

TRNKOVINY

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

Číslo 1, KVĚTEN 2005

Úvodní slovo generálního ředitele

R. JELÍNEK



Vážení spolupracovníci, intenzivní rozvoj naší firmy v posledních sedmi letech by nebyl myslitelný bez toho, abychom na různých úrovních kvalitně a nezkresleně komunikovali. Platí to stejnou měrou pro vnější komunikaci s našimi zákazníky a obchodními partnery jako pro komunikaci interní – všude tam, kde je samozřejmostí oběh a otevřenost informací mezi kolegy navzájem, mezi nadřazeným a podřízeným, se umenšuje prostor dezinformací, informačním šumům a omylům. V takto otevřeném prostředí pak daleko lépe hledáme a nalézáme smysluplnost a srozumitelnost své práce, potažmo ztotožnění se s úsilím a cíli našeho podniku. A proto jsou tady noviny, které jsme nazvali jak jinak než Trnkoviny. Měly by sloužit právě pro lepší informovanost nás všech. A jako takové je nabízíme všem, kteří je budou číst a obzvláště těm, kteří cítí potřebu do nich přispět. Možnost je otevřena všem.

S důvěrou Váš Pavel Dvořáček

RUDOLF JELÍNEK dobyl Moskvu!

Skvělého úspěchu dosáhly naše výrobky na Mezinárodním veletrhu potravin PRODEXPO v Moskvě 14. - 18. února 2005. V rámci veletrhu jsme se zúčastnili prestižně obsazené VII. degustační soutěže alkoholických produktů a dosáhli v ní na nejvyšší medailové posty. Naše Luhačovická bylina



38% získala ZLATOU MEDAILI a slivovice bílá 45% STŘÍBRNOU MEDAILI. Úspěch měl živý ohlas mezi domácími importéry, první kontrakty byly dojednány, další jsou na slibné cestě. Zdá se, že velký ruský trh se nám otevírá...

Martin DĚVA



Na stáčírně v plné práci: paní Barošová (vpravo) s brigádnicemi při ručním lepení etiket dárkových třílitrových balení slivovice.

Jaký byl uplynulý rok u JELÍNKY

Uplynulý rok 2004 můžeme v historii naší společnosti považovat za další úspěšný, třebaže tržby nedosáhly úrovně roku předešlého. Tento vývoj jsme očekávali vzhledem ke zvýšení spotřební daně, kvůli kterému se naši zákazníci před koncem roku 2003 předzásobili, a také vzhledem k ukončení hlavní fáze televizní reklamy na Plum vodku. Tržby společnosti tak v roce 2004 byly o 20 % nižší, nicméně celkový zisk před zdaněním činí 6,4 mil. Kč. Odvod do státního rozpočtu dosáhl výše 211 milionů Kč.

Jako každý rok společnost investovala do svého rozvoje. K nejvýznamnějším akcím uplynulého roku patřily pokračující stavební úpravy správní budovy, budov skladů a budovy Holstein v rámci programu SAPARD, významnými investicemi do výroby byly koupele odpeckovacího zařízení, detektoru lihových par, investice do úpravy vody. Do našich sadů jsme zakoupili mulčovač, značnou částku jsme vložili také do koupele vysokozdvizného vozíku. Výše investice celkově překročila 10 milionů Kč.

Minulý rok také přinesl změnu akcionářů, když skupina MORAVIA holding navýšila svůj podíl ve společnosti na cca 86 % podílu na základním kapitálu odkupem 35 % akcií od britského finančního investora. V této souvislosti byla pak na 10. září

2004 svolána mimořádná valná hromada, která provedla změny v orgánech společnosti. Na základě jejího rozhodnutí se členem představenstva společnosti nově stal Ing. Přemysl Kovář. Ke změně došlo také v dozorčí radě, jejímiž novými členy se stali Ing. Rostislav Petráš a André Lenard. Jako třetího člena dozorčí rady jsme zvolili zástupce zaměstnanců Oldřicha Kalendu.

2004 svolána mimořádná valná hromada, která provedla změny v orgánech společnosti. Na základě jejího rozhodnutí se členem představenstva společnosti nově stal Ing. Přemysl Kovář. Ke změně došlo také v dozorčí radě, jejímiž novými členy se stali Ing. Rostislav Petráš a André Lenard. Jako třetího člena dozorčí rady jsme zvolili zástupce zaměstnanců Oldřicha Kalendu.

Další významnou změnou v podniku je nová organizační struktura, jejíž zavedení sleduje zefektivnění řízení firmy a nové impulsy pro práci každého ze zaměstnanců. Dosavadních sedm útvarů (obchodní, ekonomický, výrobní, technický, pro export a marketing, pro strategické partnery a cestovní ruch, generální ředitel) bylo zúženo na pět, přičemž byly sloučeny útvary výrobní a technický (nyní výrobně-technický) a útvary pro export a marketing a pro strategické partnery a cestovní ruch (nyní útvar pro export a marketing).

Představenstvo schválilo managementem vypracovaný hospodářský plán na rok 2005, který předpokládá 6% zvýšení výnosů na 214 milionů Kč a zisk ve výši 9,7 milionů Kč. Věříme, že stanovené cíle jsou reálné, pokud jim budeme věnovat všechny naše schopnosti podpořené tvrdou a usilovnou prací.

