

TRNKOVINY

32/18
32. vydání, zima 2018

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

- ▶ Tak jsme se konečně dočkali (str. 1)
- ▶ Unikátní sběratelské kousky (str. 2)
- ▶ Rekordní účast na RUDOLF JELÍNEK CUPU (str. 2)
- ▶ Domácí pálení povoleno (str. 2)
- ▶ Punč bar (str. 2)
- ▶ Centro turistico, Destilería R. JELÍNEK, Quillón, Chile (str. 2)
- ▶ Nová kolona v bulharském Troyanu (str. 3)
- ▶ RUSKO & USA (str. 3)
- ▶ Zaměstnanci roku 2018 (str. 3)
- ▶ Sadíme napříč státy i kontinenty (str. 3)
- ▶ Letní a zimní novinky na Slovensku (str. 3)
- ▶ Návštěvnícké centrum R. JELÍNEK, Praha ... (str. 3)
- ▶ Olivia Lenard (str. 4)



str. 2

Domácí pálení povoleno

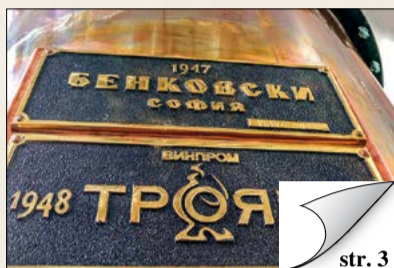
Nový slovenský zákon o domácím pálení může ovlivnit tržní postavení oficiálních výrobců alkoholu ...



str. 2

Rekordní účast na RUDOLF JELÍNEK CUPU

38 soutěžících, 14 zahraničních účastníků, 120 hostů a téměř 12 hodin soutěžení ...



str. 3

Nová kolona v bulharském Troyanu

V posledním čísle Trnkovin jsem vás informoval o plánovaných investicích v bulharské sesterské společnosti ...



str. 3

Sadíme napříč státy i kontinenty

Zajištění kvalitního ovoce v dostatečném množství patří mezi hlavní cíle všech dceřiných společností skupiny R. JELÍNEK Group.



str. 4

Olivia Lenard

Andrého Lenarda, prasnynovce Rudolfa Jelínka, čestného člena dozorčí rady RUDOLF JELÍNEK a.s., vám nemusím dlouze představovat.



Při příležitosti 100. výročí založení republiky potěšil Vizovice svou návštěvou T. G. Masaryk. Tentokrát se zastavil i v naší společnosti, kde jej na pravé valašské zabijačce přivítali členové Spolku přátel Jelínkovy slivovice.

Tak jsme se konečně dočkali!

To jsme si během letošní sklizně řekli hned několikrát. Nejdříve v meruňkových sadech na jižní Moravě a poté při pohledu na obtěžkané modré větve švestkových stromů na Těchlově ve Vizovicích.

V průběhu května už bylo jasné, že letošní meruňkovou úrodu nezníčí mraz. Ranou odrůdu Karolu jsme sklídili během jednoho červnového týdne a po krátké přestávce jsme začátkem července odstartovali hlavní část sklizně. Při sklizni nám pomáhalo 50 brigádníků, převážně studentů, a samozřejmě 9 našich sadařů. Odpracováno bylo 3 053 hodin, což odpovídalo 17 sklizňovým dnům, a celkem jsme sklídili 65 345 kg meruňek. Na celkové úrodě se jednotlivé odrůdy meruňek podílely následovně: Velkopavlovická a její klony 68 %, Karola 14 %, Bergeron 11 % a Maďarská 7 %. Veškerá sklizeň probíhala ručně, což obnášelo vše ze stromů setřepat pomocí háků a posléze posbírat ze země, a to vše v dusnu a parnu letošního červencového léta.

A jak to probíhalo v našich vizovických sadech? Všude bylo modro, až oči přecházely. Sklizeň jsme zahájili nezvykle brzy, už 23. července, tradičně odrůdou Katinka, a ukončili ji 27. září. Největ-

ší objem jsme, jako již tradičně, sklídili z trati Nade Dvorem - 295 420 kg. Tato lokalita je opravdu nejlepší a zachránila nás už v předešlých letech, kdy na všech ostatních lokalitách většina úrody pomrzla. Naopak poprvé jsme sklídili úrodu z lokality Letiště, od které si do budoucna také hodně slibujeme. Nejvíce nám

zaplodila odrůda Stanley - 199 520 kg, ale máme jí zároveň největší plochu. Nehledě na vysazenou plochu jsme hranici 100 tun překonali i u odrůd Stanley, Hanita, Gabrovská a Čačanská rodná.

