

TRNKOVINY

FIREMNÍ OBČASNÍK RUDOLF JELÍNEK a.s., Razov 472, Vizovice, tel. 577 686 120

Číslo 11, SRPEN 2008

Úvodní slovo marketingové ředitelky



Vážení čtenáři, milí kolegové.

Dovolte mi pozdravit Vás a přát Vám krásné prožití zbytku léta a nádherný podzimní čas. Představte Vám léta je pro většinu z Vás idylická - rozzářené slunce, blankytná obloha, bouřící moře nebo třeba šumící les plný hřibů. Prostě vytoužená dovolená plná odpočinku a neuvěřitelných zážitků. U Jelínka je tomu trochu jinak - u nás léto znamená zapnou naplnit! Zatímco spousta motoristů míří po chorvatské magistrále k Jadranu, nám se u vjezdu do nové pálenice tvoří kolona kamionů plných ovoce, jejichž řidiči již netrpělivě čekají, až obsah dodávky přemístíme do příjmových van. Stěží jsme dokončili výrobu destilátu z loňského ovoce a již začíná hlavní období letošního výkupu. K dnešnímu dni tak máme kvasné tanky plné třeshňového, višňového, meruňkového a dokonce i švestkového kvasu, svůj provoz opět zahájila naše pěstitelská pálenice Arnolda Hostein a také naše dceřinné společnosti v Bulharsku a Srbsku již vykoupily několik set tun kvalitních švestek a Vy se tak již můžete bez obav těšit na naše skvělé výrobky.

Všem Vám přeji, abyste během léta načerpali spoustu sil a s chutí se vrhli do dalších úkolů, které nás všechny v začínající sezóně čekají.

Markéta Matějčá

Úspěšná sezóna R.JELÍNEK L.A. - S.A.

Rád bych Vás informoval o prvních zkušenostech s provozem naší dceřinné společnosti v Chile.

Vzhledem k poloze na jižní polokouli probíhala od konce ledna v Chile sklizeň ovoce. Během ní se naše společnost R.JELÍNEK L.A. koncentrovala na výkup hrušek Williams. Přitom jsme spolupracovali jak s pěstiteli, kteří nám dodávají ovoce napřímo, tak i se zpracovateli (zejména exportéři a provozovatelé chladíren), kteří nás zásobují hruškami, které velikostí nevyhovují požadavkům čerstvého ovoce na export.

Přípravu technologie na sezónu, proces kvašení williamské a zahájení destilace dozorovali a s chilským personálem letos realizovali i 2 naši technologové - Ing. Petr Mareček a Ján Balog. Součástí jejich pracovní cesty bylo též pospání celého technologického procesu a návrh technologických zlepšení pro jednotlivé fáze výroby, abychom mohli efektivněji zpracovávat větší množství ovoce a vylepšili i kvalitu williamského destilátu. Navržené úpravy a investice se budou realizovat během letošního podzimu tak, aby technologie byla opět v lednu připravená na novou sklizeň a produkci. Pozitivní informací z pobytu našich kolegů v Chile byla i zpráva o solidním pracovním nasazení tamních pracovníků a jejich slušné odbornosti.

Přestože úroda hrušek byla letos v Chile spíše průměrná, podařilo se naší dceřinné společnosti vykoupit plánované množství ovoce. Vzhledem k nižší cukrnatosti ovoce získáváme nepatrně nižší množství destilátu, než jsme předpokládali při plánování letošního produk-



Chile patří mezi největší producenty hrušek na světě. V pečlivě ošetřovaných a zavlažovaných sadech se pěstují především velmi chutné a aromatické hrušky odrůdy williams.

ce. Kvasná a destilační technologie fungovala velmi dobře, takže jsme se museli potýkat pouze s externími problémy.

Jedním z nich je „zimní“ omezení dodávek elektrické energie, které letos vzhledem k nedostatku vody bylo zavedeno o měsíc dříve než obvykle, a to od počátku dubna. Během zimního období je elektrická energie pro firmy v nočních hodinách dodávána za téměř prohibiční cenu, což firmy (i tu naši) nutí k odstávkám nepřetržitého provozu. Z tohoto důvodu došlo ke snížení denní kapacity destilace.

V měsíci květnu se pracovníci naší chilské firmy museli vypořádat s důsledky stávkou dopravců, kteří stávkovali a blokovali silnice kvůli stále rostoucím cenám ropy a pohonných hmot. Stávka narušila naši logistiku jak při přisu-nu hrušek z chladíren do destilery, tak i plánované dodávky hotového produktu klientům. Vzhledem k tomu, že jsme námořní dodávky do Evropy plánovali s dostatečným předstihem, nezpůsobilo zpoždění dodávek našim evropským partnerům žádné obtíže a nemuseli jsme řešit žádné následné problémy.

Do konce měsíce srpna proběhne celkové vyhodnocení výkupu ovoce a výroby destilátu, takže Vás v některém z příštích čísel Trnkovin budu moct souhrnně informovat.

Každopádně mohu konstatovat, že naše firma R.JELÍNEK L.A. - S.A. funguje v souladu s plánem hospodaření pro letošní rok, a věřím, že i přes určité provozní zádrhele, kterým se v praxi nevyhne žádná společnost, dosáhne předpokládaných výsledků.

Martin Déva

Plánované prodeje byly splněny

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. dosáhla za prvních šest měsíců roku 2008 celkových výnosů ve výši 183,4 mil. Kč, což je v porovnání se stejným obdobím roku 2007 nárůst o 19 %. Na celkových výnosech se největší měrou podílí tržby za vlastní výrobky, které za první pololetí roku 2008 činí 157 mil. Kč a představují nárůst oproti loňskému roku o 13 %. Podíl exportu na celkových tržbách za vlastní výrobky činí 29 %. Hodnota tržeb včetně

spotřební daně dosáhla již 303,5 mil. Kč.