Pavel Dvořáček

VII ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС
по алкогольной продукции
на Международной ярмарке
«ПРОДЕКСПО»

ПОЧЁТНЫЙ
ДИПЛОМ

Оргкомитет дегустационного конкурса
награждает

ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

ООО "СЕМИ Трейд", "Рудольф Елинек" Чехия

За превосходное качество
ликера травяного «Луговичка былинна»

Председатель Оргкомитета конкурса,
Председатель правления МТПП,
Председатель комитета ТПП РФ
по выставочно-ярмарочной деятельности

Ю. И. Котов

Москва, 2005



Grafika akcie se hlásí k historické akci RAZOVA z roku 1894.

Přítomnost André Lenarda v orgánech společnosti má mj. významný symbolický rozměr, neboť se v jeho osobě do vedení firmy vrací rodina Jelínků (je právnickem zakladatelem podniku Zikmunda Jelínka). Mimořádná valná hromada také rozhodla o přeměně podoby akcií ze zaknihovaných na listinné. V souvislosti s tím proběhlo předávání akcií majitelům (mezi prosincem 2004 a

2. Jelínkův vizovický košť (srpen 2004) Ve Vizovicích vystoupí Kabát i Manowar

Ohlédnutí za nejlepší akcí uplynulého roku

2. Jelínkův vizovický košť se konal 20. srpna loňského roku v areálu společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.

Do košťu zájemci přihlásili 620 vzorků ovocných destilátů, převážně z Moravy a Čech, některé soutěžní vzorky, stejně jako loni, pocházely ze zahraničí. Vzorky byly rozčleněny do kategorií slivovice, meruňkovice, hruškovice, třešňovnice, jablkovnice a ostatní ovoce nebo směsky.

Hodnocení provádělo 150 degustátorů, kteří byli rozděleni do 30 odborných komisí a posuzovali čistotu, vůni, chuť, jemnost a perzistenci (délku trvání chuťového vjemu) destilátů pomocí dvacetibodové stupnice. Hodnocení každé komise řídil kvalifikovaný degustátor se zkouškami pro provádění degustací destilátů nebo vín. V řadě komisí zasedli též Vizovjané.

Odborné komise ze všech přihlášených vzorků vybraly 50 nejlepších, které postoupily do tzv. „finále“. Finálové ohodnocení vybraných vzorků prováděli pouze kvalifikovaní degustátoři, kteří zvolili absolutního šampióna košťu. Stala se jím (opět) hruškovice, letos přivezená panem Josefem Lupačem z Hodonína. Vítězná hruškovice pochází z roku 2000 a obdržela 19,31 bodů. Oceněna byla též nejlepší „páleníčářská“ obec, to jest obec s nejlépe hodnocenými



Degustátoři si pozorně všímali také vůně posuzovaných vzorků.



vzorky. Na tomto vítězném stupínku byly Vizovice vystřídány Velkou nad Veličkou.

Ocenění získal i vítěz pěstitelského pálení u naší firmy RUDOLF JELÍNEK a.s. v podobě pálení zdarma během letošní sezóny. Této soutěže se účastnily pouze vzorky, které byly vypáleny v pěstitelské páleníci RUDOLF JELÍNEK a.s. Na Razově a vítězem se stala slivovice pana Ludka Vraníka z Trnavy s 18,95 body.

Hlavní ceny byly předány vítězům na pódiu Trnkobraní. Prvních 109 nejlepe hodnocených účastníků bylo oceněno věcnými cenami.

Rádi bychom všechny již nyní pozvali na 3. ročník Jelínkova vizovického košťu, který by se měl uskutečnit v pátek 26. srpna 2005 opět v areálu naší společnosti. Pozvěte Vaše přátele, známé a sousedy. Věříme, že se Vizovicím opět podaří dodat do košťu nejvíce kvalitních vzorků a pohár pro nejlepší obec se tak v příštím roce opět vrátí k nám do Vizovic. Přejeme Vám kvalitní pálenku z letošní sklizně.

Martin Déva

VÍTĚZOVÉ JEDNOTLIVÝCH KATEGORIÍ

Šampión	Josef Lupač, Hodonín, hruškovice 2000, 19,31 b.
Slivovice	Jan Melichárek, Velká nad Veličkou, 19,23 b.
Meruňkovice	Jean Gauthier, Francie, 18,85 b.
Hruškovice	Josef Lupač, Hodonín, 19,31 b.
Třešňovnice	Zdeněk Lysý, Mutěnice, 19,05 b.
Jablkovnice	Václav Juříček, Kozlovice, 18,94 b.
Ostatní a směsky	Josef Stávek, Němčičky a R. JELÍNEK, shodně 18 b.
Nejlepší obec	Velká nad Veličkou

Pravá valašská zabijačka poprvé

Pro členy Spolku přátel Jelínkovy slivovice (SPJS) jsme na 26. listopad loňského roku přichystali první ročník Pravé valašské zabijačky, která se konala v areálu firmy. Jako hosté se zúčastnili regionální sdružení klubu ROTARY z Olomouce, Kroměříže a Zlína.

