

TRNKOVINY

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

Číslo 6, PROSINEC 2006

Úvodní slovo generálního ředitele

R. JELÍNEK



Vážení kolegové, až při prvním zamyšlení nad úvodníkem těchto Trnkovin jsem si uvědomil, že už jsme zase o rok starší a celý rok 2006 uběhl zase o něco rychleji než rok předcházející. Jako by to bylo včera: pamatují si na to, jak jsem o minulých Vánočních třídil papíry na svém stole a sliboval si, že v roce 2006 určitě nedopustím kupení nevyřízených věcí a neotevřených emailů, budu důslednější, bude se snažit žít i něčím jiným než prací. Jaká byla skutečnost?

Především jsme všichni tvrdě pracovali: realizovali jsme projekt vymrazování, zefektivnili jsme výrobu na stáčírny (robot, konec malé linky), vybudovali jsme sklad pro zrání whisky, převezli a instalovali větší technologii a lžovin z Dolan a Těšetic, zvýšili kvasnou kapacitu, připravili a začali realizovat největší investici v historii firmy, tj. přesun a modernizaci pálenice, rozšířili exkurzní trasu, zrekonstruovali restauraci na Kamínce, pořídili novou techniku a zdvojnásobili naše sady, zvládli Masters of Rock, Koší a Trnkobraní, koupili firmu s vlastními sady a vlastní značkou v Bulharsku, zrealizovali fúzi mezi mateřskou společností a RUDOLF JELÍNEK a. s. a tím si vytvořili prostor pro budoucí investice, uvedli na trh staro/nové značky, dobudovali dealerský tým a dokončili projekt PDA, zvládli jsme výběrnou sezónu výkupu ovoce a celou dobu jsme samozřejmě vyráběli a prodávali naše výrobky a služby tak, že již dnes můžeme říci, že se jednalo o neúspěšnější rok v historii společnosti.

Určitě jsem zapomněl na spoustu dalších věcí, které tvoří mozaiku každodenního života naší firmy. Nicméně ty papíry a maily jsem všechny pořád ještě nezvládl...

Chtěl bych poděkovat Vám všem svým kolegům za vysoké pracovní tempo a práci pro společnost v roce 2006, dále obchodním partnerům, všem zákazníkům a veřejnosti za podporu firmy. Přejí Vám pohodové a krásné Vánoce strávené se svými blízkými, veselého Silvestra a zdraví do nového roku 2007.

...a také, aby se Vám vyplnila všechna novoroční předsvědčení pro příští rok. Hádáte jaké předsvědčení do nového roku budu mít já?

Možná Vám to prozradím na těchto stránkách přesně za rok.

Váš Pavel Dvořáček

Tomáš Baťa navštívil Vizovice



Legendární švec Tomáš Baťa navštívil krátce firmu RUDOLF JELÍNEK a. s. v pondělí 7. srpna. Prohlédl si přitom exkurzní trasu Distillery Landu. Zastávka dvaadvadesátiletého dědice obuvnického impéria má svůj symbolický význam. Firma RUDOLF JELÍNEK a. s. se totiž ve skromnosti snaží navázat na vše dobré, co obnáší pojem batovských tradic – to znamená vycházet z potřeb a možností tohoto kraje a nebát se s jeho specifiky a umem představit světu. -slad-

Jak firma hospodařila v tomto roce

RUDOLF JELÍNEK a. s. dosáhla za prvních deset měsíců letošního roku celkových výnosů v rekordní výši 292 mil. Kč, což je v porovnání se stejným obdobím roku loňského nárůst o 44%. Na celkových výnosech se pochopitelně nejvíce podílí tržby za vlastní výrobky, které činí 226 mil. Kč. Oproti loňskému roku je to nárůst o 26%. Podíl exportu na celkových tržbách za vlastní výrobky činí cca 22 %. Další významnou část tržeb za prodej vlastních výrobků vytváří naše podnikové prodejna a ambulantní prodejci, kteří společně dosáhli tržeb 7,7 mil. Kč. Pokud bychom vzali v potaz tržby včetně spotřební daně, tak již dnes společnost překročila obrát půl miliardy korun.

