

TRNKOVINY

23/14

23. vydání, léto 2014

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

- ▶ Rozšiřujeme naše sady (str. 2)
- ▶ R. JELÍNEK CHILE – produkce a sady 2014 (str. 2)
- ▶ Zhodnocení hospodaření v roce 2013 (str. 2)
- ▶ Podpis deklarace s Bright Food Čína (str. 2)
- ▶ Export RUSKO 2013 a 2014 (str. 2)
- ▶ USA – novinky v sortimentu (str. 2)
- ▶ Americká whiskey očima Berného Lubberse (str. 3)
- ▶ Likér HUBERT v novém balení (str. 3)
- ▶ Labský pohár 2014 (str. 3)
- ▶ Představení značek portfolia R. JELÍNEK na Slovensku (str. 3)
- ▶ Tip pro letní večery – drink RANDE (str. 4)
- ▶ Vizovická slivovice – sběratelský skvost (str. 4)
- ▶ Raně v Kostelanech se probouzí k novému životu ... (str. 4)



Získali jsme německé ocenění kvality

V květnu letošního roku získala společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. nejuznávanější německé nezávislé ocenění kvality.



RUDOLF JELÍNEK na konferenci CBA

Letošní ročník konference České barmanské Asociace se uskutečnil v šumavském Frymburku a doprovázela ho medová chuť.



Vyrazili jste na medvěda?

Ve vybraných barech a diskotékách jste měli možnost potkat Puschkin medvěda a změřit svou sílu v medvědí páce.



SPICY – pálivý likér nejen pro mladé

Novinka v portfoliu R. JELÍNEK – pálivá řada nízkoprocentních alkoholických nápojů od společnosti Milan METELKA a. s.



Sladkowski – znalec historie vizovických palíren

Rozhovor s Marcelem Sladkovským znalcem historie vizovických palíren o jeho životě, tvorbě a vztahu ke značce RUDOLF JELÍNEK.

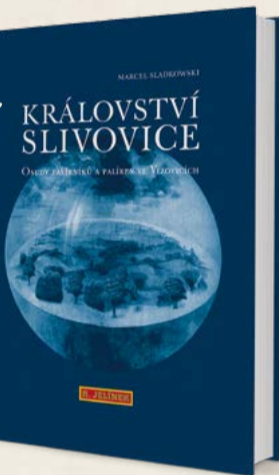
Překvapení pro návštěvníky Jelínkova vizovického koštu

Pátek 22. srpna, kdy letos probíhá 12. ročník Jelínkova vizovického koštu, je pro řadu milovníků slivovice den, který mají již dlouho vyznačen ve svém kalendáři. Těší se na hodnocení vzorků ovocných destilátů z různých oblastí našeho kraje i republiky, dobré jídlo a především výbornou zábavu a milou společnost ostatních hodnotitelů.

Právě pro ně jsme připravili hned několik překvapení. Jako první budou moci ochutnat a zakoupit si Vizovickou slivovici 2012, která právě na koštu bude uvedena na trh v limitované edici 5 004 kusů. Tato zlatá varianta Vizovické slivovice vznikla kupáží destilátů vybraných odrůd a je právem označována za skvost mezi slivovicemi RUDOLF JELÍNEK. Proto neváhejte a odsteňte si tento výjimečný destilát ze švestek z vizovických sadů domů ještě dnes.

Největším překvapením odpoledního

programu je slavnostní křest druhého vydání knihy Království slivovice. Publikace mapuje dějiny palírenství na Valašsku a je široce pojatým vyprávěním o lidech, kteří se ovocnářství a palírenství ve Vizovicích a na Valašsku věnují již od roku 1585. Druhé vydání je doplněno o novodobou historii společnos-



ti RUDOLF JELÍNEK a.s. a bezesporu dokazuje, že Vizovice jsou skutečným „Královstvím slivovice“. Autor knihy pan Marcel Sladkowski, který se osobně koštu a křtu zúčastní, zájemcům během naplánované autogramiády dá osobní věnování či podpis.

Věříme, že připravená překvapení rozšíří Vaši sbírku destilátů a předmětů, které jsou spjatý se značkou RUDOLF JELÍNEK.

Petra Jurečková

Trnkobraní 2014

Trnky na stromech na vizovických kopcích se začínají modrat a to znamená, že se nenávratně blíží konec prázdnin. Pro školáky smutná zpráva, ale pro fanoušky dobrých kapel, slivovice a švestkových knedlíků znamená, že do Trnkobraní zbývá už jen pár dní. Letos se v areálu naší likérky sejdeme 22. – 23. srpna a program bude opět pěkně našlapaný.