Setkání zahájil generální ředitel Pavel Dvořáček přivítáním všech zúčastněných, bohužel se však nemohl dalšího programu zúčastnit a spěchal na Pražský hrad, kde se předávalo ocenění TOP 100 nejlepších firem. Slovo bylo tedy předáno mě, abych zvoláním „Pavel na hrad!“ zahájil zabijačku.

Na to se rozběhly zábavné soutěže, které přispěly k uvolněné náladě akce: GOLF – trefování švestky do jamky na golfovém trenažéru, PLNĚNÍ JITR-NICE – na čas, ZATLOUKÁNÍ HŘEBÍKŮ – test zrůčnosti, DEGUSTACE – 3 vzorky netradičních destilátů (williams, pivní destilát, ostružina). Absolutním

vítězem se stal Ing. Antonín Smrček, člen představenstva SPJS.

V 16 hodin následoval odjezd „veselým“ autobusem do sadů na Těchlově, prohlídka sadů a společné vysazení „10 SPOLKOVÝCH ŠVESTKOVÝCH STROMŮ“. Na členské schůzi SPJS v 17 hodin byl představen věrnostní program R. JELÍNEK KLUB – slevový kartový systém a rozdány karty. Poté jsme oficiálně zahájili pálení slivovice SPOLKOVICE na destilační koloně Holstein.

Program Pravé valašské zabijačky byl završen společenským večerem, na němž kromě zabijačkových specialit nemohl scházet také košť našich destilátů, to vše za doprovodu spontánních Valašských zpívanek v podání Zdeňka Hrachového (Fleret) a Jarmily Šulákové. Každý člen vedle možnosti košťu získal také jednu láhev čerstvě vypálené spolkovice. **Zdeněk Chromý**



Členové Spolku v sadech na Těchlově.

Projekt JELÍNKOVSKÉ HOSPODY

SEZNAM PARTNERSKÝCH RESTAURACÍ:

MÍSTO	RESTAURACE
Praha	Rednek
Praha	Olympia
Praha	Kolkovna
Praha	Celnice
Praha	Louis Armstrong
Praha	Nostitz
Praha	Pravěk
Praha	Ego
Praha	Peklo
Praha	Apetit
Praha	Vinný šenk na dvorku
Praha	Čertův mlýn
Praha	U Bílého lva
České Budějovice	Herna Bar ORCA
Jindřichův Hradec	Bar 69
Rozvadov	Nysade
Nýrsko	Pizzerie u Hrdličků
Mariánské Lázně	Knížecí Vila
Mariánské Lázně	Autospektrum
Bílina	F. K. Teplice
Děčín	Švejk Restaurant
Varnsdorf	Adriana
Harrachov	Blu - cafe
Bělá pod Bezdězem	Vinárna U Koníčka
Nové Město na Moravě	Hotel SKI
Brno	Steak House KI
Olšany	Farma Bolek
Bunč	Restaurace na Bunči
Zlín	Na Sokolovně
Rajnochovice	Sport hotel Tesák
Brusné	Penzion Brusenka
Horní Bečva	Penzion Sachova Studánka
Ostrava	Benstar
Třinec - Bystřice	Bowling Club B
Slovensko	7
CELKEM	44

Cílem projektu, který nazýváme JELÍNKOVSKÉ HOSPODY, je vytvoření sítě restaurací v České republice, které by podporovaly a zviditelňovaly naši společnost. Podle čeho takovou hospodu poznáte?

- maximální zastoupení sortimentu (20 položek)
- umístění gastro-stojanu – police ve 3 základních variantách (12 – 16 položek)
- sada obrazů (šepsované plátno – 3 ks)
- vybavení POS materiálem (polokošile a zástěry)
- nápojový list formát A-4, A-5 (nabídka tištěných nápojových listů ve firemním designu)
- možnost vybudování archivu Spolku přátel Jelínkovy slivovice (archivní boxy pro členy SPJS v daném regionu)

Sortimentní skladba je postavena na atraktivnosti netradičních destilátů, které nabízíme v 16 druzích. Tyto netradiční destiláty jsou jako jedna z variant nabízeny v rámci celého stojanu. Další varianty jsou kombinací se základní řadou světoznámých destilátů. Prémiovou záležitostí je sestava netradičních destilátů (8 druhů) v kombinaci s košer slivovicí (bílou, zlatou), jubilejní ročníkovou slivovicí a slivovicí, ročník 1989.

V současné době je v České republice vybudováno 44 Jelínkovských hospod. Jsou obsluhovány prostřednictvím obchodních zástupců, kteří restaurace vybírali. Jednotlivé hospody mají v rámci podmínek povinnost informovat o vývoji prodeje jednotlivých položek a předávat různé postřehy, které zaznamenají.

Pavel Šafařík



Prodej stromků švestek

V letošním roce stejně jako v loňském roce budeme prodávat stromky švestek. Předpoklad prodeje je na přelomu října a listopadu, přesný datum budeme znát až podle vyjádření školkaře. V letošním roce rozšíříme nabídku o další perspektivní odrůdy. Pro zájemce budeme nabízet tyto odrůdy: Katinka, Čačanská leptotica, Hanita, Gabrovská, Stanley, Elena a Presenta.

