

# TRNKOVINY

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

Číslo 12, PROSINEC 2008

## Úvodní slovo generálního ředitele

**Vážení kolegové,**  
jsem velice rád, že mohu opět po roce napsat, že jsme společně pracovně prožili další výborný rok. Nejen obrazně ale i skutečně jsme sklídili plody naší práce - první švestky z nového sadu na Těchlově ve Vizovicích. Po čtyřech letech, kdy byl každoročně prováděn výchovný řez, ochrana proti živočišným škůdcům a houbovým chorobám i doplňování potřebných živin, začíná vynaložené úsilí přinášet své plody.



Zklamání z loňského roku, kdy stromky bohatě kvetly a po opylení nasadily plůdky, které však pomrzly při jarních mrazících, bylo vynahrazeno souhrnou příznivých podmínek v průběhu letošní vegetace. Zima byla opět teplá, ne však tolik jako v sezóně 2006/2007, proto i pukání pupenů a kvetení přišlo s mírným opožděním a vliv mrazíků nezpůsobil větší škody. Dostatek vláhy v jarním období podpořil růst letorostů i plodů. Vyhulo se nám také krupobití, které potrápilo některé lokality v okolí. Teplé a slunečné léto napomohlo dobrému vyvrátní a vysokému obsahu cukrů i aromatických látek v dužnině.

První úrodu nám dal nejstarší sad osázený v roce 2003 odrudami Čačanská leptotica, Stanley a Gabrovská. Zejména u prvních dvou jmenovaných mohl každý návštěvník pozorovat mladé stromky nádherně obsypané velkými a šťavnatými plody. Sklizeň proběhla skutečně tradičním způsobem, setřásáním na plachtu a poctivým ručním výběrem plodů. Do kvasů

Především jsme ale všichni tvrdě pracovali, celý rok jsme vyráběli a prodávali naše výrobky a služby, takže již dnes můžeme říci, že se jednalo o neúspěšnější rok v historii společnosti! Nejen z pohledu očekávaných celkových ročních tržeb a zisku společnosti, ale také díky spoustě důležitých drobných změn tvořící mozaiku každodenního života naší firmy a nebyvalému doplnění našich řad o mladé kolegy.

Díky výborným hospodářským výsledkům a provedeným investicím posledních let, letošního prodeji bývalého areálu pálenice a domu v Praze, a především kolektivní spolupracovníků věřím, že jsme dobře připraveni nejen na rok příští, ale i roky následující.

Na všechny kolegy a čtenáře těchto Trnkovin mám závěrem jednu prosbu: i v dnešní rychlé a náročné době nezapomínejme na úsměv! Protože úsměv je taky úspěch! Nebo úspěch je úsměv?! Věřím, že odpověď uvidím na Vašich tvářích.

Chtěl bych poděkovat Vám všem svým kolegům za vysoké pracovní tempo a práci pro společnost v roce 2008, dále obchodním partnerům, všem zákazníkům a veřejnosti za podporu firmy. Přeji Vám pohodové a krásné Vánoce strávené se svými blízkými, veselého Silvestra a zdraví do nového roku 2009.

Pavel Dvořáček

## První sklizeň z vlastních sadů

V letošním roce jsme se dočkali první významné sklizně „vizovických trnek“ z vlastních sadů na Těchlově ve Vizovicích. Po čtyřech letech, kdy byl každoročně prováděn výchovný řez, ochrana proti živočišným škůdcům a houbovým chorobám i doplňování potřebných živin, začíná vynaložené úsilí přinášet své plody.

Zklamání z loňského roku, kdy stromky bohatě kvetly a po opylení nasadily plůdky, které však pomrzly při jarních mrazících, bylo vynahrazeno souhrnou příznivých podmínek v průběhu letošní vegetace. Zima byla opět teplá, ne však tolik jako v sezóně 2006/2007, proto i pukání pupenů a kvetení přišlo s mírným opožděním a vliv mrazíků nezpůsobil větší škody. Dostatek vláhy v jarním období podpořil růst letorostů i plodů. Vyhulo se nám také krupobití, které potrápilo některé lokality v okolí. Teplé a slunečné léto napomohlo dobrému vyvrátní a vysokému obsahu cukrů i aromatických látek v dužnině.



První úrodu nám dal nejstarší sad osázený v roce 2003 odrudami Čačanská leptotica, Stanley a Gabrovská. Zejména u prvních dvou jmenovaných mohl každý návštěvník pozorovat mladé stromky nádherně obsypané velkými a šťavnatými plody. Sklizeň proběhla skutečně tradičním způsobem, setřásáním na plachtu a poctivým ručním výběrem plodů. Do kvasů

se tedy nedostaly žádné nečistoty, listy ani plody napadené moličivou hnilobou. Celkem bylo sklizeno více než 25 tun mimořádně kvalitního ovoce, které bylo ponecháno na stromech co nejdéle pro maximální dozrání. Jednotlivé odrůdy byly samostatně zpracovány a zakvašeny, abychom mohli posléze u vyrobených destilátů porovnat senzorické vlastnosti a jejich přednosti. S ohledem na časovou i personální náročnost sklizně se do dalších let jeví jako nezbytné významnějšího využití mechanizace a zefektivnění celého procesu. Již pro příští rok plánujeme zakoupení setřasačů peckového ovoce se sklízecím ramenem, navinovací plachtou, ventilátorem na odfuk listů a dopravníkem pro plnění bedýnek. Uvažuje se také o zakoupení platonového vozíku, s jehož pomocí bychom mohli využít i firemní velkoobchodní bedny, tzv. box-palety, pro plnění, transport i nenáročnou vysypávání do příjmových van. Se zvyšujícím se rozsahem sklizně nás budou také čekat vyšší nároky na doplňování odvedených živin, jejichž množství je u peckovin významnější než u jaderovin. Také pečlivý monitoring a boj s chorobami a škůdci si vyžádá zvýšenou pozornost především se zaměřením na biologické metody, které upřednostňujeme s ohledem na zdravotní hledisko kvality našeho ovoce i harmonický vztah k životnímu prostředí.