Aktiva společnosti k 30. 6. 2008 vykazují hodnotu 596 mil. Kč, vlastní kapitál tvoří 55,6 % z hodnoty aktiv. I v roce 2008 rostl dlouhodobý majetek společnosti (cca o 5 %). RUDOLF JELÍNEK a.s. získal majoritní podíl ve společnosti R.JELÍNEK L.A. - S.A. v Chile, hmotné investice v prvním pololetí směřovaly do dokončení nové pálenice.

Ke 30. 6. 2008 společnost vykazuje zisk před zdaněním ve výši 16.522 ti-

síc Kč, což tvoří nárůst oproti minulému roku o 261 %. Výše zisku byla příznivě ovlivněna kromě zvyšujících se tržeb za prodej vlastních výrobků i ušetřením nákladů uvnitř společnosti a významně také prodejem areálu staré pálenice.

Na základě pozitivních hospodářských výsledků za první pololetí roku věříme ve splnění plánu roku 2008, který předpokládá zisk ve výši 35,3 mil. Kč.

Dagmar Dévová

Penzion Bunč se dočká rekonstrukce



Rekonstrukce proběhne podle schváleného návrhu ing. arch. Jana Konečného.

V rámci Regionálního operačního programu Střední Morava byla v letošním roce podána projektová žádost na rekonstrukci Lesního penzionu Bunč s cílem získat dotaci z prostředků EU na realizaci daného projektu.

Ve středu 25. června se sen stal skutečností a náš projekt byl jedním ze 76 projektů, které Výbor regionální rady NUTS2 Střední Morava vybral k realizaci. Náš projekt bude podpořen částkou v předpokládané výši 17,4 mil. Kč, což činí 50 % z uzatelných nákladů na rekonstrukci. Hlavním aktérem, co se týče přípravy podkladů a dokumentace k žádosti, byl ředitel logistiky a IT RNDr. František Vlček. Právě jemu jsou určeny následující otázky.

Pokračování na str. 2

Nová pálenice oslavila první narozeniny

Je to již rok, kdy byla slavnostně otevřena naše nová pálenice. V současné době je na začátku druhá sezóna výkupu ovoce, aniž byla skončena výroba destilátů z předchozí sezóny. Hlavní příčinou nepřetržité výroby je realizace potřebných investic s minimalizací odstavení provozu. Po vybudování technologických tras (ovoce, kvas, CO₂, výpalky) a systému čerpání kvasu byla na řadě nevyhnutelná a dlouho očekávaná modernizace řídicích a regulačních prvků. Díky této investici dnes můžeme většinu výrobních operací ovládat přes PC z prostoru bývalého velína. Tento systém je samozřejmě neustále upraven a zdokonalován.

Dále došlo k výměně havarijních ventilátorů a chystáme také výměnu čerpadel – to vše z důvodu snížení rizika způsobeného vsudepřítomným alkoholem.

Při budování technologie bylo ne-

zbytné provést několik úprav budovy (prostupy), zákonitě tedy následovala oprava všech poškozených částí a také též vymalování skladu polotovárů a prostor u předloh.

Samozřejmě toto jsou věci, kterých si nezasvěcený na první pohled nevšimne. Nicméně jedna věc je na první pohled patrná. Je to úprava zadní části areálu, která spočívala ve vybudování odstavné plochy pro najíždějící kamiony s ovocem, instalacínové zadní brány a oplotení zadní části areálu.

Všechny probíhající změny podporují neustále zkvalitňovat podmínky pro výrobu našich destilátů. Naším cílem je, abychom vytvořili moderní, technologicky a elektronicky výborně vybavené pracovní prostředí jak pro dodavatele ovoce, tak pro naše zaměstnance, kteří se výrobě destilátů věnují a získali tak ovocné destiláty, které naše zákazníci potěší chutí i kvalitou.

Petr Mareček



Penzion Bunč se dočká rekonstrukce

Pokračování ze str. 1

Kdy vůbec začaly přípravy na výše zmíněný projekt?

Rekonstrukce objektu se plánuje již několik let. Celkový plán byl uzpůsoben tak, abychom byli schopni využít dotačních prostředků poskytnutých z EU do cestovního ruchu. Proto intenzivní přípravy projektu začaly koncem roku 2006 a po celý rok 2007 se scházel projektový tým ve složení Ing. arch. Konečný, Ing. Dvořáček, Mgr. Dozoba, RNDr. Vlček a Ing. Matějčák, aby byl projekt připraven pro okamžitou realizaci po vyhlášení dotačního programu.

Bylo náročné dotaci získat?

Určitě ano. Bylo nutné zpracovat rozsáhlou žádost dle pravidel a k tomu studii proveditelnosti, která, pro Vaši představu, čítá 94 stran. Samozřejmě

nesmí chybět projektová dokumentace a spousta ekonomických analýz. Pro zajištění profesionálního vyhotovení žádosti jsme oslovili firmu JVM – RPIC s. r. o. Zlín, která má s dotačními programy dlouholeté zkušenosti. Výsledkem byl projekt, který komisi přesvědčil.

Kdy předpokládáte zahájení rekonstrukce a kdy se můžeme těšit na provoz „v novém kabátu“?

V průběhu druhé poloviny července a v srpnu letošního roku bude provedeno výběrové řízení a podpis smlouvy s generálním dodavatelem. Počátkem září začne vlastní rekonstrukce tak, abychom nejpozději 1. dubna 2009 mohli rekonstruovaný objekt slavnostně otevřít.

V jakém rozsahu rekonstrukce pro-

běhne a jaký vliv to bude mít na provoz střediska?

Rekonstrukce bude komplexní včetně rozšíření stávajícího stavu. První dva měsíce rekonstrukce se zaměříme na výstavbu nových objektů včetně výměny chatek, aniž bychom omezili provoz penzionu. V následujících čtyřech měsících bude provoz stávajícího objektu přerušen. Návštěvníkům však budou k dispozici nové chatky s kompletním sociálním zařízením a terasa s občerstvením.

Ubytování v penzionu i chatkách, restaurace s krajovými specialitami, firemní večírky, oslavy, svatby – toto je současná nabídka. Jaké změny v Lesním penzionu Bunč lze do budoucna očekávat?

