

# TRNKOVINY

27/16

27. vydání, léto 2016

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

- ▶ 49. Vizovické Trnkobraní – buďte u toho! (str. 1)
- ▶ Program Vizovického Trnkobraní 2016 (str. 1)
- ▶ Čas na změnu! Saint James rum konečně v ČR! (str. 1)
- ▶ Máte skvělý destilát? Přihlaste ho do koštu! (str. 1)
- ▶ Hospodaření společnosti v roce 2015 (str. 2)
- ▶ Nový distributor v Chicagu (str. 2)
- ▶ Vladimír Darebník, nový výkonný ředitel (str. 2)
- ▶ Personální posily v USA (str. 2)
- ▶ Rozšiřujeme exportní tým – Abelardo López (str. 2)
- ▶ Slovensko v květnu ožilo barmanskými soutěžemi (str. 3)
- ▶ Šampioni barové scény v Brně (str. 3)
- ▶ Rozšíření portfolia v podnikové prodejně v Brně (str. 3)
- ▶ Ranč Kostelany má novou naučnou stezku (str. 3)
- ▶ Letní kolotoč zábavy se značkou RUDOLF JELÍNEK (str. 3)



str. 2

## Představujeme naše sady aneb Seznamte se s ...

Jiný pohled do sadů R. JELÍNEK. Tentokrát přes odrůdu, která v nich má již řadu let své místo. Seznamte se s Čačanskou rodnou.



str. 2

## R. JELÍNEK Chile 2016

Reportáž přímo z Chile o naší sesterské společnosti. O výkupu a zpracování ovoce, plánovaných změnách a uplynulé sezóně.



str. 3

## Vizovické koštování nových exkluzivních destilátů

V letošním roce jsme na třech místech v České republice uvedli na trh tři prémiové produkty, které ocení i velmi náročný zákazník.



str. 3

## Sušené švestky oceněny značkou regionální potravina

Vizovické sušené švestky rozšířily řadu výrobků, našich Vizovických slivovic, oceněných značkou regionální potravina Zlínského kraje.



str. 4

## Jsem člověk, který potřebuje dennodenně něco tvořit...

Rozhovor s panem Jakubem Šebestou, bývalým ministrem zemědělství, o jeho životě, kariéře a současných aktivitách.

## 49. Vizovické Trnkobraní – buďte u toho!

Na dveře již klepe další ročník Vizovického Trnkobraní. Tentokrát se uskuteční 19. a 20. srpna 2016, opět v areálu naší společnosti. Program jednotlivých dnů je již znám. Proto přijměte naše pozvání a zažijte skvělou zábavu ve společnosti předních kapel.



Mimo jiné bychom vás rádi seznámili s tradicí a historií tohoto dnes již věhlasného festivalu. Proto vám přinášíme rozhovor s jeho zakladatelem, dnes již 89letým, povoláním lékárníkem, panem PhMr. Milošem Žabkou.

### Kdy se začala psát historie Vizovického Trnkobraní? A čím jste se nechal inspirovat?

První ročník se uskutečnil v srpnu 1967. Cílem celé akce bylo zviditelnění Vizovic. A dalším záměrem bylo uskutečnit podobnou akci jako Znojenské vinobraní. Protože jsem stál za zrodem této myšlenky, měl jsem volnou ruku, i co se programu týče.

### Jak probíhaly první ročníky?

Byly ve znamení folklóru a národopisu, vše se pochopitelně točilo kolem švestky. Program byl postaven tak, aby vyhovoval různým věkovým kategoriím a uspokojil celou rodinu. Na své si tedy přišli jak příznivci dechovky, tak populárních hvězd. Ulice byly vyzdobeny vlajkami, na různých místech se konaly



výstavy a všude byly prodejní stánky. V pekárně u Halů probíhalo pečení frgálů, na koupališti byla soutěž v lovu ryb, vařila se švestková povidla, která návštěvníci mohli rovnou ochutnat tzv. na lízačku. Hned od počátku byla soutěž v pojídání švestkových knedlíků. Původně se Trnkobraní konalo na hřišti u Sokolovny, později na fotbalovém hřišti za novou školou.

**Jak vznikl název Vizovické Trnkobraní?**  
Původně jsem navrhoval, aby se festival jmenoval Vizovické švestkobraní. Vychá-

zel jsem z vinobraní, které mi bylo inspirací. S tímto názvem však nesouhlasil tehdejší ředitel Slováckých konzerváren Jan Laga, který namítal, že na Valašsku se švestkám říká trnky. Proto tedy vznikl název Trnkobraní.

**Na který ročník rád vzpomínáte?**  
Na druhý, kde zpíval Waldemar Matuška. Ne však proto, že si na koupališti „lěčil“ nohy poškozené z nových bot.

**Příští rok budete slavit významné životní jubileum – 90 let a Trnkobraní**

**bude mít 50. výročí svého založení. Co byste festivalu a jeho organizátorům popřál?**

Aby byl program postaven v úzké spolupráci s Městským úřadem Vizovice a firmou RUDOLF JELÍNEK. Aby byl různorodý, ale kvalitní a uspokojil vkus všech diváků, posluchačů i návštěvníků Vizovic. Dobré počasí! Trnkobraní zatím nikdy nezmoklo!