A jak se nám to všechno podařilo sklídit? V našich sadech se za období sklizně protočilo 120 sezónních pracovníků, pře-

vážně studentů z Vizovic a okolí. Odpracováno bylo celkem 12 719 hodin (celkem 53 sklizňových dnů). V rámci zvýšení produktivity, a hlavně také proto, abychom vše měli včas pod střechou, jsme poprvé rozjeli sklizeň se dvěma setřasači a pěti traktory.

V rámci pomoci sami sobě, k utužení kolektivu a také pro poznání, jak chutná skutečné trnkobraní, jsme letos zorganizovali zaměstnaneckou púlsměnu. Té se účastnilo 51 kolegů a kolegyně ze všech útvarů. Společnými silami jsme nasbírali 680 věder, což odpovídalo 5 380 kg. Každý tak v průměru posbíral 105,5 kg švestek pro naši firmu.

A teď už konec napínání – v letošním roce jsme z našich švestkových sadů sklídili rekordních **840 221 kg!** Číslo je vysoké už samo o sobě, ale když ho srovnáme s největší dosavadní sklizní z roku 2015 (515 480 kg), je naše radost ještě větší.

Všem, kteří se na letošní sklizni podíleli, patří velký dík!

Jiří Koňářík



Vážený čtenáři Trnkovin, příznivci Jelínka a slivovice zvláště, nemůžu jinak než vést toto úvodní slovo v duchu 100. výročí založení Československa.

Pochopíte, jakmile se postupně tímto úvodníkem pročtete až k poslednímu řádku (ehm, řekl jsem postupně! 😊).

V roce 1918 byla Jelínkova palírna na rozdíl od První republiky již zavedeným podnikem, přesto i zde něco nového začíná. Zikmund Jelínek krátce po vzniku republiky předává vedení palírny svým dvěma synům, Rudolfovi a Vladimírovi, a zároveň mění její název na Zikmunda Jelínka synové.

Tak jako První republika, dařilo se ekonomicky ve třicátých letech minulého století také bratrům Jelínkům již podnikajícím každý zvláště.

Historické paralely Československa a značky JELÍNEK pokračují bohužel nejen v dobrých, ale i zlých časech. Násilné obsazení během druhé světové války (v případě JELÍNKA německým fanatikem E. Gabrielem), poté osvobození (u Jelínků ve formě navrácení fabriky synům po Rudolfovi a Ireně) a následná osudová rána komunismu (ve vizovickém údolí vynucená darovací smlouva o převodu firmy na stát). A tak bych mohl pokračovat tímto paralelním světem až do dnešních dnů.

K oslavě samotného stého výročí jsme přispěli například partnerstvím na gala večeru v Union League Clubu v Chicagu za účasti mnoha vzácných hostů včetně pravnučky T.G.M., paní Charlotty Kotík. Místo této oslavy státnosti nemohlo být vybráno lépe, neboť na stejném místě měl samotný Masaryk v září 1918 svůj projev na téma „vznik Československa“.

Dalším počinem je naše limitovaná série ČESKOSLOVENSKÉ SLIVOVICE, vyrobené z českých a slovenských švestek. Láhve jsou očíslované od 1 do 36 524 a reprezentují každický den naší republiky od prvního dne až po dnešek. Na můj den narození vychází číslo 19 395, proto se s vámi pomalu rozloučím a vydávám se do skladu hledat tu „svoji“ láhev. I vám přeji při nákupu hodně štěstí na láhev s tím správným číslem 😊.

Váš Zdeněk Chromý, sepsáno v Luhačovicích dne 28. 10. 2018.



Rekordní účast na 18. ročníku RUDOLF JELÍNEK CUPu

38 soutěží, 14 zahraničních účastníků, 120 hostů a téměř 12 hodin soutěžení – to byl 18. ročník soutěže International RUDOLF JELÍNEK Cup (Evropský šampionát v míchání koktejlů z ovocných destilátů). Letošní soutěž se točila kolem tématu 100letého výročí republiky. Soutěžící měli za úkol připravit fancy koktejl obsahující naši pětiletou Slivovici Kosher.