Na letošním již 47. ročníku se zase můžete těšit na nejlepší české a slovenské kapely, zpěváky a zpěvačky, kteří budou střídavě vystupovat na dvou podiích, večer bude vždy hrát i techno stage. V sobotní program opět doplní divadelní vystoupení, kinokavárna a letos také jarmark a ukázky moravského folkloru. Nabídka programu bude široká, od pohodových písniček kapel Kryštof, Desmod nebo Mňága a Žďorp, přes Tomáše Kluse, Anetu Langerovou nebo Mandrage, až po tvrd-

ší Tři sestry nebo již legendární Inekafe. Přijedou mladé objevy Adam Mišík nebo Lenny, zahrají Eddie Stoilow. Sobotní večer na hlavním podiu zakončí vizovičtí Flereti a pak přijde na řadu oblíbená „zábava“ s Kosovci. Na divadelní scéně se po roce opět setkáme s Komiky s.r.o., letos budou zastoupeni Milošem Knorrem a poprvé i Lukášem Pavláškem, zdatně sekundovat jim určitě bude místní Divadlo nahodilých ochotníků z Vizovic. V sobotním programu nemůže

chybět soutěž v požívání švestkových knedlíků. Uvidíme, jestli se v letošním roce podaří jedlíkům přiblížit k rekordním výkonům. Stejně jako v loňském roce se nedělní program přesune do vizovických ulic. Nejvíce vystoupení se bude odehrávat u vizovické sokolovny, kde proběhne i tradiční jarmark. Nabídka je opravdu výjimečná, takže neváhejte a o víkendu 22. – 23. 8. 2014 vyražte za švestkami do Vizovic. Markéta Matějčková

Mistr světa IBA Achim Šipl se stal ambasadorem značek portfolia RUDOLF JELÍNEK

Achim Šipl, aktuální mistr světa v míchání nealkoholických koktejlů a zkušený barman zabývající se progresivní mixologií, působí za barem více než 20 let. Se společností RUDOLF JELÍNEK a.s. spolupracuje již téměř jeden rok - v následujících řádkách přinášíme shrnutí dosavadní spolupráce.



Co obnáší práce ambasadora? Momentálně je mým úkolem připravovat mixologické a gastronomické koncepty jak pro výrobky značky R. JELÍNEK, tak i pro všechny distribuované značky. Součástí této práce je také vzdě-

lávání – proto chystám edukační programy v oblasti nápojové gastronomie a věnuji se lektorské a školitelské roli. Nesmím zapomenout na propagaci a zvyšování renomé „našich“ značek – proto píš odborné články a texty.

Za poměrně krátkou dobu spolupráce se uskutečnila již poměrně slušná řádka projektů, které napomáhají zviditelnovat značku R. JELÍNEK a především náš nový produkt, BOHEMIA HONEY. Které považujete za neúspěšnější?

Zatím je na hodnocení brzy, do konce roku nás čeká ještě řada projektů, ale už nyní si myslím, že akce Rande dopadla nad očekávání dobře. Sám jsem ji původně bral jen jako jednu z mnoha aktivit. Ve spolupráci s marketingovým útvarem se nám podařilo dotáhnout věc do takové podoby, že se ji náš partner v této akci, tedy Coca-Cola, rozhodl distribuovat i na Slovensku. Na konferenci CBA jsme připravili drinky a ochutnávku z 1 500 porcí Honey, což mi přijde opravdu super. Vizovické košťování – tedy školení pro gastronomická zařízení, která patří mezi špičku v oboru – bylo příjemné a především přínosné. Z obchodního hlediska lze očekávat pozitivní feedback v prodejkách.

Vizovické košťování se setkal u účastníků s velkým ohlasem a už teď se hlásí na podzimní pokračování. V čem vidíte největší přínos podobných akcí?

Tato aktivita nám pomáhá dělat takové lokální ambasadory – ochránce našich produktů. Celou akci jsme vedli v duchu „přijďte si udělat vlastní názor“. Podle ohlasů již máme několik desítek dalších milovníků našich značek – osobní zkušenost je zkrátka nenahraditelná.

Navrhl jste už spoustu drinků s produkty R. JELÍNEK i distribuovaných značek – jaký z nich byste si dal vy osobně, který je pro Vás nejzajímavější?

Sice to není drink, ale zamiloval jsem se do Trnkovice a vidím v ní velký potenciál hlavně v Čechách. Z dalších produktů mi velmi chutná skořicový bourbon Evan Williams, který v létě nabízíme s jablčným ciderem, což je moc prima a já už se těším na zimní variantu s vanilkovou colou. Opravdu to chutná jako Vánoce...

Nesmím také zapomenout na mé oblíbené Jagertee a jeho letní kombinaci s ice tea, kterému říkáme TýTýčko.

Na jakých projektech pracujete v této chvíli?

Momentálně vytváříme mixologii pro všechny kategorie produktů RUDOLF JELÍNEK, připravujeme drinky pro zimní sezónu, marketingovou podporu apod. V přípravě jsou cross-promo aktivity s našimi partnery – například projekt Strocholade s čokoládou La-Vita anebo horké drinky z Honey a čajů Coccole. Rozepsány mám také čtyři články do novin.

Na závěr Vás poprosím o letní tip na drink z Bohemia HONEY...

Velmi dobře funguje Honey se zázvorovou limonádou a salátovou okurkou a také Honey s jablčným džusem. Jsou to takové úplně jednoduché kombinace, které zvládnou každý i doma. Jako překvapení pro Vaše hosty vyzkoušejte červený vodní meloun naložený do Honey a posypaný pepřem.

Irena Konečná



Nejuznávanější německé nezávislé ocenění kvality - DLG

DLG – Deutsche Lebensmittelgesellschaft (Německá potravinářská společnost) provádí nezávislé, a proto nejuznávanější hodnocení kvality potravinářských výrobků. Degustace probíhají na slepo početnou odbornou komisí a součástí hodnocení je také podrobný analytický rozbor německou akreditovanou laboratoří.

