další.

Pakliže se budete chtít dozvědět o projektu více, navštívte v měsíci září nové webové stránky podnikových prodejen. Vítání jsou všichni zájemci, kteří se chtějí bavit a přitom se dozvědět něco zajímavého nejenom o výrobcích RUDOLF JELÍNEK.

Budeme se těšit na viděnou v podnikové prodejně Brno.

Jan Dozřaba

Svátek barmanů s příchutí švestek

Již tradičně se společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. účastní jako partner jedné z nejvýznamnějších akcí pro barmany v ČR, Konference České barmanské asociace.

V letošním roce se akce konala v hotelu Clarion ve dnech 21. - 23. 3. za účasti téměř 500 hostů, ale především těch nejlepších českých barmanů a barmistů.

Součástí konference bylo nominační kolo Mattoni Grand Prix 2015, jehož vítězem se stal Achim Šipl, Global Brand Ambassador značky RUDOLF JELÍNEK.



V neděli pak proběhla GRAND PRIX CBA 2015 – THE BEST BARTENDERS, která je rozdělena do více sekcí a pro jednu z nich byla partnerem značka RUDOLF JELÍNEK. Vítězem této skupiny se stal v letošním roce barman Tomáš Melzer z Hemingway baru, který se stal zároveň absolutním vítězem Grand Prix CBA 2015 Bohemia Sekt Cocktail Competition. Zkuste si umíchat jeho vítězný drink!

HANKY ŠVESTKY

30 ml Vizovická slivovice zlatá
30 ml Cocchi Vermouth di Torino
infuzované švestkami a kořením
2 zástříky fernet
Ozdoba: uzenina s domácím dipem

Irena Konečná

Bohemia Honey - med a slivovice! Už vím, jak to má chutnat!



Základem pro Bohemia Honey je kromě tříleté slivovice i lipový med. Naším jediným dodavatelem této suroviny je firma Včelařství Sedláček pana Miroslava Sedláčka z Bučovic, s kterým vám v tomto čísle Trnkovin přinášíme rozhovor o jeho včelařských začátkách, současnosti a navázání spolupráce s naší společností. Jeho prostřednictvím také více nahlédneme pod pokličku včelařského oboru.

Jak dlouho spolupracujete se společností RUDOLF JELÍNEK a.s.?

Již to bude něco málo přes tři roky. Ale jak jsem se po prvním roce spolupráce dozvěděl, vytipovávaná a otukávaný jsem byl daleko dříve. O to více

si spolupráce vážím a prohlubujeme ji hned na několika úrovních. Jak dodávkami medu, tak umístěním včelstev v sádkách společností pro zajištění řádného opylení švestkových a meruňkových stromů.

Jak vaše spolupráce s naší společností začala?

Pan Koňářík – výrobní ředitel R. JELÍNEK, je také včelařem, má to jako zálibu. Od něj jsem se dozvěděl, že hned od počátku myšlenky spojit slivovici s medem, mě obhlížela, až mě oslovil s konkrétními požadavky.

Jak dlouho se vy osobně věnujete včelařství? Případně podnikání v tomto oboru?

Již od dětství, přesněji od 10 let, takže již přes 30 let. Pamatuji si, jak mě dědeček vyzvedával u základní školy a já s ním jezdil vytáčet med. On mi ukázal kouzlo včelařiny a já mu podlehl na plný úvazek. V osmé třídě – ještě za komunismu – jsem se stal již řadovým členem Českého svazu včelařů a účastnil se přednášek, schůzí a zpráv pod záštitou Národní fronty. Z lásky ke včelám se vyvinul koníček, z koníčku zemědělská živnost. A kdo ji zná, ví, že je to dřina. V nejkrásnějších měsících roku – květnu, červnu a červenci od 4 hodin rána do desíti hodin večera. Na celou sezónu je velmi málo času a tak se v tomto období jede tzv. na doraz.

Kolik máte v současné době včelstev?