Téměř čtyřicet barmanů z České republiky, Slovenska, Rakouska, Polska, Maďarska, Estonska, Lotyšska a Malty soutěžilo souběžně na dvou barech. Do večerního finále postoupilo osm nejlepších. Mezi velkou konkurencí nakonec zvítězil a titul evropského šampiona v míchání koktejlů z ovocných destilátů získal Jan Zlámaný (Craisy Daisy, Praha) se svým drinkem Mafie, který se kromě pětileté slivovice skládal z vermutu Carpano Antica Formula, švestkového shrubu, extraktu z lipového květu a medové vody. Na druhém místě se umístil Lukáš Konečný (Apotheka, Český Krumlov) se svým drinkem Přírodní bohatství, třetí místo patřilo kolegovi Lukáše Robertu Weisovi a drinku Permonikův elixír. Cenu za inovaci a kreativitu si odnesla nejmladší účastnice Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička), která soutěžila s drinkem Vizovické švestkové knedlíky. Kategorii Nejlepší zahraniční soutěžící vyhrála Nora Karklina (Bar XIII) z Lotyš-

ska se svým drinkem Under the full moon. Celá soutěž se konala za podpory a spolupráce České barmanské asociace.

Slovenské národní semifinále proběhlo v Tatrách

Mezinárodnímu finále ve Vizovicích předcházelo národní kolo na Slovensku, které se konalo již v červnu v krásném prostředí Vysokých Tater. Slovenská MIXOLOGY R. JELÍNEK se skládala ze dvou částí. V té první, dopolední, části soutěže své pracovní náčiní barmani nepotřebovali. Šlo totiž o „blind tasting“, tedy slepou ochutnávku ovocných destilátů a signature koktejlů z nich. A také o prověření základních vědomostí o společnosti a produktech R. JELÍNEK.

Mixologická část, tedy příprava signature drinku, probíhala odpoledne. A byla postavená na absolutní improvizaci. Barmani

dostali k dispozici „tržiště“ se surovinami a za hodinu měli představit recepturu drinku na téma RUDOLF JELÍNEK – rodina, tradice. Jedinou povinnou součástí drinku byla základní složka – slivovice R. JELÍNEK.

Ve velmi silné konkurenci 16 barmanů své domácí i zahraniční zkušenosti nejlépe zúročil Jakub Lesaj (Bourne & Hollingsworth Buildings, Anglie). Jeho koktejl s názvem Mr. Brown, postavený kromě zlaté slivovice na vermutu Antica Formula, Fernetu Branca, kávě, doplněný MONIN bílou čokoládou a sirupem MONIN Peppercorn, se špetkou kardomonu, si získal porotu i diváky. Vítěz získal postup do finálového kola MONIN CUP v Paříži. Druhé místo získal Ladislav Czigleczi (Antique American bar, Bratislava) a na třetí bronzové příčce se umístila jedna ze tří žen v soutěži – Barbora Baratová (Channels club, Bratislava).

Irena Konečná

Punč bar

Letos jsme pro horská střediska, vánoční trhy a gastronomické provozy připravili nový koncept „Punč bar“, který je založen na základních třech druzích punčů. Ty se ale liší v recepturách dle místa konzumace a možností daného provozu. V restauracích tak můžete vyzkoušet Slivovicový, Štrúdl a Medový punč, na horách se pak setkáte mimo základního Slivovicového i se Zázvorovým nebo Valašským punčem. Koncept Punč baru je postaven na třech destilátech – třileté slivovici v budíku, Hruškovici Williams a Bohemia Honey. Kromě receptur je připravena také podpora ve formě tiskovin, nových vizuálů a stylových plecháčků.

Tereza Mačková



Tip! ŠTRÚDL PUNČ – společně prohřejeme 15 cl hruškového nebo jablčného džusu s 1 lžičkou cukru nebo medu a kořením na svažené víno. Před podáváním přidáme 4 cl Hruškovici Williams R. JELÍNEK.