První úrodu nám dal nejstarší sad osázený v roce 2003 odrudami Čačanská leptotica, Stanley a Gabrovská. Zejména u prvních dvou jmenovaných mohl každý návštěvník pozorovat mladé stromky nádherně obsypané velkými a šťavnatými plody. Sklizeň proběhla skutečně tradičním způsobem, setřásáním na plachtu a poctivým ručním výběrem plodů. Do kvasů



Pevně věříme, že zodpovědným a odborným přístupem, poctivou prací i přízní přírodních vlivů se nám podaří udržet vysokou plodnost našich sadů a za pár let budeme ve vel-

kém zpracovávati všech devět našich odrůd a produkovat kvalitní slivovici z ovoce vypěstovaného přímo ve Vizovicích.

Pavel Hurta

## BUNĚ – rekonstrukce v plném proudu

1. září 2008 byly dle plánu zahájeny stavební práce v Lesním penzionu Buně. Nejprve se vybudovaly nové srubové chaty a na nádvoří vrostl bar s terasou. Pracovní tempo bylo opravdu závratné, jelikož termín tradičního výstupu na Brdo byl na spadnutí.

28. října při zmiňovaném výstupu na Brdo přijalo mnoho turistů pozvá-

ní rozloučit se se „starým“ Bunčem. Loučení bylo skutečně slavnostní. Hosté byli obsluženi již z nově postaveného kamenného objektu s dřevěným barem a terasou a naposledy v tomto roce také v restauraci. Ochutnávaly se speciality kuchyně, Balkánský kotlík, destiláty z naší likérky RUDOLF JELÍNEK. Návštěvníci mohli též nahlédnout do zrekonstruovaných

chat, které jsou jim od listopadu i s kompletním sociálním zařízením celoročně plně k dispozici.

Od 1. listopadu se rekonstrukce přehoupala do své druhé etapy, která je zaměřena především na hlavní budovu penzionu. Nutno podotknout, že komplexní rekonstrukce Bunče respektuje stávající, historicky známý vzhled budovy.

V současné době probíhají intenzivní práce na vybudování restaurace s otevřeným krbem, barem a dětským koutkem, ale i na venkovním dětském hřišti s lanovkou, skluzavkou a sítěmi. Návštěvníci budou mít k dispozici prostorný sál s hernou, který bude možno dle potřeby rozdělit na samostatné salůnky. Jedno, dvou a čtyřlůžkové pokoje budou mít vlastní sociální zařízení, budou vybaveny přípojkou na internet a televizi. Tři dvoulůžkové apartmány budou vybaveny nadstandardně a vyhoví náročným požadavkům na zařazení do 4\* kategorie. Každý z pokojů bude mít navíc nádech jedinečnosti. Prvním z nich je kamenná věž, která v sobě skrývá apartmán s proskleným horním patrem a stropem.

Pokračování na str. 2



## Tříletý budík



Konec roku 2008 přináší další výraznou změnu v nabídce pravých destilátů v láhvi budík. Chceme našim zákazníkům nabízet výrobky nejvyšší kvality, a proto jsme se rozhodli, že v láhvi „budík“ budeme nově nabízet tříletý destilát slivovice bílé i slivovice zlaté o objemu 0,7 l i 0,5 l. Během zrání destilátu dochází k dotváření charakteru destilátu a „zakulacení“ jeho ovocné chuti i vůně. Tento proces je nejvýraznější právě v prvních třech letech zrání destilátu, přičemž zrání v sudech nebo v tancích je výraznější než zrání v láhvi.

Markéta Matějčková



## Rekreační areál KAMÍNKA

### KALENDÁŘ AKCÍ 2009

**2.-5. 4. ZÁVODY V DOGTREKKINGU** (seriál MČR) (Čt-Ne). Extrémní kynologický vytrvalostní sport. Start i cíl na Kamínce, <http://dogtrekking.info/>

**18.4. DEMA CHRIBSKÁ 50 MTB** (So) Cyklistický maraton. Start i cíl na Kamínce, [www.cyklosportchropyne.cz](http://www.cyklosportchropyne.cz)

**8.5. POHÁDKOVÁ KAMÍNKA** (Pá) Pro rodiče s dětmi procházka lesem plným pohádek. Diskoteka, kouzelník, Michal Nesvadba se svým pořadem pro děti.