RUDOLF JELÍNEK a.s. v letošním roce přihlásila dva vzorky - slivovici zlatou tříletou a hruškovici Williams, obě v balení budík.

Od DLG jsme obdrželi následující potěšující informace:

- Zlatá slivovice tříletá budík získala zlatou medaili (4,78 bodů z celkových 5 možných). Ve stejné kategorii bylo hodnoceno celkem 14 obdůbků a pouze dva získaly zlatou medaili, tedy



vedle naší zlaté slivovice již jen jeden další výrobek.

• Hruškovice Williams budík obdržela stříbrnou medaili za 4,49 bodů). Vzhledem k tomu, že němečtí výrobci mohou do hruškovice přidávat až 10 g cukru/litr, můžeme umístění naší přírodní a skutečně čisté hruškovice Williams hodnotit také velmi pozitivně.

Uvedená ocenění, certifikáty a například samolepky medailí na láhvích smíme používat 24 měsíců počínaje dnem 19. května 2014, kdy byla ocenění našim výrobkům přiznána.

Martin Déva



Rozšiřujeme naše sady

Meruňkové sady

Významnou událostí z přelomu roku byl nákup společnosti Biosady s.r.o., která k dnešnímu dni obhospodaruje 82 ha meruňek. V souvislosti s touto událostí jsme přijali nové pracovníky a zahájili kompletní revitalizaci těchto sadů, které jsou zavedeny v ekologické produkci až do konce roku 2015. První úroda ve výši 10 tun byla ve srovnání s rokem minulým pouze zlomkem toho, co mohou sady nabídnout. Věříme, že v roce příštím se přiblíží výnosům 300 tun.

Vizovice a Kostelany

V letošním roce nás čeká pokračování ve výsadbě sadů ve Vizovicích a nově v Kostelanech. Ve Vizovicích je výsadba plánovaná ve dvou lokalitách – na Těchlově a Janově hoře. Na Těchlově budeme sadit tratě „Letiště“ a „Zebráček“ v celkovém rozsahu 8 ha. Lokalita Janova hora je zcela nová. V prvním pololetí roku 2014 se nám zde podařilo vykoupit 4,5 ha pozemků vhodných pro výsadbu švestkových sadů.

V Kostelanech nad Otrokovicemi budeme vysazovat především třešně. Důvodem je obtížný nákup kvalitního ovoce. Kromě třešní bude v této lokalitě vysazena také menší část švestek. Pozemky, které budou osazeny, jsou v prostoru kolem Ranče



Kostelany a celková výměra výsadby bude 23 ha.

Letošní úroda v Těchlově

Mírný průběh zimy nasvědčoval tomu, že by se v letošní sezóně mohla opakovat rekordní loňská sklizeň. Opak je ale pravdou. V loňském roce jsme sklídili 435 tun ovoce a v roce letošním očekáváme sklizeň na úrovni 220 tun. Výpadek je patrný hlavně u odrůd Katinka, Hanita a Čačanská rodná. Tyto odrůdy v loňském roce výrazně

přepodily, došlo k velkému polámání větví, které musely být odstraněny, a to je důvodem nižších výnosů letos. Ostatní odrůdy mají průměrnou úrodu a nepodaří se jim doplnit výrazný deficit.

Na konci měsíce července jsme zahájili sklizeň Katinky, naší nejranější odrůdy, u které předpokládáme výnos na úrovni 3 % loňského roku.

I přes výše uvedené skutečnosti plánujeme zpracování švestek na Vizovickou slivovici, přípravu sušených švestek a poprvé i švestkových povidel.

Jiří Koňářík

R.JELÍNEK CHILE – produkce a sady 2014

Přestože se časově nacházíme mírně za polovinou kalendářního roku, s určitou mírou nadsázky bychom mohli říct, že naše sesterská společnost v Chile má zásadní letošní úkoly splněné.

Sezóna výkupu, zpracování a následné destilace hrušek Williams proběhla zcela bez problémů. Vykoupili jsme přes čtyři milióny kilogramů velmi kvalitních Williamsek a výrobní fáze se obešla bez komplikací. Výsledný destilát je našimi odběrateli hodnocen velmi dobře. Postupně probíhají dodávky cisteren jednotlivým zákazníkům.

Momentálně v zimním Chile probíhá realizace dalšího významného projektu a tím je výsadba prvních 8 ha našeho budoucího „velkého“ sadu v lokalitě El Llano



vzdálené pouhých 40 km od naší destilérky v Quillónu. Bude tak osazena první testovací část z celkových 140 ha pozemků, které naše firma v dané lokalitě vlastní.

Jako součást výsadby se přirozeně rea-

lizují infrastrukturní investice jako přivedení třífázové elektřiny, akumulční nádrž o objemu 5 tis. m³ a celý systém kapénkové závlahy. Výsadba stromků by v návaznosti na klimatické podmínky měla být hotova do konce července a zavlažovací systém včetně souvisejících instalací by měl být dokončen v měsíci srpnu tak, abychom v případě potřeby mohli zavlažovat od měsíce září t.r.