Unikátní sběratelské kousky

Sortiment R. JELÍNEK se v posledních měsících rozšířil hned o několik novinek. Jedná se o speciální limitované edice, kterými uděláte radost svým blízkým.

První novinkou uvedenou na trh v říjnu tohoto roku je Československá slivovice. Na trh jsme ji uvedli k příležitosti 100. výročí založení samostatné republiky. Na vzniku této slivovice se přičinili stejným dílem Češi i Slováci. Smíchali jsme ji přesně půl na půl ze dvou slivovic. Jednu jsme destilovali ze švestek z Vizovic a druhou z těch slovenských, ze švestek z Horných Obdokovců. Naplnili jsme symbolických 36 524 lahví, protože přesně tolik dní československé, a později české a slovenské státnosti, jsme oslavili 28. října 2018.

Další novinka je určena především těm, kteří umí ocenit dobrou slivovici. Jedná se o komplet unikátních, dosud nestočených, jednodřevových destilátů z vlastních sadů na Těchlově. Čtyřiatvacetkrát ovoce ze stejného sadu, destilované stejným

způsobem a na stejných destilačních kotlech, avšak pokaždé jiný výsledek. Vizovická slivovice 24 obsahuje 19 vzorků bílých slivovic a 5 zlatých slivovic staře-



ných v dubových sudech. V balení je i degustační blok, na který si snadno poznáte, jak vám daný vzorek chutná. Vyrobeno bylo pouze 2 000 ks.

Slovácká borovička patří do sortimentu firmy nepřetržitě už od 30. let minulého století. Pro milovníky tohoto destilátu jsme letos poprvé připravili unikátní set stařených boroviček. Naši klasickou Slováckou borovičku jsme uložili do dubových sudů po whisky, slivovici a bourbonu, kde jsme ji nechali 12 měsíců odpočívat. Výsledkem jsou tři borovičky delikátní, jemné chuti a zlaté barvy. Borovička po slivovici má nádech ovoce mísicí se s vůní dřeva a jehličí. Ta ze sudu po whisky je výraznější kouřové vůně a chuti a borovička po bourbonu je jemnější, ale stále v ní rozeznáte příjemný bourboňový dozvuk. Vyrobeno bylo pouze 1 000 ks. Pokud byste chtěli některý z těchto pokladů do své sbírky, k mání jsou na našich podnikových prodejnách a e-shopu. Ale pospěšte, zásoby se tenčí!

Irena Konečná

Domácí pálení povoleno

Nový slovenský zákon o domácím pálení může ovlivnit tržní postavení oficiálních výrobců alkoholu. Povoluje totiž soukromou výrobu ovocných destilátů, přičemž definuje podmínky, za kterých může výrobce tuto činnost vykonávat.

Zákon je navíc v rozporu s legislativou EU, a jak říká Michal Kredátus, obchodní ředitel firmy RUDOLF JELÍNEK Slovakia, může mít negativní dopad na slovenský trh s alkoholem: „Zákon nepřináší žádné pozitivum. Ludia si z titulkov prečítali, že domáce pálenie je povolené, ale majú o tom skreslenú predstavu. Sú tu tiež zdravotné a bezpečnostné riziká. Vlní údajne v Maďarsku zomrelo asi 20 ľudí práve kvôli nekvalitne vypálenému alkoholu. Otrávil sa metylalkoholom. A to je iba špička ľadovca... Keď porovnáme domáce pálenie s pestovateľskými pálenicami alebo komerčným výrobcom, z hľadiska bezpečnosti je tu použitý diametrálne odlišný prístup.“

Dopady novely zákona uvidíme nejspíše koncem roku 2019. Aktuálně spotřeba alkoholu na Slovensku již několikrát rok po sobě mírně klesá v objemu, ale naopak roste v hodnotě. Spotřebitelské preference se obrací směrem k pravým ovocným destilátům a prémiovému alkoholu. Společnost RUDOLF JELÍNEK se snaží aktivně přes fórum Pi s rozumem ovlivňovat spotřebitele k mírnější konzumaci kvalitních produktů.

Centro turístico, Destilería R. JELINEK, Quillón, Chile





Nová kolona v bulharském Troyanu

V posledním čísle Trnkovin jsem vás informoval o plánovaných investicích v bulharské sesterské společnosti Vinpron Troyan. S potěšením vám mohu představit novou destilační kolonu, která byla vyrobena a instalována bulharskou firmou BENKOVSKI KO OOD.