**9.5. NOHEJBALOVÝ TURNAJ** (So) XI. ročník pro 12 družstev

**16.5. HECTURNAJ V MINIKOPANĚ.** (So) XXI. půlročník pro 8 družstev

**22.-23.5. HUDEBNÍ KAMÍNKA** (Pá-So) LÉTO S KOZLEM, [www.kaminka.cz](http://www.kaminka.cz)

**30.-31.5. ZÁVODY ORIENTAČNÍHO BĚHU**

**13.-14.6. VOLEJBALOVÝ TURNAJ** (So-Ne) XXIII. půlročník pro 21 družstev

**30.6.-10.7. I. TURNUS – letní dětský tábor** (Út-Pá) Pořádá Nadace První lidský klub a Týdeník Kroměřížska

**12.-21.7. II. TURNUS – letní dětský tábor** (Ne-Út) Pořádá Dům dětí a mládeže Slavkov u Brna

**26.7.-2.8. III. TURNUS – tábor aerobiku** (Ne-Ne) Pořádá SVČ Šípka Kroměříž

**7.-9.8. SLAVNOSTI PIVA – XIV. ročník** (Pá - Ne) [www.kaminka.cz](http://www.kaminka.cz)

**5.9. VOLEJBALOVÝ TURNAJ** (So) XXIV. půlročník pro 16 družstev

**18.-20.9. ŽHAVENÍ KAMÍNEK** (Pá-Ne) Třetí ročník sportovní – recesního třídního víceboje smíšených družstev

**24.10. TROUBENÍ S R. JELÍNKEM – XII. ročník** (So) Košt vína, ochutnávka destilátů vizovické líkerky RUDOLF JELÍNEK, zvěřinové speciality, tombola. K poslechu i tanci hraje cimbálová muzika.

**13.-15.11. KOŠT SVATOMARTINSKÉHO VÍNA** (Pá - Ne) Ochutnávka prvního letošního vína, speciality kuchyně.

**27.-29.11. VEPRVÉ HODY NA KAMÍNCE** (Pá - Ne) Pravá domácí zabíjačka.

**29.11. ADVENT NA KAMÍNCE** (Ne) Tvořivá dílna pro děti, prodejní výstava vánočních dekorací.

**30. 12. PŘEDSILVESTROVSKÝ VÝSLAP NA BRDO** (St) Restaurace otevřena od 8.30 h!

**31. 12. SILVESTR** (Čt) Rozloučení se starým rokem a přivítání roku nového. Hudba, zpěv, tanec, tombola, ohňostroj.

[www.kaminka.cz](http://www.kaminka.cz)

# Zhodnocení kulturních akcí letošního roku

Nezadržitelně se blíží konec roku a před námi je čas bilancování. Naše společnost se stejně jako v předchozích letech prezentovala na předních hudebních festivalech v ČR. Festivalovou sezónu jsme zahájili na Nocí plné hvězd v Třinci, kde pořadatelé vsadili na legendární skotskou kapelu NAZARETH doplněnou o českou hudební špičku v čele s Divokým Billem a skupinou WOHNOU. Naši druhou štací byl folkový festival Zahrada, který se koná v Náměšti na Hané. Zde se sjela celá řada folkových kapel, které vytvořily báječnou a velmi pohodovou atmosféru. Největším tahákem letošní Zahrady byl v mých očích Vlasta Redl, se kterým hostovali Jiří Zonyga a Radim Zenkl. A jak už to bývá, po pohodě na zahradě v trávě přišel jeden z největších evropských festivalů a největší festival v ČR Masters of Rock ve Vizovicích. Letošní rok byl produkčně zvládnut ještě lépe než v letech minulých, což je pro organizátory tohoto festivalu typickým jevem. V zebříčku očekávání byla na prvním místě legendární britská kapela DEF LEPARD, ale po vystoupení AVANTASIE bylo všechno jinak. Musím přiznat, že něco tak působivého jsem snad opravdu nezažil. Následný program byl přehlídkou rockových a metalových velikánů. Na podiu se střídaly kapely jako Apocalyptica, Amon Amarth, Sonata Arctica, Ministry, Gothard a řada dalších. Z českých kapel bylo možno vidět unikátní spojení Arakainu s Plzeňskou fil-

harmonii, Salamandru a také DOGU. V měsíci srpnu nás čekaly festivaly dva a to XIII. ročník Slavnosti piva a 41. ročník Trnkobraní. Jsem si jist, že XIII. Slavnosti piva na Kamínce byly svým programem jedinečné. Páteční program byl přehlídkou přední rockové scény, kterou zastupovaly kapely ARAKAIN, ŠKWOR, WALDA GANG a Legendy se vrací. Sobotní program byl spojen s pivními soutěžemi a čekáním na hlavní hvězdy Slavnosti - NO NAME a DIVOKÝHO BILLA. Letošní festivalovou šňůru zakončilo jako každoročně vizovické TRNKOBRAŇÍ. Hlavní hvězdou Trnkobraní byla určitě Lucie Bílá, která měla vystoupit spolu s CIGÁNSKIMI DIABLI a Filharmonii Bohuslava Martinů, ale kvůli nepříznivému počasí museli pořadatelé vystoupení zrušit. Vzhledem k této skutečnosti pořadatelé doufali, že další hvězda festivalu David Koller předvede nezapomenutelnou show. A povedlo se!!! I přes nepřízeň počasí David dokázal rozezpívat celé publikum a vytvořit atmosféru, která do Vizovic patří. Při posledním pojíždění knedlíků byl vytvořen nový rekord a to americkým jedlíkem Patterm Bertollettim, který dokázal za 60 minut spořádat neuvěřitelných 233 švestkových knedlíků. Tímto bych chtěl poděkovat všem pořadatelům za spolupráci v roce 2008 a také svým kolegům, kteří se aktivně podíleli na organizaci letošních akcí.