Hlavním cílem je několikanásobně zkvalitnit úroveň poskytovaných služeb. Návštěvníci budou moci nově využít saunu a whirlpoolu, každý pokoj bude vybaven vlastním sociálním zařízením, připojkou na internet a televizi. Tři pokoje budou nadstandardně vybaveny a budou zařazeny do kategorie ****. Dále bude k dispozici sál pro firemní školení a obchodní setkání. A rodiče určitě uvítají miniareál pro „neposedné“ děti.

Co byste dodal na závěr?

Navštivte Bunč za rok a nebudete věřit vlastním očím.

Hana Holubová

DO NOT MESS WITH TEXAS

...aneb Nepřij se s Texasem. Tento slogan najdete v Texasu na každém kroku a lze ho volně přeložit tak jako hrdo místních obyvatel na Texas. Vše je tu specifické, jiné než v ostatních státech USA. Specifická je také situace v distribuci alkoholických nápojů. Na trhu jsou v podstatě pouze 2 distributoři (velkoobchody) – Glazeřs a The Republic, kteří kompletně zmonopolizovali místní trh. Každý vykauzuje roční tržby přes 1,5 miliardy USD a obchodují více než 15.000 položek. Důsledkem tohoto je nemožnost prodati nové výrobky u těchto distributorů. Proto jsme zvolili pro výrobky se značkou R.JELINEK specifickou distribuční cestu, a tou jsou přímé dodávky do maloobchodních sítí. Již

v loňském roce se nám podařilo listing celého USA portfolia do sítě GOODY GOODY, která provozuje 16 velkých obchodů (liquor stores) s alkoholem a vínem v oblasti Dallasu a okolí. Průměrná prodejní plocha prodejny je cca 4000 m² (viz obrázky).

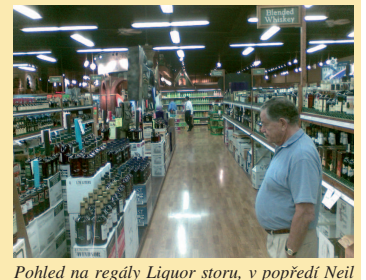
Letos v červenci jsme uzavřeli dohodu s vůbec největším maloobchodním řetězcem SPECK'S, který má dle odhadu cca 60 % trhu v oblasti Houstonu. Předpokládáme distribuci v 20 největších prodejnách z celkové počtu 55.

Po pokrytí dvou největších aglomerací v Texasu plánujeme využít podobný systém distribuce našich výrobků i v dalších částech Texasu.

Zdeněk Chromý



JELINEK v sekci Brandy



Pohled na regály Liquor storu, v popředí Neil Holtz, šéf obchodu R. JELINEK USA.

Láhev pro destiláty mění vzhled

Během prázdninových dodávek ovocných destilátů a plum vodky v půllitrovém balení budou možná zákazníci překvapeni vzhledem výrobku, který od naší společnosti obdrží. V průběhu letošního prvního pololetí jsme totiž uskutečnili výrazné změny ve vzhledu jedné z našich nejznámějších lahví. Základní tvar láhve zůstal zachován, ale změnila se (a jsme jednoznačně přesvědčeni, že k lepšímu) spousta detailů, které láhev tvoří.

Podařilo se lépe propracovat naše historické logo – trade mark s obrysem jelena, které je umístěno v horní části láhve a do spodní části na přední straně láhve bylo doplněno logo firmy R.JELINEK. Zákazník jistě zaznamená především snížení výšky láhve, ale doufám, že si všimne i výše popsaných vylepšení.

Příprava této láhve nebyla vůbec jednoduchá. V rámci výběrového řízení byly osloveny všechny firmy vyrábějící láhve v České republice a také zahraniční výrobci. Dosavadním dodavatelem těchto

lahví byla firma Vetropack Moravia Glass, a.s., která nám tyto láhve dodávala již od poloviny devadesátých let, a výběrového řízení se také zúčastnila. Dále byly v ČR osloveny firmy Avirunion, a.s. a Sklámy Moravia, a.s. Všechny vypracovaly kompletní nabídku, včetně vlastní návrhu nového tvaru láhve podle našich požadavků. Přesto, že zadání bylo jednotné, návrhy lahví se výrazně lišily. Po důkladném zvážení a mnoha jednáních se všemi sklárkami byla nakonec vybrána jako nový dodavatel půllitrové láhve na destiláty společnost Avirunion, a.s., která nabídla nejlepší technické řešení i obchodní podmínky.

První dodávka nových lahví do naší firmy byla uskutečněna už v dubnu tohoto roku, ke stáčení byly láhve poprvé použity v průběhu letních prázdnin.

Doufám, že změna dodavatele bude znamenat změnu k lepšímu a že si naši zákazníci i zaměstnanci naší firmy na tuto láhev rychle zvyknou a přijmou ji za svou.

Jiří Koňářik



Zásoby jubilejní slivovice 2001 se tenčí

Od roku 1999 pro Vás každoročně vyrábíme novou slivovici. Nepřetržitě již devět let Vám každý rok nabízíme limitovanou sérii 10000 kusů Jubilejní slivovice 53% 0,7l. V této chvíli chceme všechny zájemce upozornit, že skladová zásoba ročníku 2001 činí už jen pouhých 312 kusů. Takže kdo ještě potřebujete doplnit řadu Jubilejních slivovic nebo ti z Vás, kteří mají s rokem 2001 spojeny nezapomenutelné životní okamžiky, máte poslední příležitost, jak získat do své sbírky Jubilejní slivovici 2001 53% 0,7l.



MM

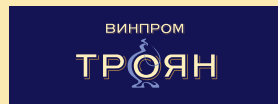
V předminulém čísle Trnkovin jsem psal o naší akvizici v Bulharsku – o společnosti VINPROM Troyan A.D. Informoval jsem o tom, jak je vnímán brand „Troyanská slivovica“ mezi Bulhary a vyslovil jsem přání, aby se povědomí o této značce na bulharském trhu nejen posílilo, ale aby se povedl návrat produktů VINPROMu Troyan na domácí bulharský trh.