Martin Déva

Podpis deklarace s Bright Food Čína

Dne 25. června byla podepsána Deklarace o vzájemné spolupráci mezi naší firmou a společností Shanghai Tobacco Sugar & Wine Co., která je součástí významné čínské produkční a distribuční společnosti Bright Food. Podpisem dohody v reprezentativních prostorách Ministerstva zemědělství ČR byl položen „základní kámen“ pro možnou budoucí spolupráci v oblasti exportu výrobků R. JELÍNEK do Čínské lidové republiky. Za čínskou stranu dohodu podepsal pan Zhuang Guo Wei, viceprezident Bright Food a za naši společnost Martin Déva. Podpis deklarace navazoval na prvotní jednání s firmou Bright Food v Shanghai u příležitosti veletrhu SIAL v květnu letošního roku a dále předpokládá oboustrannou návštěvu a jednání o konkrétním sortimentu a obchodních podmínkách. Záměrem naší firmy je distribuce produktů R. JELÍNEK dalším významným retailovým partnerem v Číně. Na přípravě dohody se aktivně podílelo též Ministerstvo zemědělství ČR a Shanghaiská kancelář agentury CzechTrade.

Martin Déva

Export RUSKO 2013 a 2014

Jedním z našich nejvýznamnějších exportních teritorií je Rusko. Desetiletou spoluprací s naším partnerem a distributorem, firmou SEMI trade, jsme „oslavili“ příjemným nárůstem prodeje o 50 % ve srovnání mezi roky 2012 a 2013. Velmi dobré prodeje společnost SEMI trade zaznamenává zejména v segmentu gastronomie v Moskvě, a též

i v Sankt Petěrburgu. V letošním roce jsme do Ruska realizovali prvotní export sortimentu Stroh, který také přispěje k dalšímu rozvoji našich exportních aktivit do tohoto teritoria. Na získání dalších zákazníků z gastro segmentu bude zaměřena naše společná účast na zářijovém veletrhu Moscow Bar Show v ruském hlavním městě.

Martin Déva

Zhodnocení hospodaření v roce 2013

Společnost RUDOLF JELÍNEK S.a.s. vytvořila za první poprohibiční rok 2013 zisk před zdaněním ve výši 13.182 tis. Kč. Po zaúčtování daně z příjmů právnických osob ve výši 2.894 tis. Kč činí zisk po zdanění 10.288 tis. Kč. Celkové výnosy dosáhly 426.661 tis. Kč, ve srovnání s rokem 2012 se jedná o nárůst ve výši 17 %.

V roce 2013 jsme utřžili za vlastní hotové výrobky 347 mil. Kč, což je meziroční nárůst o 15 % v celkových tržbách a samostatně v České republice nárůst o 18 %. Tento výsledek odpovídá výsledku prodeje v roce 2011.

Export se na celkových tržbách za vlastní výrobky podílil 29 % a ve srovnání s předcházejícím obdobím vzrostl o 13 %. Výrobky jsme z Vizovic prodali celkem do 24 zemí.

Celková aktiva společnosti se ke konci roku 2013 ustálila na hodnotě 642 mil. Kč. Podíl vlastního kapitálu zůstal nad 50 % celkové bilanční sumy. Základní

kapitál společnosti se nezměnil a zůstává 233,9 mil. Kč. Vlastní kapitál se zvýšil o 3,31 % na hodnotu 321 mil. Kč.

Odvod daní do státního rozpočtu v České republice dosáhl výše 292.647 tis. Kč na spotřební dani a 79.649 tis. Kč na dani z přidané hodnoty.

Celkem společnost v roce 2013 plánuje investovat do dlouhodobého majetku částku 20,426 mil. Kč. Za opravy majetku společnosti jsme zaplatili 8,73 mil. Kč. V loňském roce se nám opět podařilo spolufinancovat aktivity související s výsadbou a údržbou sadů prostřednictvím dotací.

Navzdory zlepšení výsledků ve srovnání s minulým obdobím se nám nepodařilo naplnit plán hospodářských výsledků. Příčiny jsme analyzovali a přizpůsobili jim plán pro rok 2014. Ten počítá se ziskem před zdaněním ve výši 21 miliónů Kč, a to i při masivní podpoře novinky Bohemia Honey, a dalších investicích.

Dagmar Dėvová

USA – novinky v sortimentu

První pololetí letošního roku bylo z pohledu uvedení novinek v USA více než nadstandardní, protože jsme v tomto období zvýšili počet výrobků téměř o 50 %.

„Launch“, neboli uvedení na trh, je vždy tak trochu malý důvod k oslavě, protože tomtomu momentu předchází administrativně a časově náročná procedura od vzorování a schvalování vzorků až po finální odsouhlasení etikety americkou federální institucí TTb.

První letošní vlašťovkou se stal likér ze slivovice a medu Bohemia Honey, který byl při svém vzniku inspirován právě trendy v USA. Tento výrobek vnímáme jako velkou příležitost pro oslovení nových zákazníků, pro které je například stará dobrá a silná košer slivovice až příliš náročná.

Podařilo se také dotáhnout dlouhodobý proces re-designu Plum Vodky pro americký trh a zároveň jsme vyslyšeli doporučení



trhu na vývoj klasické vodky bez příchutě. Výsledkem je nová řada vódek pod názvem Bohemia, tedy Bohemia Plum a Bohemia Vodka, která kromě kvality v láhvi zaujme i krásným designem lahvi.

Do relativně nových vod jsme vstoupili realizací projektu Baltic Mist, což je nově vytvořená ochranná známka pro řadu výrobků polského původu, které jsou v USA velmi žádané. Tato řada aktuálně obsahuje již tři výrobky – vodku, medový a bylinný likér.