Petr Marek



Skupina Gothard.

## BUNČ – rekonstrukce v plném proudu

*Pokračování ze str. 1*

Klienti tak budou moci sledovat noční oblohu přímo z pohodlného křesla. Dominantou druhého „Jelínkova apartmánu“ bude opravdová kachlová pec k přespaní, doplněná replikou destilačního přístroje. Třetí apartmán s krbem bude vyzdoben cennými mysliveckými trofejemi. V suterénu objektu vznikne nově vinotéka a relaxační místnost s parní saunou a whirlpoolem.

Na jižní straně nádvoří vyrostě tzv. sluneční terasa a na severní straně nádvoří budou mít návštěvníci přístup do kryté kamenné terasy s krbem a barem, která bude umístěna nad hlavní restaurací.

Otevření zrekonstruovaného objek-



tu plánujeme na 1. května 2009. Věříme, že bude opravdu slavnostní a potěší všechny turisty, jelikož právě oni v roce 2009 oslaví 100. výročí založení svého Klubu českých turistů. Navíc v příštím roce uplyne i 85 let od založení Bunče. Již v roce 1924 totiž vznikla na Bunči tzv. Turistická útulna hostinská. Věříme, že zrekonstruovaný Bunč společně s Kamínkou budou v Chřibech nabízet návštěvníkům kvalitní služby a ideální prostředí k aktivnímu odpočinku. Poděkování patří celému projektovému týmu, ale především všem zaměstnancům Bunče i Kamínky, kteří během celého roku dokázali plnit přání hostů, kteří obě střediska hojně navštěvovali.

Rostislav Dozababa

## Hospodaření společnosti v roce 2008

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. dosáhla za prvních deset měsíců letošního roku celkových výnosů ve výši 341 mil. Kč, což je ve srovnání se stejným obdobím loňského roku nárůst 11,5 %. Na celkových výnosech se nejvíce podílí tržby za vlastní výrobky a zboží, které činí 280 mil. Kč (nárůst o 11,5 %). Podíl exportu na celkových tržbách za vlastní výrobky činí cca 27 %. Při tržbách včetně spotřební daně již dnes přesáhla naše společnost obrát více jak půl miliardy korun.

Významná skutečnost, která ovlivnila výši výnosů a výši dosaženého zisku za období 1-10/2008, je realizovaný prodej hmotného majetku společnosti, konkrétně nemovitosti v Praze v Husitské ulici a již nevyužívaného objektu „staré“ palánice ve Vizovicích.

I letošní rok je rokem investic. Na počátku roku bylo zrealizováno založení dceřinné společnosti v Chile, po dobu prvního pololetí probíhalo dokončení a uvedení do provozu další technologie v nové palánici (systém měření a regulace a systém chlazení), na podzim byla započata rekonstrukce a přestavba logistického centra a rekreačního areálu Bunč.

Poslední dva měsíce kalendářního roku bývají vždy ve znamení zvýšených tržeb z prodeje vlastních výrobků. Vývoj v měsíci listopadu již naznačuje, že tomu nebude v letošním roce jinak, a proto všichni věříme, že plánovaný zisk ve výši 35.300 tisíc Kč bude výrazně překročen.

Dagmar Dévová

## Jožina se vynořil z bažin na Razově

Při své procházce po místní části Razov mohou návštěvníci Vizovic potkat známou legendu - Jožina z bažin. Nádherou sochu z lipového dřeva, jejímž autorem je slovenský řezbář Cyril Kocírek, najdete před podnikovou prodejnou společnosti RUDOLF JELÍNEK, nedaleko břehu říčky Lutoninky. Sochu Jožina odhalil Ivan Mládek v rámci 41. VI-ZOVICKÉHO TRNKOBRAŇÍ.





## Představení logistického a ekonomického útvaru

V desátém čísle Trnkovin jsme sblížili, že toto místo bude věnováno představení jednotlivých útvarů naší společnosti. Po seznámení se s výrobně-technickým zázemím pokračuje exkurze směrem k útvaru logistiky a informační technologie (IT) a ekonomickému útvaru.

### LOGISTIKA A IT

Útvar Logistiky a IT se skládá ze čtyř oddělení – odbytu, expedice, dopravy a IT. Odbyt primárně zajišťuje veškeré administrativní činnosti spojené s přípravou výrobků a zboží k expedici včetně zajišťování dopravy a distribuce k zákazníkům. Dále sem patří zpracování objednávek a jejich fakturace, příprava a vyřizování dokladů pro tuzemské, unijní a exportní obchodní případy, výrobků reklamaci, účetní převody výrobků mezi závody, zavádění ceníků a sortimentů do systému atd.

Expedice je svým charakterem sekundárních činností zaměřena na fyzické vychystávání výrobků dle požadavků zákazníků a tyto činnosti probíhají i na několika našich skladovacích místech (např. Slušovice). Expedice rovněž zodpovídá za převoz výrobků z výroby do odbytového skladu.

Doprava je realizována vlastními vozidly zn. IVECO a jako taková zajišťuje závozní možnosti a distribuci výrobků k zákazníkům. Její důležitost spočívá i ve vykrývání potřeb ostatních útvarů.