Myslím si, že po roce práce v Bulharsku je správná doba ohlédnout se a zhodnotit, zda se mé přání naplnilo. Troyanská slivovica je opět v bulharsku vnímána jako národní, silná a tradiční značka. Věřím, že tomu napomohli i úplně nové designy produktů, který vychází z těchto hodnot a je prací designéra Krasimira Trifonova. Velmi kladně je na bulharském trhu

přijata láhev „budík“, vlnková láhev společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s., která připomíná tradiční bulharskou láhev „baklici“. Velmi pozitivně se na prodejích podepsala myšlenka rozšíření portfolia produktů o další destiláty, hlavně hruškovici, meruňkovici a třešňovici. Tato řada skýtá z dlouhodobého pohledu velký potenciál a převážně hruškovice zaznamenává již nyní zajímavé prodeje. Sázka na exkluzivní zboží pro bulharský trh jako je Slivová rakiie speciální rezerva 25 let stará v nové, designově velmi zdařilé papírové skládáče, je také krok správným směrem. Tento výrobek vnímají naši obchodní partneři

v Bulharsku za TOP produkt nejen z portfolia VINPROMu Troyan, ale také jako špičku bulharské výroby.

Kromě nového portfolia produktů VINPROM Troyan se na bulharském trhu daří prosazovat i produkty značkové VINPROM. Záměr je hlavně o Absinth, Kosher slivovici zlatou a o Plum vodku. Od května tohoto roku se začaly prodávat nově i likéry – Plum likér a grotové.



moderní logistickou halu, která plně zabezpečí distribuci našich výrobků a ostatního zboží k obchodním partnerům. Celý skladovací systém bude řízen softwarově, který na základě forecastingu prodeje stanoví optimální skladové zásoby i nejnižší výrobní dávky.

Nový objekt o půdorysném rozměru cca 56 x 36,2 m bude situován ve stejných místech, ve kterých jsou dnes stávající haly obduty. Budova bude tvořena částí skladovou a částí administrativní. Logickým jádrem skladové části haly bude moderní regálový systém sestavený

z dvou typů regálů. Kromě klasických regálů zde nainstalujeme nejmodernější regálový systém označovaný jako „radioshuttle“. Jedná se o systém blokové uskupených regálů, uvnitř kterých je veškerá manipulace řízena dálkovým ovládním. Významnou inovací v systému naskladnění hotových výrobků je přesun paletizace do nové haly a rozšíření automatizace paletizování a ovinování pro obě stáček linky.

Administrativní část bude umístěna ve druhém podlaží a poskytne prostor pro čtyři kanceláře, sociální zařízení, denní místnost zaměstnanců, šatny, archiv, novou místnost pro server a další skladovací místnost. Výběrové řízení na dodavatele stavební části bude ukončeno 8. srpna 2008 a ihned po podepsání dodavatelské smlouvy bude zahájena rekonstrukce. Následně proběhnou výběrová řízení na dodávku technologie. Do konce roku 2008 předpokládáme ukončení stavebních prací a v prvních dvou měsících roku 2009 bude probíhat instalace technologií včetně implementace softwaru.

Všechny činnosti budou řízeny a koordinovány tak, aby od 1. dubna 2009 fungovalo logistické centrum v nové podobě a na 100 %.

František Vlček, Hana Holubová

Na místě dnešního skladu odbytu vyrostou nové logistické centrum.



Troyan – město slivovice

i hotových výrobků. V prvním pololetí se exportovaly hotové výrobky do Německa, USA, České republiky a nově do Španělska.

Na pozitivní vývoj tržeb na domácím trhu mají velký vliv i nově začínající marketingové aktivity. I když je marketing alkoholických výrobků v Bulharsku omezen zákonem o reklamě a zákonem o zdraví, snažíme se připravovat každý měsíc marketingové akce pro naše obchodní partnery. Velký zájem je o akce s přidanou hodnotou, zejména o skleničky VINPROMu Troyan.

Mám velmi silný pocit, že směr udaný novou obchodní a marketingovou politikou společnosti VINPROM Troyan je správný a věřím, že přinese již v tomto roce své výsledky.

Lumír Zkravac

Plum a Hrušková party, to je letní moře plné chutí a výher!

Představte si klasikou letní pohodu... slunce pálí, ležíte u vody, která příjemně chladí, je vám neuvěřitelně fajn, je víkend a vy nemusíte nic dělat... No neznáte to lákavě? A my vám tu letní pohodu ještě zpřijemíme, a to nejen tím, že navnadíme vaše chutivé buňky na kvalitní nápoje, ale ještě si od nás vysloužíte kopec dárek. A pokud jste nadaný fotograf či fotografka (rozumíme pod tímto pojmem kohokolik, kdo ovládá zmáčknutí tlačítka tak, až foták udělá ono známé „cvak“ a vykouzlí opravdu originální fotku), pět z vás si navíc odnese láhev jednoho z nejlepších destilátů, které se ve firmě RUDOLF JELÍNEK vyrábějí. Přitom stačí tak málo...

V následujících měsících pro vás RUDOLF JELÍNEK a. s. pořádá ve vybraných gostrech Plum a Hruškové party,



na kterých vás čeká nejen hodně dobrého pití, ale jak už napovídá sám název, i spousta výher. Celý princip spočí-

vá jen v tom, abyste vzali partu kamarádů a přišli se bavit. Za každé dva panáky jenné švestkové Plum vodky anebo dva panáky pravého destilátu Hruškovice za skvělé zvyhodněné ceny dostanete los, který vždy vyhrává! Výhry vám už ale neprozradíme, přijďte se přesvědčit sami. Uvidíte, že neodejdete s prázdnou!