Celý projekt jsme zahájili již v listopadu 2017 a i přes velmi krátký čas na výrobu a montáž se podařilo již 3. 7. 2018 úspěšně vydestilovat první ovocný kvas. Od té doby byly předestilovány miliony kilogramů ovoce. Destilační kolona o výšce 12 m a kapacitě 100 t fermentované kaše na 24 hod při kontinuálním průběhu destilace plní všechny požadované výrobní parametry.

Záruční doba od dodavatele je 5 let. Nicméně věřím, že dodaná kolona bude fungovat minimálně stejně tak dlouho, jako ta původní ze 70. let minulého století.

Michal Kapoun



RUSKO & USA

Nejedná se ani o politickou sci-fi ani o hokejovou bitvu, jak by se na první pohled mohlo zdát z titulku tohoto článku, ale o dva největší trhy pro značku **R. JELÍNEK** mimo území Česka a Slovenska.

Na své říjnové služební cestě do Moskvy jsme společně s kolegou Alexandrem Podgurschim navštívili naši distribuční firmu v Rusku, společnost SEMITRADE, ve které jsme před několika málo měsíci dokončili majetkový vstup. Společnost **R. JELÍNEK GROUP** odkoupila 10% podíl v této společnosti. Vidíme zde velký potenciál především ve dvou oblastech.

První je zvýšení distribuce v regionech mimo Moskvu hledáním velkoobchodních partnerů především ve velkoměstech s počtem obyvatel nad 1 milion. Takových center je v Rusku patnáct a doposud jsme rozšířili distribuci do Petrohradu, Rostova na Donu, Chabarovsku, Vladivostoku, Jakutsku a Samary.

Další příležitostí je rozvíjet velkoob-

chodní byznys v Moskvě, kde již SEMITRADE dosáhl značných úspěchů. Příkladem budiž pro pamětníky obchodní dům G.U.M., kde najdete široký sortiment výrobků se značkou R. JELÍNEK, nebo speciální nabídka destilátů v restauračním řetězci PILSNER.

Naším dlouhodobým cílem pro trh Ruska je dotáhnout se na exporty v USA, k čemuž významně přispěl listing našich ovocných destilátů do METRO RUSSIA. „Špatnou zprávou“ pro Rusko je ale fakt, že i USA přidává na tempo prodeje!

Zdeněk Chromý

ZAMĚSTNANCI ROKU 2018

V rámci naší společnosti každoročně volíme tři nejpřínosnější a nevykonnější zaměstnance. V letošním roce došlo k úpravě pravidel, a především ke změně získané odměny. Vítězové se tak mohou těšit na 10denní služební cestu do Chile. Do prvního kola hlasování se zapojilo více než 80% zaměstnanců a navrhli 17 kandidátů: Jiří Bača, Roman Bezděk, Stanislav Brhel, Jitka Čerešnicková, Peter Hreško, Stanislava Hudečková, Pavel Hurta, Vanda Kašpa-

rová, Pavel Korec, Zdeněk Kupčík, František Náhlík, Diana Pazderová, Alexander Podgurschi, Edita Procházková, Helena



Vintrová, Kateřina Vojtášková a Vlasta Žažová.

Z nominovaných kandidátů byli ve druhém kole v tajné volbě zvoleni:

KATEŘINA VOJTÁŠKOVÁ (Asistentka vedení společnosti/manažerka kvality)

JIŘÍ BAČA (Mistr sadů)

ZDENĚK KUPČÍK (Dělník údržby)

Kolegům gratulujeme, přejeme šťastný let a krásné zážitky!

Sadíme napříč státy i kontinenty

Zajištění kvalitního ovoce v dostatečném množství patří mezi hlavní cíle všech dceřiných společností skupiny **R. JELÍNEK Group**. Proto byl letošní podzim ve znamení výsadby nejen v České republice, ale i v Bulharsku a Chile.



V chilské společnosti vysadili celkem 11 575 hruškových stromů na ploše 9,26 ha (90% odrůda Summer

Bartlett a 10% odrůda Packhams). Celkem je v této lokalitě už 20 ha hruškových sadů.