Od počátku roku byly provedeny

investice celkem za 35 mil. Kč. Z této částky byly dvě třetiny proinvestovány na pořízení hmotného majetku. Nejvýznamnější jednotlivou akcí byla celková rekonstrukce restaurace na Kamínce. Dále byla pořízena nová technologie vymrazování včetně stavebních úprav, na kterou jsme získali dotaci z projektu Phare ve výši 2,2 mil. Kč. V současné době probíhá výsadbba dalších dvou sadů na Těchlově, která bude částečně financována z dotací Ministerstva zemědělství, a to ve výši 1,8 mil. Kč. Naše společnost v letošním roce investovala i do nákupu akcií a získala tímto majoritní podíl v bulharské společnosti DESTILA AD, Teteven.

Během měsíce srpna proběhla fúze

s naší mateřskou společností MORAVIA holding, a. s. Po začlenění všech účetních operací spojených s tímto sloučením došlo k posílení vlastního kapitálu na 308,17 mil. Kč. Díky prodejem výrobků a také díky fúzi společnost vykazuje ke konci měsíce října hospodářský výsledek ve výši 29 mil. Kč.

Poslední dva měsíce kalendářního roku bývají ve znamení zvýšených tržeb z prodeje vlastních výrobků, ale zároveň je to období vysokých nákladů a to především všech ročních vyúčtování, energií, bonusů atd. I přes tyto skutečnosti je velký předpoklad, že plánovaný zisk na rok 2006 bude splněn.

Alexandra Mazalová

Barmanská sůtaž RUDOLF JELÍNEK CUP sa zamerala na teplé nápoje

Spoločnosť RUDOLF JELÍNEK Slovakia s.r.o. zorganizovala v spolupráci s SKBA – IBA member Slovenskou barmanskou asociáciou, hotelom Partizán a partnermi súťaže (MONIN s.a., RAUCH Slovensko, Kláštor a ďalší) v prekrásnom prostredí Nízkyh Tatier na Táloch už po šiestykrát medzinárodnú barmanskú súťaž profesionálnych barmanov RUDOLF JELÍNEK CUP 2006. Mediálnymi partnermi súťaže boli televízia TVA, časopisy Gastro a Výber a rádio MAX. Barmani z troch krajín, Slovenska, Českej republiky a Poľska, súťažili celkom v troch súťažných disciplínach.

Fancy LONG drink – súťažiaci museli pripraviť alkoholický dlhý miešaný nápoj, kde museli použiť Plum vodku R. JELÍNEK, sirup alebo likér značky MONIN a jednu ďalšiu ingredienciu od partnerov súťaže. Prvé miesto v tejto kategórii obsadila súťažiaca z Českej republiky Šárka Jánová. Víťazná receptúra s názvom Slepá vášeň sa skladala zo 4 cl Plum vodky R. JELÍNEK, 2 cl

likéru Passoa, 2 cl sirupu MONIN karamel, 1 dcl vermutu Primat BITTER a 8 cl malhového džúsu.

Fancy HOT drink – súťažiaci museli pripraviť teplý miešaný nápoj, kde museli použiť jeden z predpísaných produktov



Stanislav Koudela pripravuje víťazný nápoj Hot RJ

RUDOLF JELÍNEK (absint, Praděd, slivovica, hrškovic, Plum likér alebo griotka) a jeden ďalší produkt od partnerov súťaže. Prvé miesto v tejto kategórii obsadil súťažiaca zo Slovenska Stanislav Koudela. Víťazný nápoj s názvom Hot RJ obsahoval 4 cl hrškovic R. JELÍNEK, 15 g medu, 1 g klinčekov, 70 g čerstvých hrškov a 3g čerstvého zázvoru.

V kategórii free style súťažiaci museli namiesto ľubovoľného miešaného nápoja tak, aby čo najviac zabavili publikum, ktoré ich aj hodnotilo. Prvé miesto obsadil súťažiaca zo Slovenska Martin Jendreas. Absolútnym víťazom celej súťaže s najväčším počtom bodov sa stal barman Stanislav Koudela, ktorý si odniesol aj finančný výhru 10 000 Sk. Hodnotiaciu komisiu tvorili prezident Českej barmanskej asociácie Miroslav Novák, viceprezident Poľskej barmanskej asociácie Piotr Dziadkowiec, na čele bol prezident Slovenskej barmanskej asociácie Jozef Roth.