Všechny odrůdy se dají s úspěchem použít na zpracování na kvas pro výrobu slivovice. U novějších odrůd jako jsou Katinka, Hanita, Elena, Presenta je nutné prověřit jejich kvalitu v našich podmínkách, ale zkušenosti, které zatím máme ve spolupráci se sadaři jsou velmi dobré. Věřím, že tyto odrůdy mohou být dobrou náhradou švestky domácí z důvodů kvality (chuti, aroma a obsahu cukru) a hlavně odolnosti vůči šarce.

A nakonec cena stromků – u nových odrůd, které se dostávají do volného prodeje poprvé tj. Katinka, Hanita, Elena, Presenta, bude cena 119,-/ks, odrůdy Gabrovská a Durancie 119,-/ks a odrůdy Čačanská leptotica a Stanley 99,-/ks. Je nutné si uvědomit, že u prodeje stromků se taktéž změnila sazba DPH z 5% na 19%.

Ján Balog v Egyptě

V říjnu došlo ke změně ve vedení střediska pálenice a rektifikace z důvodu odchodu současného vedoucího Jána Baloga do zahraničí na zkušenou. Naše firma mu umožnila tříroční stáž v egyptském lihovaru, který vlastní firma Heineken. V této firmě bude zodpovědný nejen za zahájení výroby lihu a lihovin, ale i za stáčení a adjustaci nových výrobků. Povede zde výrobní úsek o zhruba 100 lidech. Firma se nachází v blízkosti Alexandrie.

Proč je nutná změna objemu budíku 0,75 l na 0,7 l

Vstupem do Evropské unie došlo k mnoha změnám v legislativě výroby potravin. Některé jsou patrné na první pohled, jiné si ani neuvědomíme. Mezi schválené objemy, které jsou používány v EU, jsou mimo jiné objemy 0,5 l, 0,7 l a 1 l. Bohužel objem 0,75 l, který používáme nejen my, ale i spousta dalších výrobců mezi schválené objemy nepatří. Některé státy v současné EU mají povolenou přechodnou výjimku na používání tohoto objemu, ale pouze dočasně. Proto v současné době pracujeme na úpravě lahví 0,75 l na lahve 0,7 l jak u budíku, tak i u ostatních lahví, abychom dostali požadavkům unie. Na druhé straně je nutné podotknout, že v USA je tomu naopak, schválený objem je 0,75 l, takže vzhledem k našim vývozem do USA budeme muset zachovat a plnit oba objemy. Jak je to produktivní a efektivní, ať si každý promyslí sám!

Cena pálení na Holsteinu

Tak jako loni se rozjela pěstitelská pálenice Holstein pro zahrádkáře. Od 1. 1. 2004 došlo ke zvýšení spotřební daně za litr absolutního alkoholu z 95 Kč na 133 Kč, což mělo za následek zdražení vypálení kvasu. Další zdražení, které jde opět na úkor státu, je přefazování DPH z 5% na 19%. Takže pokud to všechno spočítáme, cena za pálení v naší firmě je 200 Kč za litr absolutního alkoholu, což znamená, že náklady naše firma zachovala na úrovni loňského roku a celé zvýšení jde do kapsy státu. Kdyby to člověk aspoň někde viděl.

Zprávy z výroby

Změna v přípravě vody pro výrobu

Jak víme, vše má jen omezenou životnost a to se týká také demineralizační stanice na úpravu vody pro výrobu. Vloni v létě nám praskly dva válce a zprovoznili jsme už pouze polovinu původní stanice. Proč? Protože válce, které bychom potřebovali, se už nevyrobí několik let a nové na zakázku by byly neúměrně drahé. Přikročilo se tedy k variantě, kdy se bude využívat voda upravená reverzní osmózou v kotelně. Dokud nám bude sloužit půlka demineralizační stanice, budeme vodu z kotelny používat pouze doplňkově, až doslouží stanice úplně, budeme již brát upravenou vodu jen z kotelny. Prozatím došlo k napojení potrubí z kotelny přímo do egalizace - doufejme, že o jednu starost budeme mít méně.

Pokračujeme dále v systému kvality ISO?

Ano. Tato odpověď by možná stačila, ale je nutné si také uvědomit, že to není samo o sobě. Záleží na nás všech, jak se k systému kvality postavíme a jaký si k němu vytvoříme vztah. Na závěr minulého roku jsme prošli recertifikací tohoto systému, to znamená, že se znovu prošli všechny procesy, kontrolovalo se, jak jsme za poslední tři roky tento systém zvládli a jak jsme se s ním sžili. Doufám, že to všichni vnímáme jako nezbytnou součást výroby našich kvalitních výrobků a ne jako nutné zlo. Všichni, kteří si na tento systém zvykli, už ho ani nevnímají a dělají svoji práci tak, jak je to správné a nejjednodušší. Nikoliv tedy aplikovat složité nadbytečné úkony, ale popsat efektivní postupy a vždy je dodržovat tak, aby výsledkem byl prvotřídní výrobek. Zatím si myslím, že se nám to daří, ale vždy je co zlepšovat, a proto máme před sebou ještě dlouhou cestu. Takže hurá do toho.