**Děkuji za rozhovor a přeji vám především pevně zdraví a chuť do života.**

Petra Jurečková

## Čas na změnu! Saint James rum konečně v ČR!

Již brzy se můžete těšit na něco nového. Právě jsme podepsali smlouvu o distribuci jednoho z nejstarších rumů na světě – značky SAINT JAMES.

Ten se na Martiniku vyrábí již od roku 1765 a je to největší a nejznámější zástupce specifické rumové kategorie – tzv. agricole rum.

Tyto romy se odlišují výrobním postupem, kdy se kvasí a destiluje jen šťáva z cukrové třtiny, tedy to nejzákladnější, co lze z této suroviny získat. Díky tomu je chuť i vůně nesrovnatelná a výraznější než například u kubánských rumů, které se vyrábí destilací melasy z cukrové třtiny.

Import nových rumových značek v agricole kategorii je příležitost představit zákazníkům jinou chuť rumu, než na kterou jsou zvyklí.

„Čas na změnu“ bude také mottem celé marketingové kampaně, kterou zahájíme už tuto letní sezonu na festivalech. Romy jsou navíc ideálním doplněním našeho portfolia a naše nabídka díky tomu bude komplexnější a ucelenější.

Jako první na trh uvedeme Saint James Imperial Blanc. Klasický bílý agricole rum vhodný do letních drinků, například klasického Mojito, ale především do short drinku typického právě pro agricole rum – TI PUNCH (bílý agricole rum, cukrový sirup, limetková šťáva). Tento legendární koktejl z Martiniku si tak můžete již letos v létě vyzkoušet i vy!

Miroslav Motýčka



## Máte skvělý destilát? Přihlaste ho do koštu!

V pátek 19. srpna se uskuteční v areálu naší společnosti 14. ročník Jelínkova vizovického koštu. Pokud máte vlastní destilát, ať už slivovici, hruškovici, meruňkovici či jakoukoliv jinou specialitu a chcete ho nechat hodnotit, zašlete nebo osobně doručte nejpozději do 5. srpna řádně vyplněnou přihlášku (ke stažení na www.rjelinek.cz) a vzorek o obsahu 0,35 l na adresu sídla firmy (RUDOLF JELÍNEK a.s., Razov 472, 763 12 Vizovice) nebo obojí přineste osobně do Podnikové prodejny Brno (Jezuitská 582/17, Brno) nebo na Ranč Kostelany (Kostelany 200, Kroměříž). Těšíme se na vaše speciality.



## Představujeme naše sady aneb Seznamte se s ...



Čačanská rodná

**P**éče o sady se stala našim každodenním chlebem. Výsledky našeho úsilí již od roku 2008 sklízíme v podobě šťavnatého ovoce. Troufám si ale tvrdit, že řadu z vás zajímají nejen celkové výnosy na našich pozemcích, ale konkrétně odrůdy, které jsme zasadili, a důvod, proč jsme si je vybrali. Proto vám na tomto místě budeme do budoucna představovat jednotlivé odrůdy, které naleznete v našich sadech.

Pro toto číslo jsme zvolili odrůdu Čačanská rodná, jejíž švestky se staly základem pro první jednoodrůdovou Vizovicou slivovici. Pěstujeme ji v části sadů

zvané Nade Dvorem. Nepotřebuje žádnou speciální péči, pouze klasickou „údržbu“ – ořez a přihnojení. Je vhodná do vyšších nadmořských výšek a je ideální pro přípravu kvasu.

Je to středně raná odrůda, která dozrává na přelomu srpna a září. Je nejchutnější z Čačanských slivoní. Plody jsou středně velké, oválně vejčité, sladce navinulé, výborné chuti. Obsah cukrů je vysoký a na degustacích bývá řazena mezi nejchutnější. Je zajímavé, že tato odrůda, i když není zcela zralá, je již sladká.

Pokud budete zakládat švestkový sad, tato odrůda by v něm neměla chybět.

Jiří Kofářik

## R. JELÍNEK Chile 2016

**Přestože uplynula teprve polovina kalendářního roku, je nejdůležitější část produktivní sezony v naší chilské sesterské firmě – tedy výkup, zpracování a destilace hruškovice Williams – již splněným záměrem.**

**I**přes nepříznivé klimatické podmínky v posledních čtyřech měsících roku 2015 a nejslabší sklizeň, jakou v historii našeho působení v Chile od roku 2008 pamatujeme, se nám podařilo vykoupit dostatečné množství hrušek, abychom mohli splnit uzavřené dohody na dodávky Williams destilátu do Evropy. Prvních 30 tun hrušek již pocházelo z našich vlastních sadů a celkem jsme od dodavatelů nakoupili více než sedm milionů kilogramů hrušek.

Pokračovali jsme v investicích do roz-

voje naší firmy – o tisíc kusů jsme navýšili zásobu plastových box palet pro ovoce, pořídili jsme nerezovou výpalkovou nádrž o objemu 100 m<sup>3</sup>, koupili vysokozdvizný vozík a zejména zrealizovali instalaci střešní fotovoltaické elektrárny. Na tuto investici jsme získali dotaci Chilské státní energetické agentury. Celkově jsme proinvestovali téměř 150 tisíc EURO.