Především pro výrobky s přívlastkem Bohemia připravujeme nejruznější marketingovou podporu, ale velkou motivací bude již samotný fakt, že po dlouhém „neviditelném“ úsilí jsou výrobky uvedeny na trh a ta pravá „bitva“ o přízeň zákazníka může konečně začít.

Zdeněk Chromý



RUDOLF JELÍNEK na konferenci CBA

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. je pravidelným partnerem konference České barmanské asociace. Letošní ročník se uskutečnil v šumavském Frymburku a doprovázela ho medová chuť a vůně – hlavním tématem byl totiž likér BOHEMIA HONEY.

V rámci konference se pořádá více barmanských soutěží – mezi nimi je soutěž GRAND PRIX CBA 2014, která je rozdělena do více sekcí a pro jednu z nich je partnerem právě RUDOLF JELÍNEK. Vítězem této skupiny se stal v letošním roce barman Robin Mietus.

Mimo tento oficiální program provází konferenci řada doprovodných worksho-



pů, odborných seminářů a prezentací. „Na konferenci jsme odborné veřejnosti představili naši novinku – likér Bohemia Honey. Kromě prezentace samotného likéru jsme návštěvníky pozvali na RANDE, tedy míchaný drink kombinující Bohemia Honey a limonádu Kinley Bitter Rose z produkce Coca-Coly,“ říká

obchodní a marketingový ředitel společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. Miroslav Motyčka.

Vizovickou značku RUDOLF JELÍNEK zde prezentoval také mistr světa v míchaní koktejlů z roku 2013, Achim Šipl, který připravil pro hosty odborné semináře.

Irena Konečná

Americká whiskey očima Bernieho Lubberse

Jak už jistě víte, na začátku letošního roku začala společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. distribuovat whisky americké společnosti Heaven Hill a to především značek Evan Williams, Elijah Craig a žitnou whisky Rittenhouse.

V rámci představování těchto produktů nejenom našim obchodním partnerům, ale i odborné veřejnosti, jsme na konci června uspořádali ve spolupráci s Českou barmanskou asociací a se Slovenskou barmanskou asociací workshopy v Praze a Bratislavě s podtitulem „Americká whiskey očima Bernieho Lubberse.“ A kdo je vlastně Bernie?

Bernie Lubbers je především legendou barové scény a mezinárodní Whiskey Brand Ambassador společnosti Heaven Hill Distillery. Pochází přímo z Kentucky, je autorem knihy „Bourbon Whiskey - Our Native Spirit“ a je dopisovatelem DrinkWire/Liquor.com. Bernie cestuje po USA i světě a vzdělává barmany v oblasti americké whiskey. V neposlední řadě je také

finalista Tales of Cocktail 2014 v kategorii Best American Brand Ambassador (prestižní celosvětové ankety). Během workshopu hovořil Bernie o historii whisky, jejím významu pro tradici i ekonomiku výrobců, ale především o jejím složení, poměru a charakteru výrobních surovin, době stažení, výrobním procesu a druhových odlišnostech. Samozřejmě nechyběla ani degustace produktů, kterou Bernie doprovodil stovkou všestranných informací o whisky a se zaujetím odpovídal na dotazy barmanů.

Dovolte mi, abych touto cestou poděkovala panu Bc. Mojmiru Prokešovi, Dis. z CBA a viceprezidentu SkBA panu Janu Šuchtovi za pomoc při organizaci workshopu.

Petra Juráňová

Likér HUBERT v novém balení

Další významnou značkou od společnosti Milan METELKA a.s., kterou výhradně distribuuje RUDOLF JELÍNEK a.s. je originální bylinný likér St. Hubert's Liqueur. Počátek receptury se traduje od roku 1937. Tehdejší zakladatel myšlenky výroby likérů, pan Antonín Metelka, vytvořil na základě žádosti tehdejšího mysliveckého spolku recepturu pro svůj likér Hubertus. Jeho snažení dospělo k dosti složitému složení směsí bylin, ovocných šťáv a destilátů.

Významným milníkem ve strategii výroby byl rok 2013, kdy se vedení společnosti Milan METELKA a.s. dohodlo s výhradním distributorem na stáčení likéru St. Hubert's v daňovém skladu ve Vizovicích. Majitel značky dle licenční smlouvy dohlíží na dodržování původní receptury a kvality likéru. Změna vzhledu byla



zásadně spojena s rozhodnutím k přechodu na novou láhev z produkce RUDOLF JELÍNEK. Zásadní novinkou byl zcela nový tvar láhve, nyní orientovaný výrazně do výšky s velmi úzkou plochou pro čelní etiketu. Dalším, neméně důležitým důvodem ke změně byla čirá sklovina. Ta oproti původní zelené zcela nově prezentuje barvu likéru. Na přední etiketě se objevuje logo výrobce METELKA, které je tištěno ve zlaté barvě a zušlechtlé parciálním UV lakem v reliéfním provedení. Působí jak svou plasticitou, tak i lomem světla. Důležitým prvkem je také využití maximální plochy pro etiketu. Ta je rozprostřena i na bočních, zkosených plochách lahve. Tím je dosaženo mnohem důraznějšího vnímání celého objemu. Celkově se design zjednodušil, zmodernizoval a odlehčil.