Nová láhev pro Lidl

Jak víte, obchodníkům se podařilo získat zajímavé zakázky pro obchodní řetězec Lidl v České republice, na Slovensku a v Maďarsku a bylo nutné ve velice krátké době připravit láhev, která by byla levná, dostupná, nebyla by přitom známá a spojována s našimi výrobky. Nakonec se po strastiplné cestě našlo řešení, kdy se za pomoci všech zúčastněných upravila láhev wine 0,5 l, která se ještě nedávno používala pro výrobu likérových vín. Šlo pouze o to tuto láhev zjednodušit a odstranit z ní atributy spojované s firmou RUDOLF JELÍNEK a.s. Tyto podmínky platí většinou pro všechny výrobky vyráběné pod značkou obchodních řetězců - výsledek už nechám na Vašem posouzení.

Přesun pálenice - sen nebo realita?

Pro ty, kteří se s touto myšlenkou ještě nesetkali, je to možná překvapení, ale vedení firmy včetně všech zainteresovaných pracovníků z výroby se tím zabývá již několik let. A nejen to: v průběhu loňského roku tým ve složení Ján Balog, Oldřich Kalenda, Robert Šimík, Petr Mareček a Jiří Koňářik vypracoval studii, která se touto myšlenkou zabývá a rámcově vyčíslela objem prací a finančních prostředků a hlavně technologická řešení. Samozřejmě musím sdělit, kam

bychom pálenici chtěli přesunout. Z důvodu zvýšení produktivity práce a koncentrace celého procesu výroby od příjmu ovoce až po cca 70% destilát je nevhodnější místo prostor rektifikace. Je jasné, že to sebou nese spoustu úprav a dalších nákladů, ale v současné chvíli je jasné, že je to jediné řešení. Počítá se s tím, že pálenici u nádraží by naše firma po přestěhování úplně opustila.

Takže přesun pálenice se začíná dostávat z oblasti snů a přání do první fáze reality a tou je vypracování studie a zadání projektu. Jistě Vás napadne, že to bude stát hodně peněz. Ano, máte pravdu, ale stav technických zařízení na pálenici a celkový každoroční objem zpracovávaného kvasu každý rok naznačuje, že bychom stejně museli přistoupit k větší investici na pálenici a proto je výhodné právě v tomto okamžiku k tomu přistoupit. Navíc vstupem do Evropské unie nám přibyla spousta nových konkurentů, kteří jsou v technologii dále než my. Nezbyvá než dodat časový předpoklad - přípravné práce by začaly v roce 2005 a dokončení celého projektu předpokládáme v roce 2006 a 2007. Je nutné připomenout, že vše bude záviset na tom, jak bude firma prosperovat a to záleží na nás všech.

Budeme pokračovat s výsadbou sadů?

Odpověď na tuto otázku je jednoduchá a jasná. Dokud neosadíme všechny pozemky naší firmy trnkovými sady, tak nepřestaneme. Druhá věc je odrudová skladba švestek, které budeme sadit. V loňském roce jsme zvolili standardní odrůdy, které se běžně pěstují v našich výsadbách - Stanley, Čačanská leptotica a Gabrovská. Všechny tři odrůdy známe z výkupu a víme, že při správném ošetřování a ponechání do plné zralosti jsou vhodné a dobré pro zpracování na kvas a výrobu slivovice. Další výsadby už budou víceméně určitou zkouškou, protože budeme sadit odrůdy, které v našich zemích nejsou zatím rozšířené, ale např. v Německu se s úspěchem pěstují a dosahují tam vysoké kvality. Mezi tyto odrůdy patří např. Katinka, Hanita, Elena, z odrůd z jiných zemí je to např. Valjevka. Všechny tyto odrůdy vykazují vysokou odolnost vůči šarce a hlavně se svými kvalitativními vlastnostmi přibližují právě domácí švestce. Víme o spoustě dalších odrůd, které by se pro naši výsadbu do budoucna hodily, ale zatím prověřujeme, kde jsou vysazené, jak rostou a zda jsou vhodné pro naše podmínky. Doufám, že nejen naše výsadba, ale i zájem ostatních pěstitelů obnoví počty trnek na Vizovicích tak, jak to bývalo v minulém století.

Kolkování - co pro nás bude znamenat

Většina z nás se s kolkováním při svých pracovních povinnostech setkala. Zatím to bylo pouze kolkování pro výrobky určené pro Slovenskou republiku, ale čeká nás bohužel kolkování veškeré produkce i pro Českou republiku a Maďarsko. Vloni byl schválen zákon o kolkování lihovin. Rozumné argumenty, které předložili zástupci Unie výrobců lihovin, nebyly brány v potaz. Zákon byl schválen k 1. 1. 2005 s povinností kolkovat od 1. července 2005. V tomto období musíme zajistit a doplnit obě linky o kolkovací zařízení tak, aby vlivem kolků nedošlo ke snížení norem pro výrobu jednotlivých druhů hotových výrobků a samozřejmě také proto, abychom usnadnili práci našim pracovníkům na stáčírně, které se už nyní potýkají s enormním nárůstem kolkování pro Slovensko. V současné době máme etiketovací stanice pro výrobu moravské řady a pro Lidl. Situace je o to složitější, že jednotlivé státy mají různý rozměr kolků a také různý způsob aplikace kolků. Nakonec je nutné říci, že s tím už nic nenaděláme a doufám, že se s tím v co nejkratší době zdárně vyrovnáme.