Díky rozrůstajícím se sadům jsme museli sezonně zaměstnat více pracovníků a navyšujeme i počet stálých zaměstnanců. Další letošní investice budou směřo-

vat právě do zemědělské činnosti – nákup ovocnářského traktoru a příslušenství pro péči o sady a další plastové přepravy. Největší a nejvýznamnější letošní investicí bude systém na zpracování a druhotné využití výpalků.

V rámci přípravy na budoucí zaměstnání v Chile náš slovenský kolega Lubo Čul absolvoval dva dlouhodobější pracovní pobyty v Quillónu a nejbližším okolí. Kromě studia španělštiny a poznávání chilských realit se Lubo věnoval administrativním agendám, strategickým záměrům a takticky využíval své bohaté obchodní zkušenosti pro rozvoj prodeje hotových výrobků R. JELÍNEK a METELKA na chilském maloobchodním trhu. Letošní přípravu Lubo završí pracovní cestou v listopadu, aby se od ledna 2017 do Chile přestěhoval a ujal se řízení naší destilérky.

Martin Déva



## Hospodaření společnosti v roce 2015

**Byl rok 2015 pro společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. rokem plným změn, konečná čísla hospodaření v tomto roce ukazují, že přes všechny události posledních poprohíbičních let, bouřlivý vývoj trhu s lihovinami, legislativní změny a další, se nám podařilo stabilizovat hospodaření společnosti a firma dokáže na všechny změny pružně reagovat. Výsledkem je od roku 2013 opět pravidelný meziroční růst výnosů, tržeb za výrobky a zboží a především zisku.**

**R**ok 2015 se nesl ve znamení založení 100% dceřiné společnosti RUDOLF JELÍNEK sady s.r.o., která převzala veškeré zemědělské aktivity mateřské společnosti, ukončení distribuce zboží značky Berentzen, zahájení výroby výrobků značky METELKA ve Vizovicích a ke konci roku i prodeje rekreačního areálu Kamínka.

V roce 2015 společnost dosáhla historicky nejvyšších výnosů ve výši téměř 470 mil. Kč a vytvořila zisk před zdaněním ve výši 26,67 mil. Kč, což znamená zvýšení oproti roku 2014 o 70 %. Hospodářský

výsledek společnosti po zdanění je 21,04 mil. Kč.

Tržby za výrobky a zboží činily po odečtení bonusů 396 mil. Kč i přesto, že jsme ke 30. 6. 2015 ukončili distribuci zboží značky Berentzen. Chybějící tržby za prodej zboží jsme nahradili především zvýšením prodeje vlastních výrobků, který meziročně narostl o 4 %. Na celkových tržbách za výrobky a zboží se 30 % podílí prodej do zahraničí, celkem dodáváme výrobky a zboží do 24 zemí světa. K dosažení výborného hospodářského výsledku a splnění plánovaného zisku na téměř 110 % nejvíce

přispěly prodeje v České republice, exporty na Slovensko a do USA a vynikající tržby vizovického Distillery Landu.

Také 100% dceřiné společnosti BIOSADY s.r.o., hospodařící v meruňkových sadech na jižní Moravě, a společnost RUDOLF JELÍNEK sady s.r.o., která pečuje o ovocné sady ve Vizovicích a v Kostelanech, hospodařily se ziskem. Společnost BIOSADY s.r.o. přes neúrodu meruňek vytvořila zisk po zdanění ve výši 553 tis. Kč. V roce 2015 nově založená společnost RUDOLF JELÍNEK sady s.r.o. sklídila rekordních 515 tun ovoce a dosáhla zisku 322 tis. Kč po zdanění.

Pro letošní rok vedení společnosti plánuje dosažení zisku ve výši 25,3 mil. Kč před zdaněním při plánovaných investicích a opravách ve výši 17,8 mil. Kč. Jak se můžete dočíst na jiných stránkách tohoto čísla, všichni naši kolegové dělají vše pro to, abychom vyráběli a prodávali kvalitní a zajímavé výrobky a poskytovali bezvadné služby a abychom tento cíl do konce roku úspěšně splnili.

Markéta Matějčková

## NOVÝ DISTRIBUTOR V CHICAGU

**D**alší akvizice a slučování distributorů v USA opět nabralo na obrátkách poté, co se spojila jednička trhu s druhým největším hráčem. Vytvořili firmu s ročním obrátem přes 16 mld. USD.

Na to museli reagovat ostatní, a tak došlo k dalším aliancím a akvizicím, což je i důvod pro změnu distributora značky R. JELÍNEK ve státě Illinois.

Naším novým distributorem se stává společnost BREAKTHRU BEVERAGE

GROUP (dříve WIRTZ BEBERAGE CORP.), kde si svůj majetkový podíl nadále udržuje rodina Wirtz, která mimo jiné vlastní také basketbalový tým CHICAGO BULLS a hokejový klub CHICAGO BLACKHAWKS.

Nové uskupení BREAKTHRU BEVERAGE působí celkem ve 13 státech, například COLORADO, FLORIDA a WASHINGTON, D.C.

Zdeněk Chromý



## Vladimír Darebník, nový výkonný ředitel



**N**a pozici výkonného ředitele a prokuristy společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. nastoupil k 1. 5. Vladimír Darebník. Ve své pozici bude zodpovědný za celkový chod firmy, její řízení a rozvoj v České republice.