Okolo 600. A protože jsem již nalezl skvělého včelmistru – včelaře a dlouholetého přítele Lukáše Svobodu z Kamenice u Jihlavy – budeme v příštím roce rozšiřovat na 800. Postupem času, věřím, že to bude do několika let, atakujeme hranici ti-

síce včelstev. Prozatím poptávka po našem velmi kvalitním medu převyšuje produkci. Kvůli maximalizaci produkce medu jsme v letošním roce ukončili produkci a prodej oddělků a matek pro ostatní včelaře.

Mají vaše včelstva pevná stanoviště?

Včelstva se nacházejí na pevných stanovištích a přibližně s 200 včelstvy kočujeme. Naše farma se rozkládá od Kojetína přes Chřiby, Dražanskou vrchovinu, Hustopečsko až po Znojensko a nejvíce včelstev máme v domácím prostředí Žďánického lesa, jež poskytuje právě onen med květový s velkým podílem lípy.

Čím je včelařství specifické, co ho ovlivňuje, na co musíte klást důraz?

Specifické je svojí komplexností, kdy znalosti včelaře sahají od výroby úlů, přes fenologii, rostlinářství a sadařství, přes vlastní zootechnickou část chovu včel až po meteorologii, neboť právě počasí obrovským podílem ovlivňuje život včelstva.

Který med byste doporučil našim čtenářům? Který považujete za nejlepší?

Nejlepší je med, který je kvalitní jak po fyzikální, tak chemické stránce a nejvíce vám chutná. Včely nedělají med lepší nebo horší. Ony dělají jen to nejlepší pro sebe a své děti a jen včelař to může dál pokazit. Proto nejlepší med je ten, kde znáte jeho

původ, daného včelaře a víte, jakou hygienickou úroveň má jeho provoz. Každý druh medu pak má své typické vlastnosti: barvu, chuť, pylová zrna, rychlost krystalizace aj. Zde si každý vybere. Jednoznačně doporučuji vždy ochutnat a najít si ten, který vyhovuje vám.

Co je hlavním kritériem úspěšnosti včelaře?

Trpělivost, láska a víra. Uvědomme si, že skříň může stolař začít vyrábět každý týden ne-li den, ale snůška z ovocných stromů je jen 14 dní v roce a to jen jednou! A buď jste připravena – vy a vaše včely – anebo ne. A to platí i o všem dalším ve včelařině. A proto je tu ta láska, která umí odpouštět, neztracovat a nezuřit, když počasí nepřeje, když jej ulétne, když to nestihnete, když jste nemocná vy nebo včely. A také ta víra, že další rok to zvládnete lépe, že bude pěknější počasí a kolem vás bude pestrá příroda plná květů s minimem kukuřice pro bioplynky.

Jak hodnotíte spojení medu a slivovice v produktu Bohemia Honey?

Pohádkově. Ono to spojení je prastaré a doma často používané. Nicméně pil jsem mnoho takových domácích spojení, ale teprve až jsem vyzkoušel Bohemia Honey, tak vím, jak to má chutnat.

Děkuji za rozhovor a přeji mnoho úspěchů při vašem chovu a výrobě tohoto oblíbeného produktu.

Petra Jurečková

Bohemian Sour boří kliše o míchání drinků z ovocných destilátů

Na šestnácti místech v České republice se můžete v letošním létě setkat s novým koktejlem – Bohemian Sour. Smyslem projektu Bohemian Sour je poukázat na existenci kvalitní tradiční české suroviny a její možnosti využití v koktejlech. Základem Bohemian Souru je totiž slivovice, přesněji Slivovitz Kosher 5YR R. JELÍNEK.

Vratme se ale trochu do historie. Bohemian Sour je obměnou tradičního koktejlu, který má svou mnohaletou tradici. Míchali si ho již v 18. století britští námořníci a jeho základem byl alkohol (původně rum, později gin a whisky), ovocná šťáva (nejčastěji citronová) a trochu cukru. Alkohol totiž skvěle konzervoval, a tak měli námořníci s sebou lék proti obávaným kurdějím.