A jak se dozvíte, kde se Plum a Hrušková party koná? Na našich webových stránkách najdete nejen pravidla fotografické soutěže, ale je zde uveden aktuální seznam restaurací a hospůdek, kam se i vy a vaši kamarádi a známí můžete přijít bavit. A to nejen v České republice, jedinečný hruškový destilát od Jelínků je velmi oblíbený i na Slovensku, takže i Slovensko hraje s námi!

Alena Pastrnková

Čerstvé posily v našem týmu

Hospodářské výsledky společnosti RUDOLF JELÍNEK a. s. vykazují v posledních deseti letech pozitivní vývoj a prodeje výrobků se značkou R.JELÍNEK nepřetržitě rostou.

Neustálé dynamické změny a potřeba reagovat na nově vznikající požadavky trhu a ostrou konkurenci si vyžádaly částečné úpravy organizační struktury naší společnosti a potřebu rozšířit náš tým o další spolupracovníky.

V dubnu jsme přivítali Ing. Vladimíra Milčocha, který vystřídal Veroniku Jakobovou a stal se zodpovědným za provozování exkurzní trasy a podnikové prodejny, v květnu nastoupila do výrobního útvaru Ing. Michaela Baňárová, která se poté, co absolvovala zapracování na všech úsecích výrobního útvaru, stane novou technoložkou naší firmy.

Personální obměna zasáhla i naši deční společnost RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s.r.o., když jsme se po 7 letech dohodli na ukončení spolupráce s jednatelem paní Janou Hatalovou. Na základě

rozhodnutí valné hromady převzal jednatelem povinnosti RNDr. František Vlček a účetní služby bude nově poskytovat mateřská společnost, konkrétně hlavní účetní pro SR paní Alexandra Mazalová. Novou hlavní účetní společnosti RUDOLF JELÍNEK a. s. Vizovice se místo ní stala Ing. Hana Šišková, kterou na pozici mzdové účetní vystřídala Marie Kolaříková. Úplně novou posilou ekonomického útvaru je Yveta Chmelíková.

Nejvýraznější organizační změny proběhly k 1. červenci, kdy byl vycelěn samostatný útvar exportu, jehož ředitelem se stal Ing. Martin Déva. Nově byla vytvořena 2 asistentka místa na úvaru generálního ředitele, na prvním z nich již od června působí Ing. Hana Holubová, jako druhý asistent generálního ředitele pracuje od počátku srpna Mgr. Miroslav Motýčka. Ve stejnou dobu posílila obchodní útvar Bc. Petra Voříšková.

Výrazný zásah do pracovního kolektivu nás čeká i v příštím roce – od

1. 1. 2009 bude Ing. Martin Déva jmenován do pozice výkonného ředitele společnosti R.JELÍNEK L.A. - S.A. v Chile a od 1. 7. 2009 se Ing. Dagmar Dévová stane ekonomickou ředitelkou společnosti R.JELÍNEK L.A. - S.A., kde budou působit do roku 2011.

Při této příležitosti bych ráda zmínila i dva naše dlouholeté kolegy – paní Olgu Bravencovou a pana Oldřicha Kalendu. V letošním roce oba dosáhli důchodového věku, přitom většinu svého pracovního života spojili právě s naší společností. Děkujeme jim za poctivou práci, kterou v naší firmě odvedli a přejeme jim spoustu elánu do další životní etapy.

Všem novým kolegům bychom chtěli popřát hodně štěstí, nápadů, vytrvalosti a chuti do práce a zároveň bychom chtěli poděkovat našim již bývalým kolegyním Janě Hatalové a Veronice Jakobové za práci, kterou pro značku R.JELÍNEK udělaly.

Markéta Matějčková

Co se děje na Kamínce?

Pro většinu zaměstnanců začal čas dovolených, ale u nás na Kamínce právě prožíváme nejhektičtější období. Jsme uprostřed hlavní sezóny.

V prvním pololetí jsme obsloužili více než 16 tisíc hostů. V měsících lednu až dubnu se u nás střídaly fotbalové kluby na svých jarních soustředěních, proběhly nové vícedenní sportovní akce, srazky turistů, závody orientačních běžců, uskutečnil se tradiční cyklistický maraton. Poprvé se u nás konala celorepubliková výstava foxteriérů a sraz motorkářů. Areál v tomto období využíly také firmy ke školení i sportovním

aktivitám svých zaměstnanců. Květen a červen zase patřil školním výletům, školám v přírodě a sportovním turistickým kurzům. Po celou dobu se u nás setkávali lidé na rodinných oslavách nebo posezeních s přáteli a velmi atraktivní se Kamínka stala pro svatební obřady. Svě ANO si přímo v areálu pod rozkvetlým kaštanem řekly tři páry novomanželů a do konce měsíce října jich přibude dalších sedm.

V květnu a červnu jsme také pořádali sportovní akce, na které jsou již návštěvníci zvyklí a každoročně se na ně rádi vrací. Patří k nim turnaje v nohej-

balu, minikopané, volejbalu a relaxační víkend pro ženy.

A opět jsme přivítali i kulturní akce – tradiční květnová Folkparáda se v letošním 11. ročníku konala pod názvem Hudební Kamínka 2008 – Léto s Kozlem a návštěvníky čekala pestrá produkce napříč hudebními žánry. Mohli se zaposlouchat třeba do vystoupení skupin Buty, Fleret s Jarmilou Sulákovou, Podjezd, Gympleři, Karel Zich revival a dalších.

Novinkou letošního programu byla Pohádková Kamínka. Akce pro děti měla mimořádný úspěch. Krásné počasí a pestrý program přilákal velké množství dětí a jejich rodičů. V okolních lesích na ně čekalo na 70 postavíček z českých pohádek a večerníčků, po návratu do areálu si děti mohly zasadit a zakouzlit s kouzelníkem Jaroslavem Hadašem, zazpívat si s Jaroslavem Uhlířem a zatancit při diskotéce Rádía ČAS.