Jiří Koňářik

Marketing je nově organizován

Marketingové a exportní oddělení má nové složení i náplň práce:

Ing. Zdeněk Chromý - ředitel oddělení, export zámoří
Ing. Martin Déva - exportní manažer, zodpovídá za export Evropa
Veronika Jakobová - manažer pro cestovní ruch, zodpovědná za Distillery Land (podniková prodejna, exkurze, akce v areálu, program R. JELÍNEK KLUB)

Pavel Šafařík - manažer pro obchodní partnery, je zodpovědný za prodej dárkových výrobků, za Spolek přátel Jelínkovy slivovice a projekt Jelínkovských hospod

Mgr. Marcel Sladkowski - marketingový manažer, zodpovídá za internetovou prezentaci, PR aktivity, dále za organizaci akcí v areálu (např. Jelínkův vizovický košť), za firemní časopis.
Zdeněk Chromý

R. JELÍNEK klub

Při setkání členů SPJS 26. listopadu (Pravá valašská zabijačka) byl zahájen věrnostní program R. JELÍNEK KLUB - slevový systém při nákupech v podnikové prodejně. Slevy jsou dle

výše nákupu poskytovány ve výši 1-3% a dále se na klubovou kartu načítají tzv. švestkové body, za které lze zdarma získat výrobky nebo reklamní předměty R. JELÍNEK.
zch

Počet zaměstnanců firmy narostl



V jarních měsících již můžeme hodnotit úspěšnost či neúspěšnost předchozího roku s nadhledem - vždyť známe přesné hospodářské výsledky, které jsou navíc ověřeny auditorskou firmou. Firemní strategie nám vešla zaměřit se na finanční konsolidaci, proto také investice ve firmě v roce 2004 dosáhly v souladu s tím relativně malé výše o něco přesahující 10 milionů Kč. Oproti trendu z posledních let však ve firmě viditelně rostl počet zaměstnanců.

Ke konci loňského roku pracovalo ve firmě RUDOLF JELÍNEK a.s. 100 zaměstnanců; jejich plat se pro zajímavost ve srovnání s předchozím rokem zvýšil o cca 6%. Na zvýšení počtu zaměstnanců mělo vliv především rozšíření podnikatelských aktivit firmy, a to rozšířením Distillery landu, výsadbou švestkových sadů, provozováním rekreačního střediska Kamínka a nově také Lesního penzionu Bunč.

František Vlček

Trnkobraní bude



Třicátý osmý ročník tradičního Vizovického trnkobraní bude nakonec přece jen ve Vizovicích. Ještě před nedávnem by takové oznámení vypadalo jako nesmyslné - vždyť přece kde jinde by Trnkobraní mělo být než ve Vizovicích!? Jenomže ledacos z toho, co jsme si zvykli považovat za samozřejmé, anebo bychom to rádi měli za samozřejmé, bývá zpochybněno. Třeba serióznost. Ing. Zdeněk Jurásek a jeho Agentura Publikum se na organizaci Trnkobraní podíleli od roku 1997 a nelze popřít, že svou obratností posunuli Trnkobraní mezi nejvýznamnější hudební festivaly v České republice. Tato popularita měla ovšem i spornou stránku - slavnosti ztratily mnoho ze své původnosti a tíhly spíše k jakémusi „technobraní“. Tak či onak ing. Jurásek a jeho agenturu nic

neopravňovalo k registraci ochranné známky na Trnkobraní a pokusu o přesunutí podniku do Slušovic. Kulturně-společenské sdružení „Vizovické Trnkobraní“ jako zakladatel a strážce kontinuity festivalu spolu s firmou RUDOLF JELÍNEK a.s. v tom spatřovaly nemorální a nekalosoutěžní jednání. K tomuto názoru se nakonec přiklonil i krajský soud, který Agentuře Publikum zakázal používat pro svou akci označení Trnkobraní či Vizovické trnkobraní. Takže o posledním srpnovém víkendů bude přece jen Trnkobraní tam, kde patří - ve Vizovicích. Podporu a partnerství mu vyjádřila vizovická radnice i slánský magistrát, zástitu poskytl hejtman Zlínského kraje. Více k programu Trnkobraní se dočtete v článku na straně 2.
Marcel Sladkowski

ROZHOVOR

R. JELÍNEK

R. JELÍNEK na Slovensku znají

Rozhovor s obchodním ředitelem RUDOLF JELÍNEK Slovakia s.r.o. Lubomírem Čulem

Povzte něco prosím o činnosti RUDOLF JELÍNEK Slovakia s.r.o. Kolik má zaměstnanců a čemu se věnujete?