Oddělení IT zabezpečuje činnosti, bez nichž se neobejde fungování celé řady podnikových procesů. Předně chce zdůraznit informační podporu

pro všechny uživatele IS VENTUS, dalších modulů a podnikové sítě v podobě konzultací a zásahů do informačních systémů dle definovaných požadavků. Taktéž údržba hardwarového a softwarového vybavení naší společnosti má nezastupitelné místo v náplni práce včetně nikdy nekončícího procesu jeho postupné modernizace a návodu na efektivnější využívání. V současné době oddělení IT intenzivně pracuje na procesním scénáři informačního systému, který by měl být aplikován do nového odbytového skladu.

V čele útvaru stojí ředitel logistiky a IT – RNDr. František Vlček. Informační technologie a vše s tím související zajišťuje manažer IT. Odbytové, expediční a ostatní činnosti zabezpečuje celkem 10 pracovníků včetně vedoucího odbytu. Doprava výrobků ve vlastní režii je realizována v počtu 3 pracovníků.

I když se pomalu blíží konec roku a bilančování je teprve před námi, lze letošní rok na útvaru Logistiky a IT charakterizovat jako rokem personálních změn, stěhování a zejména zahájení již zmiňovaného projektu výstavby odbytového skladu. Všechny tyto změny nepochybně kladou velké pracovní a organizační nároky pro všechny zúčastněné a pevně věřím, že pracovníci útvaru Logistiky a IT v hektickém závěru roku potvrdí svoji kvalitu a připravenost plnit pracovní úkoly, byť v provizorních podmínkách.

### EKONOMICKÝ ÚTVAR

Ekonomiku společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. obhospodařuje celkem



Nová hala odbytu těsně před dokončením.

6 zaměstnanků pod vedením Dagmar Dévové. Ekonomický útvar je rozdělen na 3 sekce – účetní sekci mateřské společnosti, mzdovou a personální agendu a účetní sekci pro společnost RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s.r.o.

Hlavní účetní „vizovické“ společnosti Hana Šišková zodpovídá za kompletní účetní evidenci společnosti včetně veškeré evidence majetku, kontrolu zaúčtování apod. V její práci ji výrazně napomáhají svým pečlivým přístupem Ingrid Doňmanová a Yvetta Chmelíková. Mezi tyto dvě zaměstnankyně je rozdělena veškerá evidence přijatých faktur, paní Doňmanová dále obhospodařuje peněžní hotovost ve Vizovicích a zpracovává účetnictví Spolku přátel Jelínkovy slivovice. Paní Chmelíková dále zpracovává bankovní výpisy a realizuje zápočty pohledávek

a závazků. Nedílnou součástí českého ekonomického oddělení je Hana Držalková, která zabezpečuje účetnictví v rekreačních střediscích Bunč a Kamínka.

Kompletní mzdovou a personální agendu v naší společnosti zabezpečuje paní Marie Kolaříková. Má na starosti výpočty a výplaty mezd všech pracovníků a dále personální agendu spojenou s výběrem nových zaměstnanců a školicími plány pracovníků RJ.

Poslední a od letošního roku úplně novou sekcí je sekce pro zpracování účetnictví dceřině společnosti RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s.r.o. Paní Alexandra Mazalová zodpovídá za kompletní účetní agendu slovenské společnosti včetně přípravy celních dokumentů.

Oldřich Loucký, Dagmar Dévová

## Novinky z naší nabídky

Při výběru produktů značky R. JELÍNEK můžete být překvapeni množstvím změn, které proběhly v portfoliu našich výrobků. Během roku 2008 dostala moderní „kabát“ láhev na destiláty o objemu 0,5 l, nastala změna u mnoha etiket a také u hruškovice v budou 0,7 l jsme se rozhodli garantovat zákazníkům kvalitu hruškového destilátu. Díky naší letošní chilské investici již můžeme, na rozdíl od naší konkurence, přiznáním hruškového destilátu zaručit, že v této láhvi najdou, přesně jak etiketa napovídá, jednodruhový destilát z hrušek odrůdy Williams, které se vyznačují výraznou hruškovou vůní i chutí. Příznivci

hruškovice Williams ale samozřejmě nezůstanou ochuzeni ani o variantu Williams kosher, která je velmi oblíbená a získala si již velký okruh „fanoušků“. Nadále pro ni bude vybírán kosher destilát williams nejvyšší kvality.

Současně se změnou obsahu se destiláty v láhvi budík dočkají i změny designu. Stěžejní produkty společnosti RUDOLF JELÍNEK - slivovice bílá i zlatá v 0,5 l i 0,7 l balení a hruškovice 0,7 l mají zpět svou dárkovou krabičku.



Design obalu, který se odvážně opřel od původního vzhledu, překvapí svou originalitou a zaujme na první pohled.

Další zásadní posun nás čeká u netradičních destilátů. Již dříve jsme Vás informovali, že řadu budíkových lahví jsme rozšířili o „budíček“ o objemu 0,2 l. V průběhu prvního čtvrtletí roku 2009 začneme v této láhvi vyrábět řadu netradičních destilátů, se kterými se dnes

můžete setkat v balení 0,35 l. Jahodovice, malinovice, pивní pálenka a dalších destilátů v typickém „jelínkovském“ balení přímo vybízejí ke koupi a beze sporu jsou ideálním dárkem pro mnoho příležitostí.