Po celý rok v našem areálu nabízíme kvalitní kompletní služby, okolí Kamínky je vhodné pro cykloturistiku i pěší turistiku, areál má k dispozici výborné sportovní vybavení a díky rekonstrukci a znovotevření rožtinského koupaliště zde návštěvníci najdou ideální možnost jak aktivně strávit víkend nebo dovolenou v přírodě.

Snad jedině, co trápí nejen nás, ale i naše zákazníky, je velmi nekalitní příjezdová cesta k areálu, ale snad i zde se dočkáme zlepšení.

Jarmila Dozobavová

Oskeruše 2007

V minulém čísle jste si jistě všimli nabídky na koupi jedinečných 25 kusů destilátu z oskeruše, které jsme získali z úrody roku 2007. Na e-mail JUDr. Daňkové, která kvůli zajištění objektivnosti přijímala za naši společnost objednávky, nakonec 7. 7. 2008 přišlo celkem 15 objednávek na tento exkluzivní výrobek. K dispozici tak zůstalo posledních 15 volných lahví, které bychom chtěli zájemcům nabídnout u příležitosti Jelínkova vizovického koštu. Kdo jste tedy zapomněli na první termín, máte ještě jednu šanci – druhou a s největší pravděpodobností poslední!

MM

www.vinprom-troyan.bg

V průběhu měsíce května se i naše deční společnost VINPROM TROYAN A.D. dočkala svých vlastních webových stránek. Jejich správcem je opět společnost Euneco a.s. a najdete zde spoustu zajímavých informací o samotné společnosti i o bulharské slivové rakiji a ostatních výrobcích.

MM

Pěstitele pozor! Sezóna začala



I v letošním roce máme příznivou zprávu pro pěstitele, kteří chtějí vypálit svůj pečlivě ošetřovaný kvas a odvézt si svůj vlastní kvalitní destilát. Dne 6. 8. 2008 jsme opět zahájili provoz pěstelské pálenice se dvěma kotli Arnold Hostein. Špičková technologie, kterou používáme, je zárukou, že si výsledný destilát uchová vynikající chuť i aroma ovoce. Takže pokud jste měli bohatou úrodu a máte zájem destilovat v naší moderní pěstelské pálenici, volejte 577 686 180.

MM

RUDOLF JELÍNEK CUP poosmé



Již poosmé budou mít barmani z České republiky, Slovenska, Polska a poprvé i z Bulharska možnost změřit své síly v rámci mezinárodní barmanécké soutěže RUDOLF JELÍNEK CUP, která se koná pod záštitou slovenské barmanécké asociace SKBA-IBA member. A už podruhé mohou účastníci soutěžit nejen v kategorii „klasik“ – tedy v klasickém míchání „short“ a „long“ drinků, ale také ve free stylu, kdy mohou naplno předvést své barmanécké umění a získat samostatný titul pro vítěze. Letošní ročník se uskuteční v Bulharské republice v termínu 12. - 14. 9. 2008 a hlavním hostitelem bude společnost VINPROM TROYAN A.D. Soutěž proběhne v samotném srdci pálení bulharské slivové rakije – ve městě Trojan, v hotelu Chateau Montage. Již nyní se můžete těšit na příští vydání Trnkovin, kde Vám nabídneme vítěznou recepturu.

MM

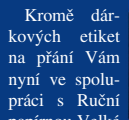
Dárkové balení pro Plum likér



Pro milovníky lahodného švestkového likéru, jehož základem je švestková šťáva, která se míchá s destilátem z plavných trnek a veleným líhem, je nyní nově připraveno dárkové balení. Kromě samotného likéru v balení najdete také dvě panákové skleničky z autorské dílny známého designéra Ronyho Plesla a společnosti Salm s. r. o., jejichž ne-tradiční tvar připomíná švestku, a které ještě více podtrhnou příjemné chvíle strávené popíjením likéru.

AP

Hledáte jedinečný dárek?



Kromě dárkových etiket na přání Vám nyní ve spolupráci s Ruční pracíou Velké Losiny nabízíme i speciální balení pro ovocné destiláty v lahvi „budík“ 0,7l. Dárkové kazety ve tvaru knihy jsou vyrobeny z pravé kůže, ekologické nebo v celoplastěném provedení a uvnitř kazety se nachází 10 dopisních papírů a obálek z ručního papíru vyrobeného ve Velkých Losinách. Tuto sadu si pak podle svého výběru můžete doplnit vybranou lahví ovocného destilátu. Dárkové kazety si můžete prohlédnout a zakoupit v naší podnikové prodejně nebo v našem e-shopu na www.rjelinek.cz.

LM

Titul obhájen!

Na Farmě Bolka Polívky v Olšanech proběhl 17. 5. 2008 jubilejní 5. ročník tenisového turnaje ve čtyřhře Paroháč cup. Kvalita turnaje neustále stoupá a vybojovat postup do finálové skupiny je nesmírně obtížné. Titul se nakonec podařilo obhájit loňským vítězem – dvojicí Jiří Starostka – Jan Bujok z Ostravy. Blahopřejeme!

MM

Nejstarší slivovice

Obchodnímu řediteli L. Zakračovi se podařilo do našeho firemního archivu získat nejstarší „koušek“ – unikátní láhev zlaté slivovice z roku 1939 z produkce První vizovického pálenice Karla Singra. Tato společnost vznikla již v roce 1891 a byla spolu s firmou R.JELÍNEK ve 30. letech minulého století nejvýznamnějším výrobcem a exportérem vizovického slivovice.