Nová výsadba proběhla i v bulharském Troyanu. Ke stávajícím 1,5 ha švestkových sadů přibýlo 32,2 ha (65% odrůda Stanley, 25% Čačanská Lepotica, 5% Jo-Jo, 5% Top End). Sad se nachází v regionu Troyan a věříme, že brzy zajistí dostatečnou sklizeň pro „Pravou“ Troyanskou slivovou rakii či pro jednodrůvové pálenky.

A v neposlední řadě se rozrostly i české jelínkové sady. Přibýlo 8,6 ha švestkových sadů v Lípě, dále 7,22 ha v Ludkovicích a 5,39 ha meruňkových sadů ve Starovicích. Celkem tedy 15,8 ha švestek, což odpovídá 6 500 ks stromků odrůd Haganta, Čačanská lepotica, Haroma, Stanley a Čačanská rodná a 5,39 ha meruňek, tedy 6 000 ks stromků odrůd Bergeval, Bergarouge, Shamade, Dígat a Anegat. Možná některé pozorné čtenáře zarazí, že počet stromků slivoní a meruňek je téměř stejný, přičemž meruňky mají pouze třetinu plochy švestek. Důvodem je spon výsadby. Meruňky byly vysazeny ve sponu 4 x 2 m, což odpovídá 1 250 ks stromků na hektar, švestky ve sponu 6 x 3,5 m, tomu odpovídá 476 ks stromků na hektar. Důvodem širšího sponu u švestek je potřeba většího manipulačního prostoru při sklizení tzv. setřasačem.

L. Čul, M. Kapoun, J. Koňářik

Letní a zimní novinky na Slovensku



V letním období se rozšířila prodejní plocha u Degustačního baru a specializované prodejny ve Starém Smokovci o dvě terasy – horní terasa nabízí příjemné slunné posezení s výhledem na Tatry a je obsluhována přímo z hotelu. Terasa před vchodem do prodejny je pak zajišťována personálem při návratu z túry, ať už při kávě nebo při degustaci ovocných destilátů...

Kromě tradičních středisek ve Vysokých i Nízkých Tatrách, kterých je RUDOLF JELÍNEK dlouholetým stabilním partnerem, se v letošní zimní sezoně spojí s naší značkou další zimní areály. Ve Snowparadise Veľká Rača se rozšiřuje loňská spolupráce, přibudou další reklamní plochy a zcela nově se domluvila spolupráce s areálem Malino Brdo a Skalka. S typickým „budíkem“ se tak setkáte na horách v celé severní polovině Slovenska.

Irena Konečná

Návštěvnické centrum R. JELÍNEK, Praha, Česká republika



OTEVŘENÍ
VE DRUHÉ POLOVINĚ
ROKU 2019

Očekávala jsem krásnou krajinu, milé lidi...

Andrého Lenarda, prasynovce Rudolfa Jelínka, čestného člena dozorčí rady RUDOLF JELÍNEK a.s., vám nemusím dlouze představovat. Koho bych vám ale na tomto místě ráda představila, je jeho dcera Olivia Lenard.

Olivia se narodila v roce 1979 v Paříži, v Londýně vystudovala střední školu, kde složila mezinárodní maturitní zkoušky v angličtině. V Paříži pak dále studovala fotografii a tento rok získala diplom interiérové architektury a dekorace (décoration d'intérieur). Se svým pětiletým synem Aurèlem a partnerem Gabrielem žijí ve Faubourg Saint Antoine v Paříži.

Olivii a její rodinu poprvé potkávám na ochozu stáčírny, kde se zaujetím sledují černobílé historické fotografie naší expozice. Malá sympatická tmavovláška s vřelým úsměvem mi podává ruku a jde vidět, že z návštěvy u Jelínka má upřímnou radost.



OLIVIA LENARD



ANDRÉ LENARD

Olivia, vím, že nejste v České republice poprvé, ale tentokrát jste se vydala až na druhý konec republiky, na místo, kde se psal příběh Vaší rodiny. Jaká byla Vaše očekávání?

Má očekávání byla plná nadšení. Očekávala jsem krásnou krajinu, milé lidi... A přesně s tím se tu setkáváme. Jsme pozitivní lidé a určitě i to přispělo k našemu dobrému pocitu. Úžasné bylo přivítání od všech z Jelínka.

