

# Potravináři žádají o zařazení pracovníků v českých továrnách do vakcinační strategie

V souvislosti s připravovanou státní vakcinační strategií žádají potravináři s výrobními závody v České republice o zařazení zaměstnanců těchto potravinářských provozů do strategie a zajištění včasného přístupu k očkování proti nemoci covid-19 pro tyto pracovníky.



Upozorňují, že ke stejnému kroku již přistoupilo nejenom sousední Německo, ale také například Francie. Obě tyto země zaměstnance potravinářského průmyslu upřednostnily hned po pracovních ve zdravotnictví a rizikových skupinách. „Po celou dobu probíhající pandemie pracovníci všech českých potravinářských výroben kontinuálně pracují za velmi obtížných podmínek. I díky jejich neúnavné práci se podařilo zajistit to, že se český spotřebitel dosud neseťkal s prázdnými regály a nemusel obávat, že nebude mít, co jíst,“ říká Dana Večeřová, prezidentka Potravinářské komory České republiky. „Zařazení pracovníků v potravinářských provozech mezi jednu z prioritních skupin proto dává smysl a nechápeme, z jakého důvodu Ministerstvo zdravotnictví tuto skupinu ve své strategii naprosto opomenulo. K očkování se podle aktuálních podkladů dostane pracovník potravinářské výroby až společně s ostatními, tedy například s lidmi z administrativy, kteří mají možnost pracovat z domova a svůj návrat do kanceláří odložit. Přitom v řadě místních továren se společně potkávají i tisícovky zaměstnanců,“ dodává Večeřová s tím, že další jednání v této věci musejí být na pořadu dne, a to co nejdříve.

Zdroj: Tisková práva Potravinářské komory ČR, 13. 1. 2020

## Penny nabízí inovativní chléb s hlohem

Po chlebu z mouky z cvrčků nabídne PENNY tentokrát unikátní chléb s hlohem peřenoklaným. Plody této rostliny jsou využívány pro své antioxidační a antibakteriální účinky. Chléb je vyráběn bez použití mouky, a je tak vhodný také pro vegany.



Tento UNIKÁTNÍ chléb vyráběný výhradně pro PENNY je pečen bez mouky, droždí, konzervantů a přísad „éček“. Hloh peřenoklaný, použitý při výrobě tohoto jedinečného chleba, pochází výhradně z českých plantáží pana Ing. Karla Tůmy, od jediného certifikovaného pěstitele hlohu peřenoklaného (*Crataegus pinnatifida*) v celé EU.

Hloh peřenoklaný je cenným zdrojem vitamínů (A, C, E, K), železa, vápníku a hořčičku. Jeho plody sladkokyselá chuti jsou přímo nabité cennými antioxidanty posilujícími imunitní systém. „Chtěli jsme vytvořit něco unikátního, něco, co nikde jinde nedostanete, a co především v dnešní době může výrazně přispět ke zdraví a posilování imunity. Přitom jsme si dali za cíl vyrobit něco na první pohled obyčejného. Chléb je běžnou každodenní potravinou, ovšem v kombinaci s touto ojedinelou rostlinou se stává neobyčejným,“ říká Radek Mlích, vedoucí oblasti čerstvých potravin PENNY.

Hloh peřenoklaný (*Crataegus pinnatifida*) je je využíván nejen jako ovoce, ale i jako lék. Plody velikosti 3-4 cm se po snadném vypeckování suší nebo kandují jako normální ovoce. Jejich chuť je nakyslá, daleko příjemnější než u našich hlohů. Plody, které dozrávají v říjnu, lze dlouho skladovat i v čerstvém stavu. Díky vysokému obsahu vitamínů a dalších látek má výrazné antioxidační a antibakteriální účinky. Snižuje hladinu cholesterolu v krvi a krevní tlak, posiluje činnost srdce, uvolňuje cévy, zlepšuje trávení tučných jídel a masa. Velmi prospěšně působí i na snižování nervového napětí způsobeného stresem. Čínský vědec Kao uvádí, že plody mají protinádorové účinky (nádory na kůži) a působí proti jaterním lézím a zánětům.