Nakonec bych Vás ještě ráda upozornila, že se na trhu opět můžete setkat s naším tradičním výrobkem Marty Original Royal Brandy. Jedná se o dvacetiletý vinný destilát vyrobený z nejkvalitnějších kyperských odrůd a je charakteristický temně jantarovou barvou, lahodnou chutí a příjemnou vůní uleželého destilátu, který zraje v dubových kádích.

Markéta Matějčíná

### Ochranná známka SISPO



V letošním roce se naší společností poprvé podařilo získat prestižní ochrannou známku Svazu pro integrované systémy pěstování ovoce - SISPO. Tato „značka kvality“ je vydávána zemědělským podnikům pěstující vlastní ovoce při dodržení přísných podmínek vedoucích k jeho zvýšené jakosti a bezpečnosti. Ovoce je vyprodukováno s minimálními vstupy agrochemikálií. Živiny jsou dodávány na základě podrobné analýzy vzorků půdy a listů. Ochrana proti živočišným škůdcům a chorobám je aplikována po provedení monitoringu a to pouze na místech aktuální potřeby. V maximální míře jsou využívány biologické metody. Náročná jsou kritéria pro výběr pozemků a výsadbového materiálu. U půd i ovoce jsou důsledně sledovány obsahy těžkých kovů i reziduí pesticidů, jejichž ochranné lhůty jsou také podstatně přísnější než u konvenčního zemědělství. Ochranná známka je udělována po třiletém přechodném období na dobu 1 roku a jen pro konkrétní uvedené druhy. Je možné se s ní prokázat při prodeji čerstvého ovoce (u některých řetězců je již vyžadována) i při zpracování na další produkty. Soulad hospodaření našeho podniku se směrnicí SISPO a tedy i nárok na ochrannou známku prokázala kontrola sadů i veškeré vedené evidence uskutečněné v letošním roce.

Pavel Hurta

### RJ ÚSPĚCHY

I v letošním roce byla naše společnost RUDOLF JELÍNEK a. s. úspěšná v soutěži „Českých 100 nejlepších“, jejíž cílem je ocenit české firmy dosahující vynikajících, mimořádných anebo pozitivně pozoruhodných výsledků. V porovnání s minulým rokem jsme si o příchku polepsili a umístili se tak 89. místě.

Dalším úspěchem byla 26. pozice v žebříčku 100 nejlepších výročních zpráv za rok 2007, který každoročně sestavuje sdružení CZECH TOP 100.

Hana Holubová

## RUDOLF JELÍNEK CUP 2008

V tomto roku sa po ôsmý krát konala v dňoch 12. až 14. septembra 2008 profesionálna barmanská súťaž RUDOLF JELÍNEK CUP. Súťaž, ktorú spoločne organizovali spoločnosť RUDOLF JELÍNEK a.s. ČR, VIN-PROM Troyan Bulgaria a Slovenská barmanská asociácia – IBA member, sa prvýkrát uskutočnila v Bulharskej republike, v meste Troyan. Ďalší sponzori súťaže boli spoločnosť MONIN z Francúzska, hotel Chateau Montagne – Troyan a spoločnosť Novatrade Bulgaria – výrobca džusov Derby a energetického nápoja Pit Bull.

Súťaž bola organizovaná pre 16 barmanov, vždy po štyroch zástupcoch vyslali národné barmanské asociácie z Poľska, Bulharska, Slovenska a Českej republiky. Súťaž prebiehala v dvoch kategóriách. Prvou kategóriou bola kategória Klasik, kde barmani museli povinne pripraviť dva súťažné nápoje.



RJ CUP víťaz kategórie free style Tihomir Mihaylov Bulharsko.

V prvom nápoji museli použiť tradičný bulharský produkt Slivova rakija (tedy zlatá slivovica) od spoločnosti VIN-PROM Troyan a jeden ďalší produkt od sponzorských firiem. Druhý nápoj musel obsahovať jeden z vybraných produktov od spoločnosti RUDOLF JELÍNEK, a to buď Plum vodka, Plum likér alebo Griotte a jeden ďalší produkt od sponzorských firiem.

Druhou kategóriou bola kategória Free style, kde barmani museli namiešať pracovným štýlom free style tradičný miešaný nápoj od spoločnosti RUDOLF JELÍNEK - „PLUMENÁK“. Potom všetci 8 barmani predviedli svoju exhibition free style show, kde tiež pripravovali miešaný nápoj z produktov RUDOLF JELÍNEK a francúzskej sirupovej firmy MONIN. Tu barmani ukázali ich zručnosť a šikovnosť v práci, ktorú je za barovým pultom vidieť, v tej voľnej

forme ako je rôzne hádzanie a žongľovanie s fľaškami ale i ostatnými pomôckami.

Nad celou súťažou dohliadala odborná komisia, ktorá bola zložená z prezidentov národných barmanských asociácií. Tu doplnili zástupcovia sponzorských firiem Eric Bouton, regionálny riaditeľ pre strednú Európu spoločnosti MONIN a Markéta Matějčíná zo spoločnosti RUDOLF JELÍNEK.

Slávnostné vyhlásenie výsledkov 8. ročníka RUDOLF JELÍNEK CUP 2008 prebiehalo počas Gala večera v reštaurácii hotela Chateau Montagne. Z rúk pána Lubomíra Čula obchodného riaditeľa firmy RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s.r.o. a hlavného organizátora celého podujatia a Ing. Jozefa Rotha prezidenta Slovenskej barmanskej asociácie si prevzali ceny títo súťažiaci:



RJ CUP víťaz kategórie klasik Rastislav Kubáň Slovensko.