Lubomír Čul

Organizační a personální změny ve společnosti

Dynamický rozvoj společnosti za posledních osm let se dotýká všech oblastí života firmy – nové obdoby trhy, nové výrobní technologie, nové prodejní a marketingové postupy, na hlavní předmět podnikání navazující investice – sady, nové značky a výrobky, aktivity v cestovním ruchu atd. Rychlý rozvoj společnosti a vysoké pracovní tempo klade vysoké nároky na nás všechny, kteří jsme nositeli a realizátoři pracovních činností a především na naši vzájemnou komunikaci a organizaci firmy jako celku. Podmínkou pro vstřebání rychlého rozvoje a jeho udržení je především personální rozvoj firmy: 1. kvalitativní – neustálé vzdělávání a zdokonalování se, školení, tréninky, rotace ve funkcích a pracovních pozicích; 2. kvantitativní – obměna a přibírání nových kvalifikovaných a motivovaných spolupracovníků. Vše výše uvedené při zachování možnosti dlouhodobého pracovního poměru ve firmě za respektování výše uvedeného a možnost kariérového postupu v rámci firmy.

S ohledem na výše uvedené představenstvo společnosti rozhodlo o několika následujících změnách platných od 1. 1. 2007. Do nové vytvořené pozice výkonného ředitele společnosti byl jmenován RNDr. Zdeněk Kohn, do jehož kompetencí bude mj. spadat veškerá zodpovědnost za realizaci rozličných plánů jako celku a operativní řízení firmy ve Vizovicích.

Na jím uvolněné místo výrobně-technického ředitele se po úspěšné přípravě a zahájení projektu přesunu a modernizace pálenice vrátí Mgr. Jiří Koňář. Vzhledem k přesunu a modernizaci výroby na Razově se vedoucím pálenice a zástupcem výrobně-technického ředitele stane Ing. Petr Mareček za spolupráce pana Oldřicha Kalendy před jeho odchodem do důchodu v roce 2008.

Obchodní ředitel Ing. Lumír Zakravác rozšíří svou zodpovědnost za obchod jako celek, tzn. včetně exportu výrobků se značkou R. JELÍNEK a prodeje výrobků vyráběných v Bulharsku. Zástupkyní obchodního ředitele a manažerkou obchodu a logistiky zůstává Ing. Markéta Matějčková, novým zaměstnancem společnosti a manažerem pro export se zodpovědností za prodej na Slovensku se stává pan Lubomír Čul. Ing. Martin Déva se přesune do pozice manažera pro export – Evropa (zodpovědnost především za Polsko, Rakousko, Německo, Rusko) a Ing. Radovan Seibert bude novým manažerem pro všechny obchodní partnery v ČR.

Ing. Zdeněk Chromý v pozici marketingového ředitele k Distillery Landu nově převezme zodpovědnost za areály Bunč a Kamínka přímo řízené manažerem pro cestovní ruch Mgr. Rostislavem Dobzabov.

Vzhledem k dočasnému uvolnění Ing. Jaroslava Burkarta do funkce místostarosty obce Vizovice společnost vyspala interní výběrové řízení na obsazení postu ekonomického ředitele, ve kterém zvítězila Ing. Dagmar Děvová. Svě funkce se ujme k 1. 1. 2007.

Generálním ředitelem společnosti nadále zůstává Ing. Pavel Dvořáček, který se bude věnovat především větším projektům a projektové týmové práci v rámci společnosti RUDOLF JELÍNEK, zahránímíceffektivním společenstvem, majetkovým účastem a celkovou strategií skupiny.

Pevně věřím, že všechny personální a organizační změny dále zvýší dynamiku rozvoje společnosti a současně zkvalitní všechny probíhající procesy. Přejí všem kolegům výrazné úspěchy a chuť do Vaší práce!

Pavel Dvořáček



J. Balog (druhý zleva) s egyptskými spolupracovníky

Jak jste se k firmě RUDOLF JELÍNEK a s. dostal?

Po tříleté praxi s aparáty Arnold Holstein v Obilním lihovaru Kralupy nad Vltavou, který byl uzavřen, jsem chtěl zúročit své zkušenosti řekněme v perspektivnější firmě...

Byl jste také na roční stáži v Egyptě. Na základě čeho jste se tam dostal?

Prostřednictvím generálního ředitele Pavla Dvořáčka jsem se dostal k nabídce od firmy Heineken.

Co obnášela vaše práce pro Heineken?