Unikátní chléb s hlohem peřenoklaným nabízí PENNY od října 2020 za 49,90kč. Každý chléb (2ks) je balený v samostatné papírové krabičce. Celé balení obsahuje 10 kusů chleba (5x 2). Na každé krabičce je samolepka s hlohem peřenoklaným.

	JABLKO	HRUŠKA	HLOH
vitamín C	48	25	773,4
karoten	0,27	0,18	6,94
draslík	1240	1140	4743
sodík	17	19	617
vápník	90	140	414
hořčičk	58	94	252

\*mg na kg

Zdroj Retail News, 1/2021

# Řetězce vykázaly v loňském roce rekordní zisky, dominoval Lidl

Obchodní řetězce v Česku vykázaly v loňském roce rekordní tržby.



Společnost Albert Česká republika loni meziročně zvýšila o zhruba pět procent na 55,3 miliardy korun. Řetězec Lidl pak dokonce o deset procent na 63,6 miliardy korun. Tržby společnosti Tesco pak překonaly hranici 42 miliard korun. Diskontu Lidl stoupl v loňském roce i čistý zisk, a to o zhruba 900 milionů korun na 5,8 miliardy korun. Albertu však zisk po zdanění meziročně klesl o zhruba 552,5 milionu na 95,9 milionu korun. Tesco vykázalo čistý zisk ve výši 516 milionů korun. Vyplývá to z výroční zprávy zveřejněné ve Sbírce listin. Lidl se díky výsledkům z finančního roku 2018/2019 stal největším tuzemským potravinářským řetězcem. Překonal Kaufland, který dříve žebříčku dominoval. Ten zatím výroční zprávu za uplynulé hospodářské období nezveřejnil. Kaufland a Lidl patří do stejné německé maloobchodní skupiny Schwarz. Lidl v České republice ke konci února provozoval na 250 prodejen, které zásoboval čtyřmi logistickými centry. Otevřel mimo jiné svou první dvoupatrovou prodejnu. Vznikla v Písku a kromě samotného obchodu nabízí částečně kryté parkoviště s nabíjecími stanicemi pro elektromobily a elektrokola. Podnik v uplynulém hospodářském roce zaměstnával asi 7500 lidí, na osobní náklady vynaložil 4,7 miliardy korun, meziročně o 551 milionů Kč více. Mzdy z osobních nákladů tvořily 3,4 miliardy korun.

Zdroj: idnes.cz, 28.12. 2020

## Rekord vždy před svátky

**Pokud budete v Kamenici nad Lipou a širším okolí včetně měst jako Jihlava, Pelhřimov či Jindřichův Hradec kupovat chleba a jiné sladké i slané pečivo, nespletete se, jestliže budete hledat pecny s označením pekařství Velíšek.**



„Šest druhů chleba máme jako základ, ale celkem máme na dvacet druhů. Chutě lidí se vyvíjejí, a tak i my sortiment měníme. Denně expedujeme na 2 000 kusů. Před prodlouženými svátky je poptávka rekordní, může to být až dvojnásobek,“ odhaduje Zdeněk Velíšek z takzvané řemeslné pekárny. Firma k závozu sedmi prodejen chleby a až 150 druhů sladkého i slaného pečiva používá i dodávky na CNG.

„Oblíbené jsou naše koblihy, kynuté buchty, ale i rohlíky s vepřovým sádlem. Ačkoliv prodejny máme vesměs na Vysočině, chutě jsou různé. Někde hledí víc na cenu, v Jihlavě zase ocení to, že jsme jiní než standardní supermarkety,“ míní Zdeněk Velíšek, jehož firma na náměstí v půvabném městečku Kamenice nad Lipou provozuje i pivovar s restaurací.

Zdroj: Svět motorů, 12/2020