Do společnosti RUDOLF JELÍNEK přichází z pozice provozního ředitele a člena představenstva společnosti Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a.s., kde působil od roku 2007. Vystudoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze, Fakultu potravinářské a biochemické technologie. Po studiu působil ve vrcholovém managementu několika společností v potravinářském průmyslu v České republice a také v Rusku.

## PERSONÁLNÍ POSILY V USA

**S**polečnost R.JELÍNEK USA, LLC. Snově jmenovala Brand Ambassador pro NEW YORK a LOS ANGELES, dva největší trhy v rámci USA.

V New Yorku posílí náš tým Marcel Schuller, který působí zároveň jako hlavní barman v Bohemian Hall & Beer Garden v New York City. Podporu značky R. JELÍNEK v Los Angeles má na starosti Ladislav Kohn, rodák z Uherského Hradiště a kromě jiného i vítěz hokejového Stanley Cupu z roku 2002.

## Rozšiřujeme exportní tým – Abelardo López



**O**d března letošního roku rozšířil řady našich spolupracovníků pan Abelardo López, který pochází z Mexika a jeho rodným jazykem je španělština. Poprvé přijel do Čech v roce 2011 v rámci studentského výměnného pobytu na VŠE. Abelardovi se v Čechách zalíbilo a rozhodl se zde zůstat. První zaměstnání si našel ve Vsetíně, kde do dnešního dne žije. Ve volném čase hraje basketbal a rád cestuje.

Abelardo pracuje v exportním oddělení a zaměřuje se především na španělsky mluvící teritoria, nicméně díky jeho znalosti angličtiny též komunikuje s vybranými klienty z dalších destinací. V rámci vzdělávání zaměstnanců s ním počítáme i jako s lektorem španělštiny a angličtiny. Nyní již úspěšně navázal obchodní vztahy s firmami ve Španělsku a Latinské Americe.

## Slovensko v květnu ožilo barmanskými soutěžemi



Společnost RUDOLF JELÍNEK pořádá barmanské soutěže již řadu let – stěžejní je soutěž v přípravě koktejlů z ovocných destilátů této značky, v posledních letech k tomu přibyl další „cup“ – MONIN JUNIOR CUP, určený pro nadějně juniory.

Obě soutěže se konaly v MONIN studiu (školicí a vzdělávací centrum v Bratislavě) ve dnech 18. - 20. května.

RUDOLF JELÍNEK SLOVAKIA CUP bylo nominačním kolem na finále již 16. ročníku RUDOLF JELÍNEK CUP,

kteří se letos uskuteční 3. září ve Vizovicích a zúčastní se ho všichni umístění. Porotu svou prezentací, servisem, ale především vyladěnou chutí nápoje nejvíce přesvědčil Tomáš Gyén, Brand Ambassador a profesionální flairový barman a sommelier. Koktejl s názvem FAMILY TREASURE voněl domovem.

Juniorský MONIN CUP byl provázen napětím a soustředěností. Bylo to pocho-pitelné, výherce se totiž zúčastní finále v Paříži. S výraznou bodovou převahou se vítězkou stala Michaela Schavelová z SOŠ GOS Galanta.

Dvoudenní soutěžní maraton měl i doprovodný program. Zahraniční hosté, Attila Molnár a Martin Schlamberger (MONIN beverage innovation managers), prezentovali nejnovější barmanské i baristické trendy. V předvečer konání RUDOLF JELÍNEK SLOVAKIA CUP se v prostorách restaurace RIO GRANDE uskutečnila zajímavá prezentace připravovaných novinek značky RUDOLF JELÍNEK na slovenském trhu pod taktovkou Achima Šipla, Brand Ambassadorsa značky.

Srdečně vás tímto zveme 3. září na finále 16. ročníku RUDOLF JELÍNEK CUP ve Vizovicích, těšíme se!

Irena Konečná

## Šampioni barové scény v Brně

Tradiční konference České barmanské asociace (CBA) se konala v letošním roce poprvé v jihomoravské metropoli Brně ve dnech 21. - 22. května v hotelu Voroněž. A jako každoročně společnost RUDOLF JELÍNEK byla jedním z hlavních partnerů.

V neděli se ti nejlepší čeští barmani utkali v soutěži GRAND PRIX CBA 2016 – THE BEST BARTENDERS, která je rozdělena do více skupin a jedna z nich nese značku RUDOLF JELÍNEK. V každé sekci se prezentují tři nominovaní barmani, letošním vítězem sekce R. JELÍNEK

se stal barman Jakub Močidlan z baru Modrá Myš v Ostravě.

Soutěže však nejsou v rámci konference jediným bodem programu. Nabízí také prostor pro získání dalších odborných znalostí, seznámení se s novými trendy v gastronomii. Stánek RUDOLF JELÍNEK nabízel ochutnávku netradičních destilátů nebo slivovice infuzované bylinkami. S velkým zájmem se setkal také odborný seminář v režii Miroslava Motyčky a Achima Šipla: Snoubení destilátů, jídla a využití destilátů v mixologii.

Irena Konečná



## Rozšíření portfolia v podnikové prodejně v Brně

Na začátku měsíce dubna se stal vedoucím podnikové prodejny v Brně (Jezuitská 582/17) pan Jaroslav Ptáček, brněnský rodák a whisky nadšenec.