Milan Metelka

Labský pohár 2014

Ve středu 14. května 2014 se třicet mladých barmanů a barmanek setkala opět po roce v Pardubicích, aby zde bojovali o palmu vítězství již v jedenáctém ročníku juniorské barmanské soutěže LABSKÝ POHÁR „R. JELÍNEK EVAN WILLIAMS CUP 2014“.

V letošním ročníku byla úkolem barmanů a barmanek příprava drinku v kategorii „LONG DRINK“ a volba jeho originálního názvu. Povinností každého soutěžícího bylo ve vlastní originální receptuře kromě sirupů a nealkoholických nápojů použít 2 cl EVAN WILLIAMS BOURBON WHISKY z nápojového portfolia společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. Diplom, pohár



a hodnotné věcné ceny si v kategorii Junior classic za vítězství odvezl soutěžící Tomáš Felkl ze Střední odborné školy

a středního odborného učiliště v Poličce s drinkem GOOD MORNING MY HONEY.

Petra Juráňová

Vyrazili jste na medvěda?

V prvním pololetí roku 2014 jste měli možnost ve vybraných barech a diskotékách potkat Pusckin medvěda se svou sličnou hosteskou. Mohli jste změřit svou sílu v medvědí páce, nebo pokusit se překonat medvědí řev.

Odměnou Vám pak byl panák zdarma, nebo ochutnávka loňské novinky – Pusckin Whipped Cream. Také jste se mohli s medvědem vyfotit a poslat svoji fotografii do fotosoutěže o medvědí žranici v hodnotě 5 000 Kč pro celou partu. V České republice jsme medvědí komando vypustili přesně pětadvacetkrát. Oslovili jsme tak přes 10 000 spotřebitelů a podnikům se v daný večer tržby za Pusckin vodku až zčtyřnásobili oproti jiným standardním akcím. Ve stejném duchu probíhaly akce i na Slovensku, kde medvěd Pusckin oslovil 2 000 spotřebitelů na 10 akcích.

Pusckin medvěda jste mohli vidět i během festivalů jako byly Majáles, Beats for

Love, či Senecké léto, kde účastníci soutěžili o nejsilnější úder medvědí kladivem a mohli si nechat medvěda zvččnit na libovolné části těla technikou air brush.

Kromě show s medvědí komandem Pusckin rozdával svým věrným spotřebitelům v červnu a srpnu hezké dárky, a to v podobě svítících náramků, slunečních brýlí, letních žabek, nebo třeba v podobě trendy peněženek a kšiltovek.

Pokud jste medvědí show propásli, není třeba smutnit, na podzim pokračujeme! Když se zapojíte do naší fotosoutěže, můžete vyhrát zájezd do Berlína pro dva nebo zimní víkendový pobyt na horách. Více na www.vyraznamedveda.cz

Petra Juráňová

SPICY - pálivý likér nejen pro mladé

Na začátku tohoto roku začala společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. prodávat novou produktovou řadu nízkoprocentních alkoholických nápojů od společnosti Milan METELKA a.s. pod názvem SPICY. V nabídce jsou produkty tří příchutí – Mint, Energy a Cherry.

Produktová řada byla vyvinuta s důrazem na oslovení nejníže věkové kategorie, což u alkoholických nápojů znamená 18 let. Nízký obsah alkoholu 14,4 % obj. je nahrazen pálivým efektem, který se získává macerací chilli papriček v lihovém roztoku. Každá láhev produktové řady SPICY má ve spodní části SPICYMETER, který graficky zobrazuje sílu pálivosti, která je přímo úměrná obsahu chilli macerátu. Zcela nový design se aplikoval na čirou rotační láhev SHAKER, která je značkovou lahvi spo-

lečnosti Milan METELKA a.s. a je chráněna úřadem průmyslového vlastnictví.

Grafický design je založen na použití výrazných „živých“ barev v kontrastu s černou plochou. Tam se barevné provedení rozsvítí na stylizovaných kresbách tváří, inspirovaných božstvy jihoamerických indiánů. Použitím chilli papričky jako hlavní ingredience k dosažení pálivé chuti se tato stylizace zdála snad až logickou cestou. Originální kresby pro každou příchutí jsou doplněny dalšími grafickými atributy pro umocnění celkového dojmu z produktu. A to

nejen z jeho čelní části. Tam dominuje ilustrace, spojená s jednoduchou až údernou typografií názvu SPICY.

Nespornou kvalitou je použití fluorescenčních barev, které vytvářejí nový efekt, který se projeví pod UV světlem. Na diskotékách, v barech nebo společenských akcích pak láhvi tato technologie přidává na působení a posunuje vnímání produktu k tzv. cílové skupině. Snahou designera bylo vytvoření mladého vzhledu, který zaujme a osloví všechny – i duchem – mladé bez rozdílu věku.

Milan Metelka



Představení značek portfolia R. JELÍNEK na Slovensku

Vlajkovou lodí společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. jsou stále pravé ovocné destiláty, v posledních dvou letech se však firma zaměřuje také na rozšíření portfolia distribuovaných alkoholických nápojů, aby vyšla vstříc požadavkům svých zákazníků. Prezentace novinek v distribuci byla předmětem workshopů, které se uskutečnily v polovině května v Bratislavě a Košicích za účasti zahraničních zástupců jednotlivých značek. Obě setkání se setkala s velkým zájmem, což potvrzuje účast celkově asi 80 partnerů z oboru. Na úvod představil RUDOLF JELÍNEK novinku ze svého výrobního sortimentu – likér BOHEMIA HONEY. Dále se mohli účastníci seznámit s příběhem světově známých značek: PUSCHKIN, BRANCA, STROH, EVAN WILLIAMS a sirupy MONIN.