Pracoval jsem ve funkci oficiálně nazvané „master distiller“, v praxi něco

jako výrobní ředitel. Naše továrna se nacházela v Gianaclisu asi 60 km od Alexandrie a krom tvrdého alkoholu a čistého lihu vyráběla také víno. Já jsem odpovídal za výrobu lihu a asi 30 druhů tvrdého alkoholu (vodka, whisky, brandy, zibbiba atd.) a navíc také za výrobu nízkalkoholických limonád RTD (ready to drink). Naše továrna patřila do skupiny Al Ahram, kam náležejí ještě další tři továrny: největší egyptský pivovar z 90% podílu na trhu, továrna na Fayrouz, což je nealkoholická sladová limonáda, která se v Egyptě prodává lépe než Coca-Cola, a konečně moderní sladovna sloužící jak onomu pivovaru, tak i Fayrouzu. Al Ahram má v Egyptě

Palírník mezi Orientem a Valašskem

Rozhovor s destilátérem Jánem Balogem

téměř monopol ve výrobě alkoholických nápojů a spadá pod Heineken International.

V čem vám byl pobyt v Egyptě užitečný?

Naučit se něco od obra, jakým je Heineken, je vždy užitečné. Některé jejich systémy řízení jako TPM (total productive management), jednání v rizikových situacích ve výrobě nebo kontrola kvality výrobku, jsou dokonale propracované metody, které se dají aplikovat kdekoli na světě a téměř v jakémkoliv výrobě. Jsem rád, že jsem měl šanci vidět tyto systémy zavádět a odzkoušet si je sám v praxi.

Egypt je muslimská země s odlišným postojem k alkoholu. Jak z tohoto hlediska vidíte svůj pobyt v této zemi?

Egypt má asi 70 milionů obyvatel a z tohoto množství je okolo 7 milionů koptských křesťanů, kteří alkohol zakazány nemají, navíc se tam ročně otočí zhruba stejný počet turistů hlavně z bývalého východního bloku. Když Egypt prosperuje hlavně díky turistice, bylo by logické úplně zakázat prodej alkoholu? Navíc korán si vykládá každý po svém a dle určitých výkladů v něm prý výslovný zákaz pít alkoholu není. V 80. letech se tam pivo běžně prodávalo i muslimům, dnes se prodává tak, ale jenom tajně. Co se týče tvrdého alkoholu,

nejprodávánější láhev tam je o objemu 150 ml. Hádejte proč? Lehce se schovává...

A domorodci pracující v lihovaru byli křesťané?

Tak na vyšších pozicích to byli koptští křesťané, ale většina dělníků byli muslimové, i když se s tím moc nechlubili, kde pracují. Složitě to bylo hlavně během ramadánu, kdy mi dalo dost úsilí je přesvědčit, že nemohou na měsíc přerušit práci. Ale domluvit se s nimi šlo.

Váším úkolem po návratu z Afriky byl rozjezd výroby whisky. Máte k tomuto nápoji zvláštní vztah, nebo je to jen jeden z úkolů, který je potřeba zvládnout?

Whisky je jeden z nekomplexnějších nápojů, co znám, a jsem její fandou. Schválně neřikám znalcem, protože k tomu bych ještě potřeboval „nachutnat“ hodně... Jednosladové whisky jsou po ovocných destilátech taky mým neoblíbenějším nápojem z tvrdší kategorie.

V čem je specifická výroba whisky oproti jiným destilátům?

Řekl bych to asi tak: pro výrobu dobrého whisky musíte být dobrým zemědělcem

a umět vybrat ten nejlepší ječmen, výborným sládkem – vyrobit slad a pak sladinku, samozřejmě je vyznat se v kvašení a destilaci, být expertem pro výběr dřeva (respektive sudu) pro zrání a nakonec mít fajnový nos a jazyk pro namíchání vhodné kompozice. Takže všestrannost a hlavně je potřeba tam vložit i trochu svého srdce.

Bylo jednodušší převzít již zrající destilát z původní Likérky Dolany nebo je výhodnější sledovat a tím i ovlivňovat proces výroby whisky od samého začátku?

Je určitě nejjednodušší zdědit nějaké zásoby, hlavně když jsou kvalitní, což o těch dolanských mohu klidně prohlásit. Je otázkou, jestli by se něco z toho, co jsem popsal v předešlé otázce, dalo udělat lépe v naší režii, než jak to zvládli v Dolanech. To se ovšem dovíme nejdříve za tři roky...

Co vás na vaší práci destilátéra těší nejvíce?

Že si nepotřebuji kupovat alkohol a vyrábím si ho sám... Ale vážně: dělat alkohol je pro mne ani ne tak prací, jako koníčkem, vědou, ale i uměním. Neumím malovat ani zpívat, tak se realizuji jinak.