**Kategória Klasik:** 1. Rastislav Kubáň – SR, 2. Petr Bartoníček – ČR, 3. Šárka Jánová – ČR

**Kategória Free style:** 1. Tihomir Mihaylov – BG, 2. Ondřej Slapnička – ČR, 3. Mariusz Greszik – POL

Špeciálnu cenu za najlepšie zábavné vystúpenie kategórie Free style prevzal Ján Majoroš zo Slovenskej republiky.  
Lubomír Čul, Jozef Roth





## 6. Jelínkův vizovický košť

Je již tradicí, že součástí hudebního festivalu Trnkobraní je i Jelínkův vizovický košť, který se každoročně koná v prostorech líkárky RUDOLF JELÍNEK. Letošní již 6. ročník se konal 15. srpna a byl ve znamení nejruznějších zajímavostí. Jednou z největších zajímavostí bylo to, že jsme se rozhodli tradiční košť uspořádat v netradičních prostorech starých obytných skladů, které byly určeny k rekonstrukci. Přípravy nebyly snadné, přeci jen se jednalo o skladovací prostory, tudíž bylo zapotřebí hodně inspirace, nápadů a také pracovního nasazení, ale konečný dojem byl nezapomenutelný. Použitím starých sudů, etiket a nádob z muzea či pudy se nám podařilo prostory vydekorovat tak, že loučení se starými sklady vyvolalo ve spoustě z nás nostalgické vzpomínky. Další dobrou zprávou pro účastníky košťu bylo to, že se nám podařilo dostát nastaveného trendu

z let minulých ve zvyšování počtu přihlášených vzorků. Letos bylo degustačním komisím představeno celkem 821 vzorků destilátů, přičemž vzorky slivovice tvořily nadpoloviční většinu.

Slavnostní zahájení košťu provázely až extrémně vysoké teploty. To nás dovedlo k tomu, že jsme byli nuceni vybit ve skladech všechna okna, aby se alespoň trochu vzduch provětral. Dále pak košť probíhal dle předepsaných regulí a pravidel. V podvečerních hodinách se spustil deštěk, který byl nejprve vnímán jako velmi příjemný, avšak brzy se příjemný deštěk změnil v pořádnou dešťovou přeháňku. Ta zapříčinila, že se organizátoři Trnkobraní rozhodli zrušit páteční program. Účastníci košťu byli ale pod střechem skladů a teprve tehdy se ukázalo, jak skvělá to byla myšlenka. Organizátoři košťu se v klidu pusili do vyhodnocování výsledků, aby

mohli co možná nejdříve sdělit účastníkům, který vzorek vyhrál 6. ročník Jelínkova vizovického košťu. Něco po 20 h byly výsledky známy a všichni již věděli, že absolutním vítězem se stala třešňovice z Vřesovic, ročník 1988, kterou do košťu přihlásil nadšený pěstitel pan Miroslav Vaculík. Nejúspěšnější obcí byl Hodonín a nejlepším vzorkem z pěstitelské pálenice Arnold Holstern společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. se stala meruňkovic pane Bednařika ze Želechovic.

Tímto mi dovoluji poděkovat Vám všem, kteří jste se 6. ročníku Jelínkova vizovického košťu aktivně účastnili jako soutěžící, degustační nebo organizátoři. Do nového roku Vám přeji hodně zdraví, úspěchů, ale především hodně kvalitních surovin pro výrobu destilátů, které pak budete moci přiblížit do 7. ročníku Jelínkova vizovického košťu.

Petr Marek

## Vítězná třešňovice byla z Vřesovic

Vítězem 6. ročníku Jelínkova Vizovického košťu se stal pan Miroslav Vaculík, pěstitel, který na rozdíl od sousedů, vsadil ve své zahradě na ovocné stromy. Doma ve Vřesovicích nás přivítal s otevřenou náručí, provedl nás svými sady a odpovídal na naše zvědavé otázky.

**Jak dlouho se věnujete pěstitelskému pálení a kdo Vás k němu přivedl?**

Pěstitelskému pálení se věnuji prakticky od 18 let. Přivedl mě k němu můj otec, následně pak můj tchán. Z počátku jsme pálili dohromady a když jsme si postavili baráček, tak jsem si vysadil do zahrady ovocné stromy a začal pálit sám. Nyní mám celkem 450 ovocných stromů, mezi nimiž suverénně dominují meruňky, kterých je 150.

**Pamatujete si na svůj první kalíšek slivovice?**

Na první kalíšek slivovice si pamatuji velice dobře. Bylo to ve 14 letech, možná dřív, a bylo to na šlaháčku, na velikonoce. To jsme chodili po děvčatech a někde jsme dostali slivovičku nebo vínečko a přesto, že jsme byli malí, jsme to ochutnali. Byla to taková novinka, moc jsem tomu nerozuměl. Později jsem pak okusil s rodiči na zabijačkách, v 15, 16 letech, ale to tak jednu na zahřátí.

**Jaký je Váš oblíbený destilát?**

Na prvním místě je dobrá slivovička, pak následuje meruňka. Velice dobrá kořalka, kterou jsem pil na koštěch v okolí, je z oskeruší, je to trochu jiný charakter ovoce.