Dozorčí rada změní složení

Pan Oldřich Kalenda, který v uplynulých 3 letech příkladně zastupoval zaměstnance společnosti v dozorčí radě, na podzim dosáhne důchodového věku. Zaměstnanci si tedy v červnu museli zvolit nového zástupce v dozorčí radě, kterým se stal RNDr. František Vlček. Hodně úspěchů. MM



TRNKOBRAŇÍ 2008

PÁTEK 15. 8. 2008

začátek v 18 hodin

CHIMÉRA (SK)
CIGÁNSKÍ DIABLÍ & LUCIE
BILÁ & FILHARMONIE BOHUSLAVA
MARTINŮ
BUTY
THE HOGS (IRL)
KOSOVCÍ
MICHAEL FORET
JÍŘÍ SCHMITZER
JANA KRATOCHVÍLOVÁ
ŽLUTÝ PES
a spousta dalších

SOBOTA 16. 8. 2008

začátek v 10 hodin

ARGEMA
KOBEBEC BAND
CLOU
BITVA JEDLÍKŮ
VISACÍ ZÁMEK
IVAN MLÁDEK A BANJO BAND
odhalení pomníku Jožina z Bažin
AIRFARE
MNAGA & ŽDORP
MONKEY BUSINESS
DAVID KOLLER - speciální půlnoční
koncert!!!
MANDRAGE
JUMPING DRUMS
a další

NEDĚLE 17. 8. 2008

začátek v 10 hodin

FLERET & JARMILA ŠULÁKOVÁ
POJÍDÁNÍ ŠVESTKOVÝCH KNEDLÍKŮ
MICHAL HRUZY & KAPELA HRUZY
ANETA LANGEROVÁ
VYPSANÁ FIXA
VLADIMÍR MIŠÍK & Etc.
ROBERT KRĚSTÁN & DRUHÁ TRÁVA
a mnoho dalších

Program ve Vizovicích

6. Jelínkův vizovický košť
Pstruhobraní
Vizovický jarmark řemesel ve Štěp-
ské ulici
Kulturní program Města Vizovice
Trnkoviáček
Divadlo Božka Polívky

VIZOVICKÉ
TRNKOBRAŇÍ

www.trnkobraní.cz

Jak se pálí srbská slivovice?



Když se to zdá neuvěřitelné, v neděli 10. srpna uběhl již rok od slavnostního otevření společnosti MILENÍČ – R.JELÍNEK D.O.O. v Srbsku. Všichni už asi víte, že hlavní činností společnosti je výroba kvalitního švestkového destilátu a že byla založena rodinou Mileničů, která v srbském městečku Donja Trnava vlastní a provozuje chladírnu a mrazírnu, a společností RUDOLF JELÍNEK a.s., která se stala majitelem 51% podílu a do společné firmy vložila technologické vybavení. Jednatel společnosti je ing. Alexandr Nálepka a spolu se svým zástupcem panem Dejanem Mileničem řídí celý chod firmy. Společnost má za sebou první úplnou sezonu a v těchto dnech již naplno zahájila výkup švestek a přípravu kvasu pro výrobu nového kvalitního destilátu. A jak funguje společnost MILENÍČ – R.JELÍNEK D.O.O. jsme se zeptali právě jednatele pana ing. ALEXANDRA NÁLEPKY:

Připravili jste pro letošní sezonu nějaké změny ve výrobě?

Druhý rok provozu společné firmy by měl být zaměřen na zvýšení a především zefektivnění výroby destilátu. První rok byl pro nás cenný z pohledu získání zkušeností, které chceme využít v letošním roce. To se týká hlavně procesu kvašení, který se v minulém roce ukázal jako do určité míry limitující faktor vyšší, efektivnější výroby. Pro kvašení začneme používat i další cisterny kromě té, kterou jsme koupili v roce 2007. Očekáváme tak lepší využití suroviny, zvýšení kapacity kvašení a tím i zvýšení výroby destilátu o cca 50%. Samozřejmě vše výše uvedené bude záležet i od úrody a úrovně prodejní, resp. výkupní ceny švestek.

Úroda švestek v Srbsku je velká, Srbsko je druhým největším producentem švestek. Jaký je tedy vztah Srbů ke slivovici? Líší se srbská slivovice od naší?

Srbsko je tradičním pěstitelem švestek, především jeho centrální a jižní část, co do množství, tak i historie pěstování. Podobně jako i v jiných zemích úroda závisí na klimatických podmínkách v daném roce. V případě Srbska je však přítomný ještě jeden velmi významný faktor. A to je obdělávání sadů. Mnoho jich je ve velmi špatném stavu. A přitom pěstování švestek a pálení slivovice má zde obrovskou tradici, minimálně srovnatelnou s Valašskem. Především na vesnicích se „zaručené rodinné recepty“ dědí z generace na generaci. Takže vztah Srbů ke slivovici je bez ohledu na věk velmi vřelý a je zde chápána jako národní nápoj. To byl i důvod, že když se R.JELÍNEK objevil v Srbsku, dost často

jsem se setkával u některých ortodoxních pěstitelů a soukromých výrobců slivovice s postojem: „Co oni ví o švestce a slivovici? To je náš vynález a tudíž nikdo nemůže mít právo ji vyrábět.“ Samozřejmě, že slivovici vyrábí i velcí výrobci a je to velmi významný vývozní brand, lépe řečeno byl. Nejsem technolog, takže fundovanou odpověď by vám dal odborník, ale pro laika jako jsem já je zřejmě největší rozdíl v barvě a odlišné



chuti slivovice. Zde se prakticky jiná slivovice než zlaté, lépe řečeno tmavě zlaté, barvy nepije. Historicky se zde švestka pálí se peckou a aby získala správnou „medovou barvu“, soukromí výrobci do slivovice přidávají nějakou tu suchou švestku, aby byla barva co nejvýraznější.

Tedy mi dovoďte i poněkud osobnější otázky. Pocházíte z České republiky, ale již dlouhou dobu žijete a pracujete v Srbsku. Jakou cestou jste se do Srbska dostal a jak dlouho zde působíte?

Abych byl úplně přesný ve své odpovědi, pocházím ze Slovenska, kde jsem se narodil a odkud jsou i mí rodiče. Od dětství ale žiju v Praze, pokud

jsem zrovna nežil nebo nepracoval v zahraničí. Se Srbskem, resp. tehdejší Jugoslávií jsem poprvé přišel do kontaktu, když zde působil služebně můj otec. Podruhé, rovněž dlouhodobě, jsem se ocitl v Jugoslávii, když jsem pracoval na našem velvyslanectví v Bělehradě. A můj současný pobyt, který začal před čtyřmi lety v Srbsku, konkrétně v Kragujevacu, způsobilo mé rozhodnutí přihlásit se do konkurzu, který vypsal Jihomoravský kraj na místo zaměstnance pro ekonomické otázky v kanceláři JMK zde v Kragujevci.