Dále byla dohodnuta spolupráce se společností Albert Michler (www.albertmichlerdistillery.com) a díky jejich nabídce se podařilo rozšířit portfolio prodejny o bezmála 280 druhů exotických rumů, cognaců a whisky. Tím se prodejna stala jedním z míst s nejpřestříhací nabídkou alkoholu v Brně. Nejen k whisky patří doutník, a proto jsme rozšířili i sortiment doutníků. Díky tomu můžete na místě vyzkoušet nebo zakoupit doutníky předních světových značek převážně z Kostariky a Nikaraguy.

Jan Dozhaba



## Ranč Kostelany má novou naučnou stezku

Novinku pro letošní léto jsme připravili na Ranči v Kostelanech. Ve venkovních prostorech jsme nainstalovali deset tabulí, které společně tvoří naučnou stezku okolo Ranče. Na jednotlivých zastávkách se můžete dozvědět zajímavosti ze života indiánů a vžít se do role kovbojů Divokého západu. Tabule ve tvaru bizona vás navíc seznámí s přírodními krásami Chřibů. Stezka je určena pro celé rodiny, trasa vede přes všechna zajímavá místa Ranče a prohlédnout si můžete stáje, ohrady se zvířaty, rozhlednu, indiánskou louku a další zákoutí.

Zastavte se na chvíli a užijte si poho-

dovou atmosféru Ranče, odcházet budete s pocitem nabytých vědomostí, a pokud navíc navštívíte restauraci Saloon, tak i s příjemným pocitem v žaludku.

www.kostelany.cz



## Letní kolotoč zábavy se značkou RUDOLF JELÍNEK



V měsíci květnu se rozjel kolotoč s akcemi s významnou podporou značky RUDOLF JELÍNEK a budeme v tom pokračovat celé léto. Kalendář se rychle plní – v květnu jsme byli součástí projektu HABERA TOUR, Zlín FILM FEST. Naše včelíčky (podporující prodej Bohemia Honey) byly k vidění také na Magmafestu v Písku nebo Lipně při mistrovství dračích lodí. Za sebou máme první velké festivaly – Metalfest v Plzni, holešovskou Regatu, Přeštenický festival či Slavnosti solné Zlaté stezky (Prachatice).

A jedeme dál – přijďte se bavit se včelkami a produkty R. JELÍNEK na svátek rocku Masters of Rock do Vizovic (14. - 17. 7.), budeme také na Fingers Up! (Olomouc, 8. - 9. 7.), Brutal Assault (Josefov, 10. - 13. 8.) nebo Hip Hop Kempu (Hradec Králové, 18. - 20. 8.). Tohle je jen tip od nás, ale s našimi produkty i hosteskami se potkáte na řadě dalších letních akcí. Další informace najdete na facebooku RUDOLF JELÍNEK.

Irena Konečná

## Vizovické košťování nových exkluzivních destilátů

V letošním roce jsme uvedli na trh tři premiové produkty, které ocení i velmi náročný zákazník. Jedná se o jednodrůdovou Vizovickou slivovici ročník 2014 Haganta, Family Reserve – exkluzivní 20letá slivovice vyrobená při příležitosti 120letého výročí založení společnosti, a Moravskou jaderničku –



destilát z jablek odrůdy moravská jadernička typické pro náš region, navíc po tři roky stařený v dubových sudech po whisky.

Abychom zákazníkům produkty představili a dali možnost ochutnat, uskutečnili jsme závěrem března akci „Vizovické košťování“ – prezentaci spojenou s ochutnávku, vedenou Miroslavem Mo-

tyčkou a Achimem Šiplem. Akce se konala v Praze, Brně a Olomouci. Hosté měli možnost porovnat chuť destilátů čistého i ve formě koktejlu. Ke každému z koktejlů bylo podáváno také degustační sousto, které v závěru tvořilo komplexní menu, jako ukázka vhodného párování s pokrmy.

Všechny vybrané destiláty jsou k dispozici pouze v limitovaných edicích a lze je zakoupit prostřednictvím e-shopu R. JELÍNEK či na podnikových prodejnách.

Irena Konečná

## Sušené švestky oceněny značkou regionální potravina

Nejen tekuté a alkoholové speciality připravujeme u nás ve Vizovicích. Ovoce ze svých sadů totiž zpracováváme mj. také sušením. Vlajkovou lodí takto upraveného ovoce jsou Vizovické sušené švestky, tento výrobek získal letos v dubnu ocenění Regionální potravina roku 2016 v rámci Zlínského kraje.

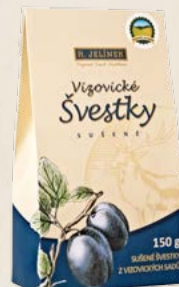
Ovoce sušíme ve vlastní sušárně a použité švestky pocházejí z našich vizovických sadů. Jejich výroba probíhá tradičním

způsobem při neustálé kontrole teploty a vzdušné vlhkosti. Pro výrobu sušených švestek jsme v roce 2015 použili odrůdy Gabrovská, Hanita, Čačanská rodná, Stanley a Valjevka, které díky svým vlastnostem a chuti byly pro toto zpracování nejvhodnější. Vlastní sušárnu jsme pořídili již v roce 2011, kromě

švestek se zde od loňského roku suší také jablka, meruňky, třešně a hrušky.

Značku Regionální potravina uděluje odborná porota produktům s výjimečnou kvalitou a chutí. Značka je zároveň zárukou místního regionálního původu. Letos ji v rámci Zlínského kraje získalo osm produktů, celkem se o ni ucházelo 141 výrobků ze 44 firem.