Slychala jste hodně příběhů z Vizovic, když jste byla ještě dítětem?



Babička a otec Olivie Lenard (Helena Lenardová a André Lenard).

Pouze příběhy o této oblasti, žádné detaily, jen jména. Musím říct, že až teď rozumím lépe životu své babičky, odkud pocházela a konečně si mohu spojit jména a obličeje dohromady.

Těměř všichni v naší firmě znají Vašeho otce, Andrého Lenarda. Každý rok zasedá v dozorčí radě společnosti, účastní se našeho zaměstnaneckého večírku a v letošním roce byl dokonce hvězdou našeho public relations. Máte s Vaším otcem nějaké společné vlastnosti? Čím jste si podobní?

„To bys měl nejspíš říct ty“, se smíchem se obrací na Gabriela, svého partnera. A ten s úsměvem přikyvuje, že společných vlastností mají mnoho. Oba jsou velice otevření lidé, rádi potkávají nové tváře, nemají žádné předsudky.

Bezpochyby jsme oba posedlí tím, že věci musí být organizované. Oba rádi vtípkujeme a smějeme se. Oba si rádi dáme sklenku něčeho dobrého, on je ten, kdo mne naučil pít alkohol, ukázal Jelínka... Málem jsem zapomněla na dočvilnost. Oba jsme vždy a všude na čas!

Co Vás André naučil pít? Respektive jaký je Váš nejoblíbenější produkt R. JELÍNEK?

Než jsem přijela do Vizovic, byla to Plum vodka. Ale po včerejší společné večeři na Ranči v Kostelanech mi velice zachutnala vaše Trnkovice.

Jak se změnilo Vaše vnímání značky R. JELÍNEK po návštěvě ve Vizovicích?

Vnímám ji teď více jako luxusní značku. Skutečně obdivuji ten rodinný pocit v celé společnosti. Co mě při návštěvě velice mile překvapilo, je to, jak je společnost moderní v designu i kvalitě a jak moc dbá na udržení tradice výroby a samotné značky.

Další otázka, která se nepochybně nabízí, je, jestli si sebe dovede

představit jako ředitelku naší společnosti?

Ne, rozhodně ne (dodává se smíchem). Ale dovedu si představit malý designový kráček nebo bar s láhvemi R. JELÍNEK v naší pařížské ulici, dokonalé ochutnávky destilátů. To zní zajímavě! Spojení mého citu pro design s dobrým alkoholem.

André nám obvykle vypráví vtipné historky ze svého dětství. Máte nějaký oblíbený společný příběh?



Znovuobjevení potomků rodiny Jelínků

Píše se rok 1998. Nepříznivý vývoj akciové společnosti RUDOLF JELÍNEK byl zvrácen příchodem nového vedení, ve vizovické likérce dochází k zásadním změnám a zároveň roste touha po poznání její historie. Ta přiměla nového předsedu představenstva Pavla Dvořáčka k tomu, že navázal osobní a přátelské

vztahy s potomky rodiny Jelínků roztroušených po celém světě.

Prostřednictvím manželů Láničkových ze Zlína získal v roce 1999 kontakt na Helenu Lenardovou, neteř Rudolfa Jelínka. Její život by mohl být předlohou samostatné dobrodružné knihy zobrazující celou složitost a krásu tehdejší doby. V té době již pobývala v pečovatelském domě

v Dobříšci. Její zdravotní stav nebyl příliš dobrý. Nicméně se zmínila o svém synovi žijícím v té době v Paříži. Tím nebyl nikdo jiný než André Lenard, vnuk Karly Jelínkové-Lustigové a prasynovec Rudolfa Jelínka.

V roce 2002 Helena Lenardová umírá. Firma se postarala o její pohřeb a dle jejího přání o uložení ostatků do rodinné hrobky

ve Vizovicích. Velice dojemně překvapení čekalo i na Andrého. V knězi, který vedl smuteční řeč za jeho matku, poznal svého spolužáka ze základní školy Stanislava Glücka.

Od roku 2004 je André Lenard čestným členem dozorčí rady naší společnosti. V jeho osobě se tak rodina Jelínků symbolicky vrátila do vedení firmy.

TRNKOVINY

R. JELÍNEK

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