Pocítujete velký rozdíl mezi českou a srbskou mentalitou?

Na tuto otázku je dost těžké jednoznačně odpovědět. Tak, jako je odlišná mentalita lidí v závislosti na tom, v které části ČR se nacházíte, je to podobné i zde. Ale celkově si myslím, že jsou velmi přátelští, zvláště vůči cizincům. Zde specifické, spíše až výstojní postavení, máme my z bývalého Československa. Co se týče srdečnosti, otevřenosti a přátelství – těžko by hledali konkurenci. Určité vystřízlivění někdy ale přichází v okamžiku, kdy se začíná jednat nebo už realizovat dojednané. Tehdy se člo-

věk musí obrátit trpělivostí. Zde je obtížné mít na paměti, že každá země a její obyvatelé jsou odlišní. Jinak jsou Srbové velmi, někdy až ke své škodě, tvrdohlaví.

Pokud to okolnosti dovoří, zůstanete raději v Srbsku nebo upřednostníte návrat do ČR?

Toto je velmi zásadní rozhodnutí, ale spoň já jej tak vnímám a netýká se pouze mé osoby. Ač se to možná ve stínu obsahu, stylu a způsobu psaní a informování některých našich sdělovacích prostředků bude zdát zvláštní, můj život zde je zcela bezpečný a relativně uvolněný. Samozřejmě i na mou životní situaci má

vliv řada faktorů jako je práce, rodina atd. Ekonomická situace v zemi zdaleka není ideální a životní úroveň většiny lidí značně pokulhává za naši, ale plně kavárničky a restaurace dokazují, že Srbové dokáží brát svou situaci s nadhledem. Ale abych odpověděl na vaši otázku - do Čech, alespoň v nejbližších letech nepospíchám...

Můžete shrnout současnou situaci a výhledy Srbska?

Situace v Srbsku, především hospodářská, je značně tíživá. Na každém kroku je znát, čím tato země prošla za poslední léta. Bohužel i po svržení režimu Milošević se změny nerealizovaly takovým způsobem a tempem, na jaké jsme byli zvyklí u nás nebo v jiných zemích střední a východní Evropy. Země i občané jsou vyčerpaní válečnými konflikty a nejistotou a dle mého názoru přehnanou izolací mezinárodním společenstvím, které hlavní důraz kladlo na splnění např. požadavků tribunálu v Haagu a neuvědomovalo si, že nespokojení občané přestanou věřit všem změnám a stanou se snadnou kořistí různých politických stran a uskupení, jejichž prioritou není zapojení země do evropských integračních procesů. Velmi bolavým místem pro mnoho Srbů je i způsob, jakým došlo k odtržení Kosova od Srbska. V současné době je u moci nová vláda, která spolu s prezidentem proklamuje svoji proevropskou orientaci. Myslím, že je to jedna z posledních šancí, které vládě dali obyvatelé k tomu, aby se konečně začala ekonomika země stavět na vlastní nohy a rozvíjet. Pokud se o našich zemích tvrdilo, že bez přímých zahraničních investic budeme velmi těžko srovnávat krok s jinými zeměmi, o Srbsku to platí několikanásobně. Srbsku chyběla stabilní vláda, kterou nyní má, a tím i stabilní politická situace, která je pro zahraniční investory nejdůležitější. O tom, že se jedná o velmi perspektivní trh, svědčí skutečnost, že v posledních třech letech do země přišla řada zahraničních investorů, ale největší boom se teprve čeká. A možná, že signálem bude podepsání asociací smlouvy EU se Srbskem, které se očekává koncem tohoto roku...

Děkují Vám za zajímavý rozhovor a přeji Vám hodně pracovních i osobních úspěchů a celému Srbsku co nejrychlejší obnovu hospodářství a zlepšení životních podmínek.

Markéta Matějčková

Kde najdete R.JELÍNEK?

V minulém čísle jsme Vám představili první zajímavá místa, kde vždy najdete širokou nabídku výrobků se značkou R.JELÍNEK a samozřejmě i něco netradičního navíc. V tomto vydání bychom Vás chtěli pozvat do Jelínkovských gaster v Děčíně a Bratislavě a znovu jen připomínáme, že všechny doporučované restaurace najdete na stránkách WWW.RJELINEK.CZ v sekci Firma - Jelínkovská gastr.

PLZEŇSKÝ PRAZDROJ V BRATISLAVĚ



Len kúsok od brehu Dunaja sa v centre mesta vedľa Reduty nachádza tradičná pivnica Plzeňský Prazdroj. Prijemné prostredie tvorí nielen personál, ktorý Vás obsluhuje v tradičnom dobovom odevu, ale aj detailné repliky z plzeňského závodu. Pestrý výber bohatých porcií jedál dopĺňajú pivné maškrty.

Tomáš Takács

RESTAURACE ŠVEJK V DĚČÍNĚ



Restaurace Švejk Děčín leží u hlavní silnice spojující Liberec a Ústí nad Labem naproti supermarketu Tesco. Restaurace je stylově zařízena v duchu rakousko-uherského mocnářství s obrázky pana Lady. V prvním patře pak najdete samostatný salonek určený pro pořádání oslav, školek atd.

Jídelní lístek restaurace nabízí tradiční českou kuchyni a naleznete zde také nejširší sortiment hotových jídel v Děčíně. Na nápojovém lístku je dostatečná nabídka výrobků značky R. JELÍNEK, pivo dodává Plzeňský Prazdroj, samozřejmě i nealko pivo.

V případě slunečného počasí mohou hosté využít venkovní terasu, která je doplněná dětským koutkem s průlezkami, houpačkami a skluzavkou.

Soňa Eliášová