Petra Jurečková





# Jakub Šebesta: Jsem člověk, který potřebuje dennodenně něco tvořit...

Zvažovala jsem, jak tento rozhovor uvést. Jestli výčtem profesí, kterými pan Šebesta za svůj život prošel nebo ho představit jako člověka. Nicméně v průběhu našeho setkání a při psaní těchto řádků jsem pochopila, že jedno od druhého vlastně nejde oddělit. Posuďte sami. Pan Šebesta je pro mě prototyp moudrého muže. Osobnost s velkou profesní historií, zkušenostmi, přehledem, zájmem a zápalem pro věc. Čiší z něj optimismus a nasazení. Rozhovor s ním vznikl na Domácím dvoře v Krumvíři, který vybudovali s ženou Danielou, a byl pro mě neuvěřitelným zážitkem. Setkání s člověkem velmi moudrým, zkušeným, pozitivním, se zájmem o neustálé vytváření hodnot a přitom velmi skromným, otevřeným a pokorným. Byla z něj cítit láska k lidem, týmovost, férovost a maximální otevřenost. Věřím, že řádky, které budete číst níže, pro vás budou nejen inspirací, ale dodají vám stejně jako mně energii, kterou pan Šebesta kolem sebe rozdává. Je velká škoda, že neobsáhly vše, o čem jsme hovořili.



**Pane Šebesto, vystudoval jste střední školu v Modre u Bratislavy obor vinařství, následně v Lednici obor vinařství a ovocnářství. Jak jste se k této profesi dostal? Chtěl jste být od malička vinařem?**

K vínu jako takovému jsem se dostal jako malý kluk. Chodil jsem pracovat do vinných hradů, takže vztah k vínu mám opravdu od malička. Ale k vinařství jako profesi jsem se dostal asi z důvodu politické situace, která tu byla. Byla to doba, kdy do šedesátého roku, když vycházeli kluci i děvčata ze základní školy, tak museli jít do strojírenských oborů. Měl jsem kamarády studující na zámečnická či opravářku televizi. Pak ale přišla doba, kdy natlačili lidi do družstev a potřebovali pracovní sílu. Vyrůstal jsem na statku a dělal doma na vinném hradě, ale mé zájmy byly jinde. Zajímalo mě se především o přesné strojírenství. Dal jsem si žádost do tehdejšího Gottwaldova, nynějšího Zlína, do Závodů přesného strojírenství a chtěl jsem se vydat touto cestou. Jenže v šedesátém prvním roce se doba změnila, malí zemědělci byli donuceni vstoupit do JZD a v zemědělství byla potřeba každá ruka. A na základě toho jsem dostal v šedesátém třetím na výběr. Mohl jsem si vybrat mezi vinařem nebo kovářem. Abych řekl pravdu, mě se doma ani nikdo neptal. Kovárnu jsme doma neměli, vinný hrad ano. Tatínek řekl vinař, takže jsem šel na vinaře. Dostal jsem pozvánku do Modre u Pezinka, kde jsem čtyři roky studoval. Družstvo mi platilo školu a dostával jsem i prospěchové stipendium. Pak jsem začal studovat vysokou školu v Brně. Jenže v průběhu studia, asi po roce, jsem se rozhodl, že mi stačí to, co mám, a začal jsem pracovat.

**Kde jste začínal svoji profesní kariéru a jak se vyvíjela?**

Po studiích jsem nastoupil do místního JZD a začal jsem dělat vinaře. V první fázi asistenta, pobočnicka staršího vinaře, takže jsem zastával i profese jako okopávání vinných hradů a orání teras. Teprve až hlavní vinař odešel do důchodu, tak jsem dělal vedoucího vinařské skupiny. Pak přišly problémy, proto jsem hledal jinou práci. Dostal jsem nabídku stát se inspektorem vína. Z důvodu špatného kadrového posudku jsem však místo nakonec nezískal, ale zůstal jsem u potravinářské inspekce jako řidič po dobu téměř pěti let. V té době jsem si dodělal i vysokou školu. Protože

se politická situace vyvíjela a již jsem nebyl vnímán jako totální nepřítel socialismu, dostal jsem po určité době nabídku a stal jsem se inspektorem vína pro oblast Čechy.

**Jak jste se stal ústředním ředitelem Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI)?**

Obrať byl po roce 1989. Po revoluci se vybíral ředitel, řada významných lidí, kteří byli v tehdejší vedení, nebyla prohlášována. Můj kamarád mě dovedl na ústředí a řekl mi, že se musím přihlásit. Já osobně jsem ani nechtěl, bylo mi dobře tam, kde jsem byl. Řekl bych, že můj život je řada náhod. V roce 1990 jsem nastoupil jako ředitel inspekce v Brně. Následně nastalo velmi nestabilní prostředí v potravinářské inspekci, během krátkého období se vystřídal několik ředitelů. Hledali řešení a až na veřejném fóru, aniž bych o tom věděl, navrhli mě. Byl jsem jmenován tehdejšími ministry zemědělství panem Luxem ústředním ředitelem a mým prvním úkolem bylo přestěhovat SZPI do Brna. Budování bylo velmi složité. Změna prostor, noví lidé, ale vše jsme zvládli během krátké doby.