Společnost RUDOLF JELÍNEK Slovakia s.r.o. je dcérskou společností RUDOLF JELÍNEK a.s. Vizovice, a zabývá se distribucí, predajom, marketingovými aktivitami produktů RUDOLF JELÍNEK na území Slovenskej republiky. Okrem produktů RUDOLF JELÍNEK je aj výhradním distribútorom barmanských sirupov a likérov francúzskej značky MONIN pre SR. Sídlo spoločnosti je v Skalici na Záhorí. V súčasnej dobe pre nás na Slovensku pracujú štyri obchodní zástupcovia, ktorí sú rozdelení podľa jednotlivých krajov. Bratislavský kraj - Tomáš Takáč, Nitriansky, Trnavský a Trenčiansky kraj - Karol Czabany, Banskobystrický a Žilinský kraj - Branislav Hažík a Prešovský a Košický kraj - Ing. Peter Hreško. Celý obchod v SR koordinujem ja ako obchodný riaditeľ pre Slovensko v spolupráci s obchodným riaditeľom RUDOLF JELÍNEK a.s. Ing. Lumírom Zakravačom. Ekonomický útvar zastupuje pani Jana Hatalová. Distribúcia v SR prebieha cez troch najväčších distribútorov: KONRAD Bratislava, Vitis Pezinok a Italmarket Bratislava z centrálného skladu v Trnave a ďalších skladov v Bratislave, Nových Zámkoch, Zvolene a Prešove. Spolupracujeme na Slovensku so všetkými zahraničnými reťazcami Tesco, Metro, Ahold, Carrefour, Delvita, Interfruct a Lidl okrem Kauflandu a Billy, a taktiež spolupracuje s významnými slovenskými reťazcami Jednota a Spona.

Který alkoholický nápoj mají Slováci nejraději? V našich zemích se traduje, že je to borovička...

Všeobecne sa najviac predáva vodka, tuzemák a borovička, z produktů

spoločnosti RUDOLF JELÍNEK je to slivovica 50% biela a zlatá a hrškovicica 45%.

Které firmy jsou našimi nejvýznamnějšími slovenskými konkurenty?

OLD Herold Trenčín, St. Nicolaus Liptovský Mikuláš, GAS Família Stará Lubovňa, Prelika Prešov, Frucona Košice, Leon Leopoldov.

Jak si značka RUDOLF JELÍNEK stojí v očích slovenských zákazníků? Jaký je vývoj prodeje našich výrobků?

Podľa môjho názoru je značka RUDOLF JELÍNEK v očiach Slovákov ponímaná veľmi dobre a značkovo. Ľudia veľmi dobre vnímajú kvalitu výrobkov, čo len pridáva značke na úrovni. Je ale dôležité neustále so zákazníkmi pracovať, aby bola náklonnosť voči produktom RUDOLF JELÍNEK čoraz väčšia. Je tu potrebné značku neustále budovať.

Čo sa týka vývoja, tak za posledné dva roky sa na Slovensku urobili značné pokroky v rámci predaja, distribúcie, ale je potrebné neustále pokračovať v marketingu, ktorým potrebujeme povedať slovenskému národu ešte viac.

Projekt Jelínkovských hospod, který jsme zahájili v České republice, se uchytil i na Slovensku a to prozatím v sedmi restauracích. Můžete říci, kde jsou a jaké jsou ohlasy?

Počet Jelínkovských hospod bol prvotný a skúšobný, preto sme nevedeli ani odhadnúť jeho počet, ale aj v súčasnej dobe prebieha výber a rokovanie s ďalšími. Vybrané hospody sa nachádzajú v Nitre - Valašský šenk, Bratislave, Orave - Chata Oravica, Vysokých Tatrách - Bílikova chata, Prešove a Košiciach.

Děkuji za rozhovor

Marcel Sladkowski



Muzeum Rudolfa Jelínka se rozrůstá

Naše společnost už měla mnoho příležitostí dokázat, že ji nezajímá jen přítomnost, ale umí také docenit poselství minulosti a sílu tradice, která je s oborem palírenství, jako s každým poctivým řemeslem, neodmyslitelně spjata. Proto se rozhodla aktivně věnovat oblasti cestovního ruchu a buduje exkurzní a návštěvnické centrum Distillery Land. Jeho cílem je nejen návštěvníka pobavit a ukázat mu atraktivní prostředí alkoholové výroby, ale zároveň jej nenásilnou formou poučit a vzdělat. A k tomu velmi dobře slouží také muzeum Rudolfa Jelínka, které se jako nedílná součást exkurzní trasy nachází v prostorách za pálenicí Holstein.

Muzeum je aktuálně vybaveno 15 informačními panely, které provázejí diváka od prastarého umění destilace všeobecně k vývoji ovocnářství a palírenství na Vizovicu, které vedlo koncem 19. století ke vzniku mnoha soukromých



Muzeu vévodí panely seznamující s historií výroby destilátů od starověku po současnost.

palíren, včetně té Jelínkovy. Další panely pak pojednávají nejen osudy Jelínkovy firmy a rodiny, ale věnují se rovněž dalším zdejšími důležitým palírnám (Singer, RAZOV atd.) a jejím majitelům, pominuto ovšem není ani období, kdy byla palírna národním podnikem, a také nejnovější vývoj po roce 1990. Informační texty jsou doplněny historickými fotografiemi, plakáty, hlavičkovými papíry, dobovými lahvemi, etiketami či ukázkami z firemního archivu destilátů. K neatraktivnějším instalacím náleží jistě rekonstrukce „černé“ domácí pálenice nebo vzorkovník vůní plodů a bylin, které naše firma používá k výrobě alkoholických nápojů.