Irena Konečná



Marcel Sladkowski - znalec historie vizovických palíren

Marcel Sladkowski vystudoval historii, která se stala i jeho profesí a obživou. Dále se věnuje archivářství a divadelní kritice, když má čas, tak na ochotnické úrovni i divadelní režii. Je úzce spjat s historií i současností společnosti RUDOLF JELÍNEK.



Marcel Sladkowski

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

Od doby, kdy se stal pan Dvořáček generálním ředitelem, takže to bude skoro patnáct let.

Jak Vaše spolupráce začala?

Bylo to snad někdy v roce 2000, když jsem v badatelském ústavu v Zlíně na Klečovicích, kde jsem tehdy pracoval jako archivář, obsluhoval mladého elegantního pána, který přijel se zájmem o historii vizovických palíren. O té jsem věděl dost, protože se z velké části překrývala s tématem mé diplomové práce o židovské komunitě ve Vizovicích, takže jsme se rychle dali do řeči. Vyšlo najevo, že mladý pán je Pavel Dvořáček, nový ředitel RUDOLF JELÍNEK a.s., a že by rád nechal zpracovat dějiny firmy. V duchu jsem za-

jásal, protože jsem věděl, že to je úkol jako dělaný pro mě.

Předpokládám, že výsledkem bylo vydání knihy Království slivovice. Jak dlouho trvala její příprava a co bylo nejobtížnější?

To je těžko říct. Jádro textu vzniklo už v letech 1997-1998, později k němu přibývaly nové kapitoly až do roku 2005, kdy knížka vyšla. Asi nejsložitější, ale zároveň nejkrásnější, je fáze, kdy z nashromážděné surové materie začnete formovat výsledný tvar, kdy se z mozaiky zjištěných informací začnou vylupovat příběhy lidí a příběhy míst, které lidé svými osudy spoluutváří.

V jakých dalších oblastech jste se společností spolupracoval?

Práce pro Jelínka mě nasměrovala k obecnější a širší historii potravinářského průmyslu, ale zůstal jsem věrný i judaistickým tématům, odkud zase není daleko k církevním dějinám. Takže těch oblastí v rámci historie je trochu víc, občas pro zpestření zabrousím i na pole divadelní a literární vědy.

Jak byste popsal dosavadní spolupráci?

Vzhledem k tomu, že z ní vzešly během devíti let tři, vlastně čtyři knihy, charakterizoval bych ji jako velmi plodnou. Marně přemýšlím, která jiná česká firma věnovala v posledních deseti letech takovou pozornost své minulosti, nadto nikoliv v podobě povrchního přehledu základních dat, nýbrž vskutku vědecké historické práce. To je bezesporu zásluha především ředitele Pavla Dvořáčka, což sice vypadá, navíc ve firemních novinách, jako povinná zdvořilostní poklona zadavateli (a tak trochu i mému chleboďárci), jenže kdyby vůči tradicím a kořenům nebyl obdařen vřavostí, která je myslím u manažerů a špičkových podnikatelů docela vzácná, tak by zkrátka žádné knížky nevznikly. Řekl bych, že je v tom kus jeho vlastní sebereflexe, součástí pátrání po tom, kdo jsem. Osobně je mi to velmi sympatické.

Ve společnosti jste působil i jako zaměstnanec. Jak na tuto dobu vzpomínáte?

Ano, v letech 2005-2006 jsem tu rok pracoval jako marketingový manažer, což byl vzhledem k mému vzdělání a praxi dokonalý úkok stranou. Učinil jsem jej ovšem z vlastního rozhodnutí a i když jsem rychle pochopil, že mé životní místo je jinde, ověřil jsem si alespoň, že se mohu žít i něčím jiným, než k čemu jsem disponován. A v neposlední řadě z hlediska kvality řízení a rozhodování, důslednosti plnění úkolů a pracovního nasazení jsem tu získal zkušenost, z níž dodnes čerpám.

Kolik knih jste již připravil? Jaké je jejich zaměření?

U Jelínka jsem vlastně dvorní spisovatel, protože kromě Království slivovice, jehož druhé vydání právě dokončujeme, jsme spolu dali dohromady ještě knihy o historii Trnkobraní a chřibských střediscích Bunč a Kamínka. Mimo to mi vyšly dvě knížky z regionálních církevních dějin a samozřejmě různé větší a menší studie časopisecky.

Která kniha je Vaše nejoblíbenější a případně proč?

Docela určitě je to právě Království slivovice, protože s ní jsem strávil nejméně

časů, vlastně mě provází už od vysokoškolských studií.

Která je Vaše poslední kniha?

Ted jsem stále ještě plný Království slivovice, a i když je druhé vydání hotovo, stále objevuji věci, které by se daly vylepšit. Zní to možná divně, ale zrovna si dělám poznámky pro hypotetické třetí vydání. Zpravidla je to totiž tak, že s novým objevem se vám otevrou výhledy dalšího výzkumu, v průběhu let se objevují nové prameny, ze kterých lze čerpat. Je to tak trochu nekonečný příběh.