**Je o vás známo, že jste doslova od puky prošel potravinářskou inspekci. Byly pro vás tyto zkušenosti následně přínosné v roli ústředního ředitele?**

Ano, vše co jsem ve svém životě zažil a dělal, mi dalo mnohé a v dalším svém působení jsem z toho také čerpal. Z mnoha důvodů to bylo přínosné. Možná to bude znít jako klišé. Za prvé, že jsem poznal tu práci. Za druhé jsem se začal zcela jinak dívat na potravinářské podniky a lidi v nich pracující. Například si pamatuji, jak jsem jako řidič jezdil s inspektorem pekárny. Jednou jsme byli ve Fryštáku kousek od Zlína v pekárně, tam byl starý pán u pece a já jsem mu řekl, že potřebujeme vedoucího. On odpověděl, že mám počkat, až to nasází do pece. Ten člověk byl zároveň mlsič, sazeč i vedoucí. Tím jsem měl větší možnost poznat práci lidí a víc si jí pak i vážíte, když ji pochopíte. Poznal jsem potravinářský průmysl i z druhé strany, detailně a vzpomínám na to strašně rád.

**A jak vás vnímali vinaři?**  
Když jsem působil v roli ústředního ředitele SZPI tak se u nás říkalo, že vinaři to mají těžké. Jasně, že jsem viděl

těm klukům pod ruky a viděl jsem i trošičku dál, protože jsem si to všechno prošel. Ale na druhou stranu jsem toho nezneužíval. Naopak si myslím, že jsem od těch věcí měl odstup, protože mi bylo jasné, že některé věci na papíře potom v praxi mohou vypadat jinak a že nejdou z různých důvodů zcela splnit. Byl jsem bojovník za práva inspektorů.

**Jak dlouho jste byl ústředním ředitelem SZPI?**

Celkem 21 let a jeden měsíc. Za tu dobu se vystřídal ve vládě jedenáct ministrů včetně mě.

**Před časem jste pověřil šéfování SZPI na hřebík. Jak na toto období vzpomínáte? Co považujete za největší úspěch, na co jste nejvíce hrdý?**

Prošel jsem si to všechno a vůbec toho nelituji, naopak je to období, na které hrozně rád vzpomínám. Nejvíce si vážím toho, že jsem tu instituci z toho prachu s týmem lidí, které jsem měl kolem sebe, dostal na špicí dozorových institucí v Evropské unii (EU). A že díky tomu v unii hraje velmi důležitou roli. Když jsme vstupovali do EU, dali jsme si za cíl, že nesplníme jen kritéria, ale že budeme lídry v dozorových institucích a to se nám taky i podařilo. My jsme byli první, kteří jsme posílali údaje, byl jsme od nich nedostávali žádné zpět. Stali jsme se kontaktním místem pro EU a vybudovali jsme náš vnitřní systém v ČR napojený na hygienu, veterinu, celníky atd. Tak když k nám po roce a půl přišla kontrola na náš systém, jestli není slabým článkem toho celého evropského systému, byli mile překvapeni. Ještě do nedávna jsem měl schovanou hodnotící zprávu, ve které bylo napsáno, že předčí hodnotící systémy v EU a že mnohé instituce můžou inspektorům SZPI závidět techniku, co mají k naplnění svých povinností. Měli jsme první mobilní kanceláře, umožnili jsme inspektorům pracovat z domu, pomáhali jsme jim, zefektivňovali jejich práci.

**Co vás vedlo k tomu, že jste odešel?**

Co mě k tomu vedlo? Vždy jsem se snažil vedle sebe vychovávat lidi, na rozdíl od mnohých jiných, s kterými jsem počítal, že by to jednou po mně mohli pracovní převzít. A takového člověka jsem měl vedle sebe dvanáct let, byl to Martin Klanica. Chtěl jsem odejít z vlastní vůle již několikrát a chtěl jsem to předat člověku, o kterém jsem věděl, že bude pokračovat v tom, na čem jsme po celou dobu pracovali. Cítil jsem, že je již na to správný čas. SZPI jsem bral jako svoje dítě. Můj odchod nebyl úplně jednoduchý, odcházet jsem se smutkem.

**Čím se zabýváte nyní?**

Svoji zálibu jsem si našel tady v Krumvíři, v našich sadech. Nalezl jsem v nich smysl života. Nedokázal jsem si představit, že půjdu do důchodu a do 10 hodin si budu číst a pak se půjdu dívat na televizi. Potřeboval jsem náplň. Jsem člověk, který potřebuje dennodenně něco tvořit. Nechci se jen dívat na to, že má někdo něco pěkného, to je pro mě málo. Ale ani se sady to nebylo jednoduché. Když jsem se začal připravovat na odchod,

tak se vám přiznám k jedné věci. Mým velkým koníčkem je práce se dřevem a nějakou dobu jsem i uvažoval o tom, že se jí budu věnovat. Impulz k sadům jsem dostal až na lovu v Bulharsku, kde jsem potkal kamaráda, který mi povídal o hospodaření v Belgii. Místo lovu jsem tehdy chodil po sádkách a v té chvíli jsem si uvědomil, co chci dělat.