Muzeum vzniká postupně a ještě zdaleka není dotvořeno. Přibudou panely týkající se bednářství a sadařství, úpravu by zasluhoval velký jelínkovský rodokmen. To vše jsou úkoly, které nás čekají v nejbližším čase.

Marcel Sladkowski



Rekreační areál KAMÍNKA

768 03 ROŠTÍN
Tel. 573 368 150, 602 715 334
kaminka@kaminka.cz
www.kaminka.cz



MOŽNOSTI AREÁLU:

- víceúčelová sportovní plocha s umělým povrchem (tenis, kopaná, odbíjená, košíková, házená)
- dětské hřiště
- přírodní travnaté hřiště
- kuželky
- stolní tenis
- táborová ohniště
- výletní restaurace s celodenním stravováním
- bar s nápoji a cukrovinkami
- možnost venkovního posezení
- pronájem areálu i restaurace k soukromým účelům

- stanování uvnitř areálu
- Balkánský kotlík (jehněčí), grilovaná kuřata, opékané sele, klobásy na roštu (zajistíme na objednávku)
- turistické stezky i cyklotrasy, vhodná místa pro horolezectví a projíždky na koních

LYŽOVÁNÍ:

v okolí Kamínky ideální terény pro běžkaře, dva vleky pro rekreační lyžování (350 m) na Stupavě (12 km od Kamínky), umělé zasněžování, večerní lyžování



CELOROČNÍ UBYTOVÁNÍ - STRAVOVÁNÍ:

- 25 čtyřlůžkových chat: 70 Kč/osoba
- 3 šestilůžkové chaty: 990 Kč/den + el. energie (možnost přistýlky)
- rekreační poplatek (osoba starší 18 let): 5 Kč/den

	děti do 10 let	dospělí	děti do 10 let	dospělí
- snídaně	30 Kč	36 Kč	- večeře	40 Kč
- oběd	49 Kč	65 Kč	- svačina	20 Kč



KALENDÁŘ AKCÍ 2005

- 7. 5. (sobota) **NOHEJBAL** pro 12 družstev
- 13. 5. - 15. 5. **HECTURNAJ V MINIKOPANÉ** - XV. půlročník (pro 12 družstev) o ceny R. JELÍNKY
- 20. 5. od 20.00 hodin (pátek) **JELÍNKOVA FOLKPARÁDA** - HRADIŠŤAN, VLASTA REDL, FLERET S JARMILOU ŠULÁKOVOU
- 3. 6. - 5. 6. **VOLEJBALOVÝ TURNAJ - B TEAM** - XV. půlročník, pro 24 družstev
- 10. 6. - 12. 6. **VOLEJBALOVÝ TURNAJ - A TEAM** - VII. ročník, pro 12 družstev.
- 17. 6. - 19. 6. **TURNAJ TRNEKBRNEK v dívčí kopané** - VII. ročník, pro 8 družstev, večer s disko muzikou
- 30. 6. - 10. 7. **I. TURNUS dětský tábor (kapacita 100 dětí)** - Pořádá NADACE PRVNÍ LIDSKÝ KLUB a TÝDENÍK KROMĚŘÍŽSKA
- 11. 7. - 22. 7. **II. TURNUS dětský tábor DDM Slavkov**
- 24. 7. - 31. 7. **LETNÍ VÝCVIKOVÝ TÁBOR - BEDEA**
- 31. 7. - 7. 8. **LETNÍ TÁBOR TROSEČNÍKŮ pro kluky i holky** - SVČ Šipka Kroměříž
- 13. 8. - 19. 8. **VOLNÉ SDRUŽENÍ KAMARÁDŮ Z OSTRAVY** - Turistika, horská kola.
- 19. 8. - 21. 8. **SLAVNOSTI PIVA X. ročník** - TŘI SESTRY, TUBLATANKA, ŠKVOR, DOGA, NEVÍM, 8 druhů chmelového nápoje, pivařské soutěže,
- 21. 8. (neděle) **BARUM RALLYE ZLÍN** - Atraktivní rychlostní zkouška v okolí Kamínky.
- 22. 8. - 28. 8. **SLAVIA Kroměříž - basketbal**
- 2. 9. - 4. 9. **VOLEJBALOVÝ TURNAJ - B TEAM** - XVI. půlročník
- 9. 9. - 11. 9. **HECTURNAJ V MINIKOPANÉ** - XVI. půlročník, celodenní stravování
- 8. 10. (sobota) **TROUBENÍ S R. JELÍNKEM - IX. ročník** - HORSKÁ KOLA dopoledne
- 28. 10. **MEMORIÁL F. NÁPLAVY** - Podzimní pochod Chřiby (pěší 23 km, cyklo 50 km), start 7.30 - 9.30 h na Kamínce.

Změna vyhrazena