Na čem pracujete nyní a co Vás čeká?

Už dva roky mám rozepsanou knihu o historii husitské farnosti v Kvasicích, rád bych na ní pokračoval. Na příští rok budu připravovat publikaci o historii divadla ve Zlíně a kalendář Blahoslav, což je církevní literární historický almanach. Do toho zřejmě jedna divadelní režie. A tři malé děti... Tak si myslím, že mám o zábavu postaráno.

Děkuji Vám za rozhovor a přeji mnoho dalších krásných knih.

Petra Jurečková



Vizovická slivovice – sběratelský skvost

Vizovická slivovice je právem označována za skvost mezi slivovicemi RUDOLF JELÍNEK.

Snoubí se v ní tradice, náročná ruční práce, pečlivost a trpělivost Jelínkovských mistrů. Je vyrobena výhradně ze švestek z vizovických sadů, které jsou sbí-

rány po jednotlivých odrůdách a jen ty nejlepší se stanou základem tohoto výjimečného destilátu. Na trhu je ve dvou variantách – jednodrůdová bílá a zlatá, která zraje na sušených švestkách.

Každý rok příznivci Jelínkovy slivovice netrpělivě očekávají 1. března, kdy je do prodeje uvedena jednodrůdová Vizovická slivovice. Nejinak tomu bylo i letos. Na trh firma uvedla limitovanou sérii 1 412 lahví slivovice vypálené

z odrůdy Čačanská lepotica. Tato odrůda byla vybrána členy Spolku přátel Jelínkovy slivovice již v listopadu loňského roku. Výběr probíhal ze čtyř odrůd, přičemž konkurenci jí tvořili Hanita, Stanley a Čačanská rodná.

Na 12. Jelínkově vizovickém koštu, konaném letos 22. srpna, bude do prodeje uvedena zlatá varianta – Vizovická slivovice 2012. Vznikla kupází destilátů vybraných odrůd a na trhu bude v limitované edici 5 004 kusů.

Vizovická slivovice neustále získává širší skupinu příznivců, které učarovává svým specifickým výrobním postupem a následnou výjimečnou chutí. Právě kvalita a kombinace odrůd švestek je pro výrobu prémiové Vizovické slivovice klíčovou záležitostí.

Petra Jurečková



Tip pro letní večery – drink RANDE

Leto nás láká k zábavě a „randění“. K doladění atmosféry určitě přispěje také vhodný drink. Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. připravila ve spolupráci s COCA-COLOU CZ právě pro tyto chvíle nový drink z nových produktů.

V drinku s příznačným názvem RANDE se snoubí příjemně sladká medová chuť likéru BOHEMIA HONEY a jemně nahořklý nápoj KINLEY BITTER ROSE. Uvedení na trh doprovází akce Pozvi (se) na rande! – při objednání dvou drinků dostane zákazník vizitku, kterou může využít

k pozvání na rande. Pod jednoduchým receptem je podepsán Achim Šipl, ambassador značek z portfolia R. JELÍNEK.

Irena Konečná



Ranč v Kostelanech se probouzí k novému životu a navazuje na svou úspěšnou minulost

V loňském roce společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. vstoupila majetkově do Ranče v Kostelanech, který po smrti jeho vlastníků, Marie a Vladimíra Mandákových, vedl syn Pavel Mandák. Naším společným cílem je vrátit na Ranč širokou nabídku aktivit a kvalitní gastronomické a hotelové služby. Máme zájem, aby Ranč díky své poloze a velikosti pozemků sloužil jak turistice, tak byl využitelný k zemědělským účelům.

Snažíme se propojit komerční aktivity s moravskou vesnicí. Současně s nutnými investicemi do oprav hotelu, aquacentra, přestavby některých pokojů, rozšíření kuchyně a oprav zemědělských budov. Chceme v areálu vybudovat více cest pro pěší, řekněme jakési korzo, aby se všichni návštěvníci mohli kochat krásnou chřibskou přírodou a přitom být v zemědělsky využitě krajině. Mezi výběhy vysadíme velké duby,

aby vznikla zdvojená dubová alej. V letošním roce zahájíme výsadbu 24 hektarů třešňových sadů.

Od dubna Ranč Kostelany již opět funguje v plném každodenním provozu včetně pravidelných gastronomických akcí a nabídky specialit. Pokračovat chceme i v tradici pořádání zábavných westernových programů jak jarních představení pro školy a školky, tak prázdninových pro širokou veřejnost. V letošním roce zahájíme

country bály, na podzim proběhne koňská show a v příštím roce se již můžete těšit na plnohodnotný prázdninový program. Chceme Ranč vrátit jeho věhlas a návštěvnost před deseti lety, kdy byl ojedinelou atrakcí v širokém okolí se skvělým programem i službami.

Chřiby jsou ideálním místem, kde si můžete užít pobyt v krásné nedotčené pří-

rodě. Záleží jen na vás, jestli se na svět chcete dívat z koňského hřbetu, cyklistického sedla nebo jít pěšky. A až si budete chtít odpočinout, tak Ranč v Kostelanech je skvělým místem, kde zaženete hlad, a pak si při sklence chladivé domácí limonády nebo skleničce Bohemia Honey můžete oddechnout při bowlingu nebo v aquacentru.

Markéta Matějčíná