Nepopírám, že jsem měl vždycky k sadářství a ovocnářství blízko. Začalo to vinným hradem, ovocnými stromy a stále na to nabalujeme a pokračujeme dál. Na druhou stranu si uvědomuji, že lidský věk má také svá omezení. Chci ještě něco rozvíjet, ale s nějakým ohraničením. Mám další plány. Pozemky, které bych rád osázel. Letos budu budovat přívod vody z rybníka na závlahu. Chci vysázet ořechový sad moderním způsobem pod kapénkovou závlahou. Moje podnikání ale není na zbohatnutí, spíše na naplnění jistého smyslu života.

**Musí to být obrovské množství práce!**

Nechci se chlubit, ale když si ji člověk umí zorganizovat, tak to tak hrozná práce není. Když si umíte zvolit typy dřevin, techniku a děláte vše s rozmyslem, tak to jde. Každá činnost, kterou dělám, mě baví a dá se říct, že si s ní i hraji a užívám si ji. Beru to jako takový hold krajině, ve které působím. Nemusíme se přeci dívat jen na ty lány nedozrálé řepky a kukuřice, ta krajina by mohla být více pestrá.

**Jak velké jsou vaše sady a které ovoce v nich pěstujete? Víte, že v nich máte i stromy, které nejsou přímo typické pro jižní Moravu.**

Celkové obhospodařujeme 2,5 hektarů. Máme zde různé dřeviny, jako jsou duby, javory, lísky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny či moruše, ale nejvíce se věnujeme pěstování ovoce. Kromě klasických broskví, jabloní, třešní, meruněk, hrušek a švestek máme například mišpule, kdoule a oskeruše.

**Co nabízíte návštěvníkům v Domácím dvoře Krumvíř? Jaké produkty si u vás můžou zakoupit?**

Naším sadům věnujeme velkou lásku i obrovskou péči, stejně tak i produktům, které vyrábíme. Nabízíme čerstvé ovoce přímo ze sadů. Dále máme i vynikající džemy, které vaříme výhradně z plodů, které dozrají v našich sadech. Používáme staré recepty bez jakýchkoliv přídavných látek. Podle sezony nabízíme i vejce od našich slepic anebo čerstvé králičí maso. Zákazníkům umožňujeme i samsoběry třešní a nabízíme jim pouze nejkvalitnější zralé ovoce. Většinu toho, co sklídíme, prodáme na farmářských trzích. Ovoce prodávám osobně. Setkávám se i s tím, že mě lidi poznávají. Je to pro mě radost, když můžou naše ovoce nabídnout a lidem chutná.

**Jaký vztah máte ke společnosti RUDOLF JELÍNEK, případně ke značce R. JELÍNEK?**

Můj vztah k Jelínkovi? Velmi blízký. Dokazuje to i fakt, že jsem akcionářem společnosti. Jelínek je pro mě pojem. Poprvé jsem byl v závodech v roce 1962, mám tedy s čím srovnávat. Vážím si pana Dvořáčka

i jeho týmu za to, co dokázali a kde je firma nyní. Taková druhá firma jako Jelínek pro mě neexistuje.

**Jezdíte pálit do Vizovic?**  
Ano, jezdím. Minulý rok to byla slivovice, dva roky před tím dvakrát třešňovica. A letos to snad bude i meruňkovice.

**Který z našich produktů patří k vašim oblíbeným?**

Nedokážu vybrat pouze jeden. Ohromila mě výroba v Chile, protože udělat dobrou hruškovici je malý zázrak. Taky slivovice, oskerušovice jsou výborné destiláty. Ale našel bych jich více, které mám rád. Protože když si chci vychutnat alkohol, tak si dám čistý ovocný destilát a mám ho raději než whisky.

**Jak vnímáte dnešního spotřebitele alkoholu?**

V dnešní době vnímám výrazný posun. Vygenerovala se skupina lidí, která si chce konzumaci alkoholu vychutnat. Když to řeknu ve zkratce, není to jako dřív, kdy upřednostňovali především procenta alkoholu. Nyní hledají kvalitu, která znásobí prožitky jak v gastronomii, tak při konzumaci s přáteli.

**Jaké je vaše životní heslo?**

Profesor na škole se nám snažil vštěpovat myšlenku, už si nepamatuji, jestli to bylo staré arabské nebo čínské přísloví, ale zní takto: Máš-li dva chleby, jeden prodej a kup si růži, abys nasytil i duši. A toto aplikuji i ve svých sadech. Na jedné straně mám starý anglický park a na druhé sady s ovocem. Peníze nejsou všechno, člověk si musí potěšit i duši.

Musí to být jedna věc. Beru život jako dar. Den je krásný, ať prší, fouká nebo svítí slunce. A každý den prožívám co možná nejin-tenzivněji a nejlépe. Snažím se nezlobit nad maličkostmi, protože život je jako kniha o mnoha stránkách, ale na rozdíl od knihy se nedá vrátit zpět a zažít znovu.

**Co byste popřál našim čtenářům?**

Aby ve vašich výrobcích našli to, co očekávají a byli stále náročnější, protože to je to, co vás bude posunovat dále.

Co bych ale přál každému? Pozitivní přístup k životu, optimismus, ať kolem sebe máme a slyšíme, co chceme, protože život je krásný, stojí za to ho žít a každý den si musíme užít.

**Děkujeme za rozhovor a přeji vám hodně krásných dnů plných rozkvetlých sadů, zralého ovoce a spokojených lidí kolem sebe.**

Petra Jurečková

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