**Máte nějaký tajný recept nebo radu na dobrou pálenku?**

V první řadě musí být velmi kvalitní ovoce, tzn. zralé až přežralé. Já ovoce sbírám, nikdy netrhám, aby švestky byly sladké jako med. Švestky neodpeckovávám, ale když na nich zůstane stopka, odlomím ji. Používám plastové bečky, které plním naráz. Čím větší, tím lepší, alespoň 200 kg. Poté ovoce nechám kvasit v chládku. Nebo například třešně musí být také bez stopky, pěkně černé a kvas se musí vypálit do měsíce a půl, aby nezocotavěl. Zatímco trnky se mohou pálit i později. Všechny destiláty pálim na 50 % objemu alkoholu. Kdybych to měl shrnout, s kvasem se musí hrát jako se ženou.

**Jaké místo ve Vašem životě zaujímá ovoce a ovocné destiláty? Máte čas i na něco jiného?**

Ovoce je můj koníček a od roku 1990 zároveň i moje práce. Na celý sad jsem prakticky sám, ale občas mi vypomůže i rodina. Sad opíjím své vlastní včely. Mám celkem 35 včelstev a to je základ pro dobrý výsledek. Vypěstované ovoce prodávám především klientům ze severní Moravy a část úrody pálim v palírně v Osvětimanech.

Vedle sadu je od mládí mým koníčkem turistika. Vyrostl jsem v chrbských lesích a velice rád chodím na různé turistické akce po celé Moravě. Dokonce mě oslovila jihomoravská oblast Klubu českých turistů, jestli bych tu nezaložil odbor pro místní turisty. Tak jsem se tohoto úkolu zhostil a v současné době je v naší vesnici více než 50 členů. Dále můj čas naplňují aktivity pro občanské sdružení „Kjovské Slovácko v pohybu“, jehož hlavní myšlenkou je všestranný rozvoj regionu.

**Účastníte se košťu pravidelně? Kolikrát jste se účastnil vizovického košťu?**

Ano, košťu se účastním pravidelně. Dokonce jsem takový výběr



pro občany Vřesovic, jejichž vzorky vozím do soutěží. Sám mám velkou sbírku zlatých medailí a diplomů, ale nejvíce si cením té letošní ceny od vás z Vizovic, kde jsem se zúčastnil košťu poprvé. To byl asi vrchol, jelikož jsem si vždy říkal, že kdo vyhraje košť ve Vizovicích, je téměř mistrem republiky. Ceny, které jsem dostal z vašeho krásného košťu, jsem měl doma vystavené 14 dní. Jsem na to opravdu hrdý.

**Vítězem letošního košťu byla Vše třešňovice. Je ve Vaší sbírce více takových skvostů, jakým bezsporně třešňovice z roku 1988 je?**

Určitě by se takových pokladů našlo více! Ve své sbírce mám archívni kořalky od slivovice, přes čisté durance, meruňky, třešňovice, ale také mirabelku a hruškovici.

**Další ročník vizovického košťu brzy zaklepe na dveře. Už jste přemýšlel, s jakým triumfem překvapíte příští rok?**

Jistě je, že určitě budu vystavovat. Od každého ovoce dám něco, takových pět nebo šest vzorků. Ještě přesně nevím, který ročník dám. Nechte se překvapit!  
Hana Holubová

Kde najdete R. JELÍNEK?

R. JELÍNEK

V minulých číslech jsme Vám na tomto místě prezentovali zajímavá místa, kde v nabídce vždy najdete produkty R. JELÍNEK a něco netradičního navíc. Nejinak tomu je i v tomto vydání, ve kterém bychom Vás chtěli pozvat do dvou gaster. Prvním z nich je Pivovarská restaurace Skála u Mnichova Hradiště a druhá je restaurace Na Spilce v Plzni.

### PIVOVARSKÁ RESTAURACE ŠKÁLA - MNICHOVO HRADIŠTĚ



Restaurace Skála, kterou najdete nedaleko Mnichova Hradiště, nabízí zcela netradiční prostory pro pořádání nejrůznějších akcí. Tyto prostory byly vytesány do skály již ve 12. století mnichy, kteří zde stavěli monstrózní klášter. K nesporným přednostem restaurace patří zejména to, že je schopna zajistit služby pro velkou skupinu osob. Nejsou výjimkou akce se 150 až 200 návštěvníky. Dalším lákadlem je možnost spojit návštěvu s prohlídkou pivovaru. Svou neotřelostí a osobitou atmosférou se restaurace hodí skutečně ke všem společenským událostem. Jsou zde pořádána i rytířská představení a vy se můžete stát jeho součástí. [www.restauraceskala.cz](http://www.restauraceskala.cz)



### RESTAURACE NA SPILCE - PLZEŇ

Restaurace Na Spilce vznikla roku 1992 z bývalých kvasných sklepů, tzv. spilek, přímo v areálu pivovaru, což podtrhuje její osobitou atmosféru. Důraz je kladen především na tradici a jedinečnost, ale také na spojení tradiční české kuchyně s moderním pojetím gastronomie.

Každoročně se tu koná staročeská zabijačka, masopust a díky své kapacitě 550 míst (tím se řadí mezi největší restaurace v ČR) se v prostorách restaurace organizují plesy a další společenské akce.

Hosté se také mohou připojit na internet pomocí bezdrátové sítě nebo zhlédnout tematický film o pivovarnictví. Více ale už na [www.naspilce.com](http://www.naspilce.com) nebo přímo v restauraci.