Bohemian Sour se slivovicí se přes léto stane součástí nápojového menu – každý zapojený bar vytvořil svůj vlastní twist (recepturu). Celý projekt vyvrcholí setkáním zástupců všech barů na podzim, kdy bude vyhodnocen ten nejlepší twist.

Mediálním partnerem projektu je portál NEPIJUBRECKY.CZ a koktejlův bar BLACK ANGELS.

Určitě ochutnejte – jedním slovem – vynikající!

Bohemian Sour (Achim Šipl)

4 cl Slivovitz Kosher 5YR
2 cl citronové šťávy
1 cl cukrového sirupu
1 lžička vanilkového cukru
2 cl bílku

Irena Konečná

POVEZ – Podpora odborného vzdělávání zaměstnanců

Prostřednictvím projektu POVEZ mohou zaměstnavatelé získat finanční příspěvek na zvyšování odborných znalostí a dovedností svých zaměstnanců. Současně mohou dostat i příspěvek na mzdy vzdělávacích zaměstnanců po dobu jejich účasti na vzdělávací aktivitě. Celý projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu (85 %) a státního rozpočtu České republiky (15 %).

I naše společnost v několika kolech na Úřadu práce ve Zlíně o tuto dotaci žádala. Celkem z projektu POVEZ pro-

školíme 42 zaměstnanců, z nichž pět bude proškolen dvakrát v různých vzdělávacích aktivitách. Naši kolegové prošli desetiměsíčními jazykovými kurzy angličtiny, němčiny a ruštiny, ale také kurzy svařování, řízení traktoru, řízení vysokozdvizného vozíku a kotelnickými kurzy. Kolegové z chřibských středisek projdou v září kurzem tvorby kalkulací v gastronomii a kurzem profesionální služby pro číšníky a servírky. Celkem jsme z projektu POVEZ získali na vzdělávací aktivity a na příspěvky na mzdy 571 800 Kč.

Petra Juráňová

Liquor Shop Metelka otevřen ve Vyškově

Ve středu 20. května přímo v centru Vyškova byla slavnostně otevřena první značková prodejna MILAN METELKA. Pod názvem Liquor Shop Metelka nabízí ojedinělý sortiment, který z velké části není k dostání v obchodní síti řetězců. Každá lahev má svůj příběh a potěšení budou především ti, kteří hledají vhodný dárek nebo chtějí pít s vytříbenou chutí pro mimořádnou příležitost.

Kromě likérů firmy Metelka a destilátů společnosti RUDOLF JELÍNEK naleznete v regálech prodejny luxusní lihoviny ze všech koutů světa – od



pravých koňaků z Francie až po rumy z Karibiku. Nespornou výhodou prodejny je erudovaný personál, který se v oboru dobře vyzná a má o nabízeném zboží podrobné informace.

Naváhejte a navštivte Liquor Shop Metelka ve Vyškově na ulici Dobrovského.

Petra Jurečková

Výroba destilátů od A po Z

Pokud vás zajímá výroba destilátů a chcete se o ní dozvědět více, máte dvě možnosti, jak informace získat. Tou první je využít průvodce, který je umístěn na stránkách společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. (www.rjelinek.cz), a v řádu několika minut projít celým procesem výroby, od přípravy kvasu až po stáčení hotového destilátu. Samotný proces destilace je znázorněn formou animace s popisem jednotlivých kroků.

Druhou možností je využít výukový materiál připravený ve spolupráci se společností RUDOLF JELÍNEK a.s. pro studenty Mendelovy univerzity v Brně v rámci projektu: Vytvoření mezioborové integrace a inovace předmětu – výroba a jakost rostlinných produktů. Film je uložen v sekci ke stažení opět na stránkách společnosti RUDOLF JELÍNEK.

Pevně věřím, že připravené materiály vám pomohou blíže poznat celý proces výroby a následně si více vychutnat finální produkt.

Petra Jurečková

TRNKOVINY

R. JELÍNEK

© 2010 RUDOLF JELÍNEK a.s.
Razov 472, 763 12 Vizovice
Czech Republic
e-mail: rjelinek@rjelinek.cz
www.rjelinek.cz