Marcel Sladkowski

Webové prezentace společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.



Webová prezentace představuje v současnosti nejprogresivnější formu marketingových aktivit. Partnerem pro tvorbu webových prezentací pro společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. je pražská agentura European Network Company s.r.o., která vystupuje na trhu pod jménem EUNECO.COM. Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. má v současné době tři webových prezentace, které se od sebe liší nejenom grafickým zpracováním, ale především cílovými skupinami, pro které jsou určeny.

Základní webová prezentace společnosti je umístěna na adrese www.rjelinek.cz. Tento web obsahuje kromě základního představení společnosti také kompletní výrobní sortiment, který je možné díky integrovanému e-shopu také on-line objednat. Webová prezentace je vytvořena v českém, německém, anglickém, polském, slovenském a ruském jazyku.

Mezinárodní portál umístěný na adrese www.rjelinek.com je globálním rozcestníkem na další prezentace společnosti. Prezentace obsahuje kromě české verze také mutace ve slovenštině, angličtině, němčině, ruštině a polštině. Webová prezentace na adrese www.rjelinek.us je určena výhradně pro americký trh.

V nejbližším období očekáváme přírůstek do rodiny jelínkovských webů v podobě tvorby nových webových prezentací pro rekreační areál Kamínka – www.kaminka.cz a pro lesní penzion Bunč www.bunc.cz. Jejich spuštění plánujeme na konec ledna.

euneco.com
European Network Company



R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries

Na zimní sezónu připravila společnost RUDOLF JELÍNEK netradiční možnost podávání svých produktů. Šest nových i tradičních výrobků můžete nyní vyzkoušet ve variantě horkých mixturách. Jednoduché recepty si mohou zájemci dopřát v barech a restauracích, nebo si je namíchat sami doma a potěšit jimi své blízké po náročném zimním sportovním odpolední či příjemné procházce zimní krajinou. Receptury nápojů byly připraveny ve spolupráci s Českou a Slovenskou barmanskou asociací.

- SLIVOVICE NA HORÁCH**
 4 cl slivovice R. JELÍNEK
 sušená švestka
 černý čaj
 ozdobá: celá skořice
Do hrníčku dejte sušené švestky, zalijte černým čajem a zdokonalte naším slivovicí R. JELÍNEK. Možná dozdobit skořicí.
- HORKÉ HRUŠKY**
 4 cl hruškovice R. JELÍNEK
 kousky kompotované hrušky, med
 1 dl hruškového džusu
 1 dl horké vody
 ozdobá: kompotovaná hruška, kompotovaná třešň
Do hrníčku nalijte 1 dl hruškového džusu, zalijte 1 dl horké vody, přidejte lžičku medu a kousky kompotované hrušky. A nejdůležitější je nakonec 4 cl hruškovice R. JELÍNEK. Možná dozdobit kouskem hrušky či kompotovanou třešň.
- PLUM LIKÉR S ČOKOLÁDOU**
 6 cl plum likér
 horká čokoláda
 šlehačka
Horkou čokoládu zalijte 6 cl plum likéru a dozdobte šlehačkou, případně sušenou švestkou.
- HORKÁ GRIOTKA**
 6 cl griotte 30% R. JELÍNEK
 horká voda
 ozdobá: koktejlová třešň
Do hrníčku vlijte 6 cl griotte R. JELÍNEK 30% a zalijte horkou vodou. Možná dozdobit koktejlovou třešň. V jednoduchosti je krása... i vytržená chuť.
- PRADĚD COFFEE**
 6 cl Praděd
 2 kostky cukru
 instantní káva
 smetana 35% (šlehačka)
Do hrníčku instantní kávy vlijte 6 cl Pradědu, doslaďte podle chuti cukrem a dozdobte lehce našlehanou smetanou. Pro elegantní vzhled možná lehce posypat granulami instantní kávy.
- APPLE ABSINTH**
 4 cl Premium Absinth
 celá skořice
 kousky citrónu cukr
 1 dl jablečný džus
 1 dl horké vody
 ozdobá: citrón
Do hrníčku nalijte 1 dl jablečného džusu, zalijte 1 dl horké vody a přidejte 4 cl Premium Absinthu. Dle chuti doslaďte cukrem. Možná přidat kousky citrónu a celou skořici. Na dozdobení doporučujeme citrón.

www.rjelinek.cz